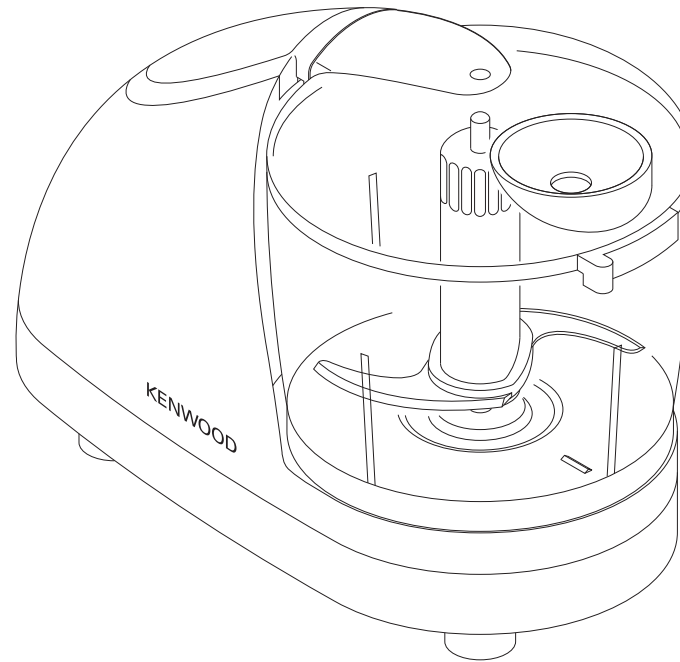


KENWOOD

CH180A series

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



English	2 - 5
Nederlands	6 - 10
Français	11 - 15
Deutsch	16 - 19
Italiano	20 - 23
Português	24 - 27
Español	28 - 31
Dansk	32 - 35
Svenska	36 - 39
Norsk	40 - 43
Suomi	44 - 47
Türkçe	48 - 51
Česky	52 - 55
Magyar	56 - 60
Polski	61 - 64
Русский	65 - 69
Ελληνικά	70 - 74



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

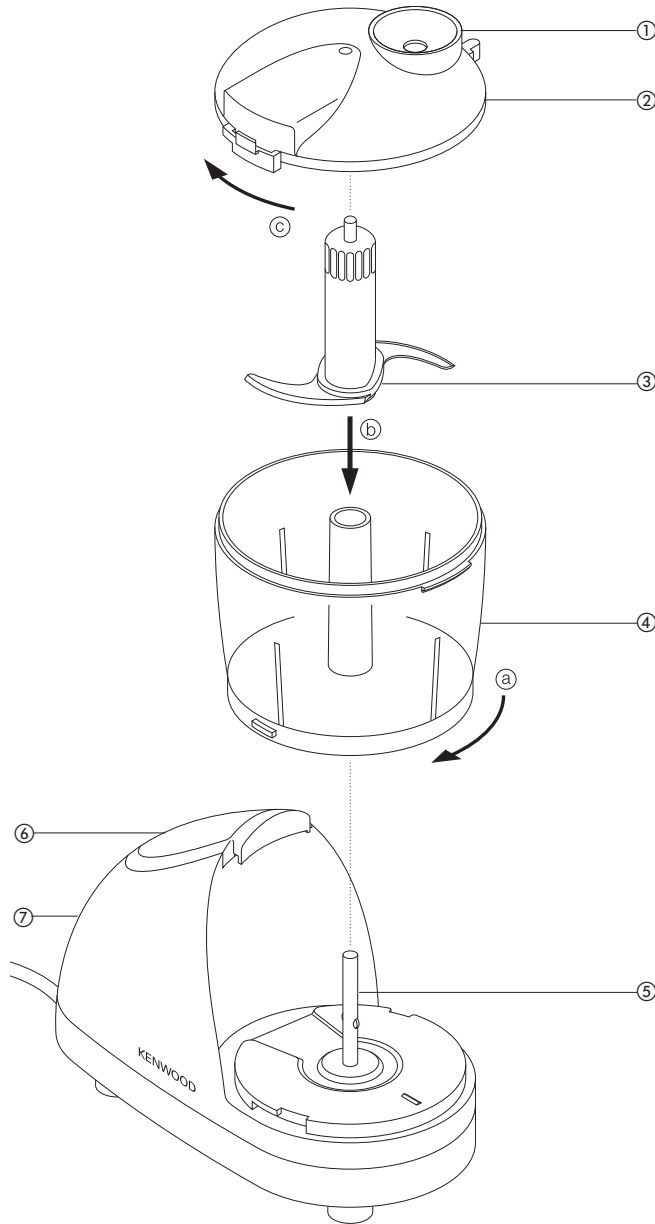
2926/5

عربي

٧٨ - ٧٥



English



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 your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Wash the parts: see 'cleaning'.

safety

- The blades are sharp, handle with care. **Hold the knife blade at the top away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning.
- Keep hands and utensils out of the bowl whilst connected to the power supply.
- Remove the knife blade before emptying the bowl.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never leave the appliance on unattended.
- This appliance is not suitable for processing very hard foods e.g ice-cubes, coffee beans, hard spices, grinding granulated sugar to caster sugar, or processing hot liquids.
- Misuse of your food chopper can result in injury.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the power unit.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

key

- ① oil feeder cup
- ② lid
- ③ knife blade
- ④ bowl
- ⑤ drive shaft
- ⑥ control button
- ⑦ power unit

to use your mini chopper

- 1 Fit the bowl onto the power unit – turn in a clockwise direction until it locks (a).
- 2 Fit the blade (b).
- 3 Place the lid onto the bowl and turn clockwise until it locks (c).

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

- 4 Switch on by continuously pressing the control button half way down for speed 1 and all the way down for speed 2. Alternatively use an on/off pulse action which will operate the motor and keep it running for as long as the button is held down.
- 5 Reverse the above procedure to remove the lid, blade and bowl.

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 ¾ full.**
- When processing heavy ingredients, avoid running the motor continuously for periods over 10 seconds without resting.
- Beware of overprocessing some ingredients. Stop and check the consistency frequently.
- Various spices such as Cloves and Cumin seeds can have an adverse effect on the plastic of your mini chopper and should not be processed.
- To ensure even processing, stop and scrape down any food from the side of the bowl with a plastic spatula.
- The best results are obtained by chopping small quantities at one time.
- Cut foods into small pieces. A large load or large pieces may cause uneven results.
- Before chopping nuts, breadcrumbs etc., ensure that both the food and the blade, bowl and lid are thoroughly dry.

recipes

French Dressing

*1.25ml/¼ tsp salt
pinch pepper
1.25ml/¼ tsp dry mustard
1.25ml/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. Use as desired. Note: the oil will separate out on standing, so if necessary mix the dressing immediately before it is required.

Smoked Mackerel Pâté

*50g/2oz smoked mackerel
25g/1oz creamed cheese
salt, pepper and lemon juice
(optional)*

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 ½"/1cm cubes)
½ garlic clove
50g/2oz 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*

Place the egg, lemon juice and seasoning into the bowl. Fit the lid. Switch to speed 2 and gradually add the oil to the feeder cup, topping up as necessary to ensure a constant flow of oil. Switch off when all the oil has been added.

processing guide

Food	Maximum capacity	Preparation
Herbs - parsley/mint	10g	Herbs are best chopped when clean and dry.
Hard boiled eggs	2	Cut in half. Process until chopped
Nuts eg almonds, walnuts	50g/2oz	Process until chopped. (Note: the consistency of fine ground almonds will not be achievable).
Breadcrumbs	50g/2oz	Cut into ½"/1cm cubes. Process until of the desired consistency.
Biscuit crumbs	50g/2oz	Break into pieces and process until of the desired consistency.
Uncooked meat	150g/6oz	Cut into ½"/1cm cubes and process until of the desired consistency. Use lean meat.
Cooked meat and fish	150g/6oz	Cut into ½"/1cm cubes. Pulse until of the desired consistency.
Vegetables - tomatoes	1-2	Skin and quarter. Pulse to a purée
mushrooms	1-2	Skin and quarter. Process until chopped
pepper	½	½"/1cm pieces. Process until chopped
Apple Purée	100g/4oz cooked apple	Process until smooth.
Garlic cloves	1-10	Pulse until chopped
Fresh root ginger	25g/1oz	Cut into small pieces ¼-½"/½-1cm and pulse until chopped

cleaning

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

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

lid/bowl/knife blade

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher.
- The parts are unsuitable for use in a Steam Steriliser. Instead use a sterilising solution in accordance with the sterilising solutions manufacturer's instructions.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.

If you need help with:

- using your appliance or
 - servicing, spare parts or repairs
- Contact the shop where you bought your appliance.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

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

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

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

Nederlands

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

Met het mini-hakhulpstuk 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 uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Was de onderdelen; zie 'reiniging'.

veiligheid

- Pas op met het mes, want het is scherp. **Zorg bij zowel het hanteren als reinigen van het mes dat u de snijrand niet raakt.**
- De machine uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen:
 - voordat u hulpstukken bevestigt of loshaalt
 - na gebruik
 - voordat u het toestel schoonmaakt.
- Houd handen en keukengerei uit de kom wanneer de stekker in het stopcontact steekt.
- Verwijder het mes, voordat u de kom leegt.
- Gebruik het apparaat nooit als het is beschadigd. Laat het dan nakijken of repareren: zie '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 toestel is niet geschikt voor de verwerking van harde etenswaren, zoals ijsblokjes, koffiebonen, harde kruiden, het vermalen van suiker tot poedersuiker of voor de verwerking van warme vloeistoffen.
- Misbruik van uw hakmachine kan tot letsel leiden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de waarde vermeld op de onderzijde van het motorgedeelte.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

legenda

- ① olietoevoeropening
- ② deksel
- ③ mes
- ④ kom
- ⑤ draaiaas
- ⑥ bedieningsknop
- ⑦ motorgedeelte

uw Mini Chopper gebruiken

- 1 Plaats de kom op het motorgedeelte – naar rechts toe vastdraaien ①.
- 2 Het mes bevestigen ②.
- 3 Het deksel op de kom plaatsen en naar rechts vastdraaien ③.

Uw Mini Chopper functioneert niet tenzij de kom en het deksel goed vastzitten.

- 4 De machine aanzetten door de bedieningsknop voor de helft ingedrukt te houden voor snelheid 1. De knop helemaal indrukken voor snelheid 2. U kunt ook de aan/uit pulserende stand gebruiken, waardoor de motor blijft draaien zolang de knop ingedrukt is.
- 5 De bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde uitvoeren om het deksel, het mes en de kom te verwijderen.

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.**
- Wanneer u zware ingrediënten verwerkt, dient u de motor niet langer dan 10 seconden achter elkaar te laten draaien. Regelmatig pauzeren.
- Zorg ervoor dat u sommige ingrediënten niet overmatig verwerkt. Stop regelmatig om de samenstelling te controleren.

- Specerijen zoals kruidnagels en komijnzaad kunnen een nadelige werking hebben op het plastic van uw Mini Chopper en mogen er daarom niet in worden verwerkt.
- Voor een gelijkmatig resultaat, stop u de machine en schraapt u het voedsel met een pannenlikker van de zijkant van de kom af.
- De beste resultaten worden verkregen door telkens kleine hoeveelheden te verwerken.
- Snijd het eten in kleine stukjes. Grote hoeveelheden of grote stukken zorgen vaak voor een onregelmatig resultaat.
- Voordat u noten, broodkruimels enz. in de machine stopt, dient u te controleren of het voedsel en het mes, de kom en het deksel goed droog zijn.

recepten

Franse dressing

1,25 ml zout

een snufje peper

1,25 ml droge mosterd

1,25ml suiker

15ml azijn

30ml slaolie

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

Gerookte makreelpaté

50g gerookte makreel

25g roomkaas

zout, peper en citroensap (indien gewenst)

Verwerk de makreel in de Mini Chopper tot paté. De zijkanten van de kom afschrappen, de roomkaas, het zout, de peper en (indien gewenst) het citroensap toevoegen. Tot een egale samenstelling vermengen.

Avocado dipsaus

1/2 rijpe avocado (in blokjes van 1cm)

1/2 knoflookteentje

50g 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

Doe het ei, citroensap, peper en zout in de kom. Zet het deksel op het apparaat. Schakel naar snelheid 2 en voeg geleidelijk de benodigde hoeveelheid olie toe via de olietoevoeropening; zorg dat de olie constant wordt toegevoegd. Schakel het apparaat uit als alle olie is toegevoegd.

verwerkingsrichtlijnen

Voedsel	Maximum capaciteit	Vorbereiding
Kruiden – peterselie/pepermunt	10g	Kruiden worden het beste verwerkt wanneer ze schoon en droog zijn.
Hardgekookte eieren	2	Doormidden snijden. Er kleine stukjes van maken.
Noten, bijv. amandelen, walnoten	50g	Tot kleine stukjes verwerken. (Opmerking: de samenstelling van fijn gemalen amandelen kan niet bereikt worden).
Broodkruimels	50g	In blokjes van 1 cm snijden. Verwerken tot de gewenste samenstelling is bereikt.
Verkruimelde koekjes	50g	In stukjes breken en verwerken tot de gewenste samenstelling is bereikt.
Rauw vlees	150g	In blokjes van 1 cm snijden en verwerken tot de gewenste samenstelling is bereikt. Mager vlees gebruiken.
Gekookt vlees en vis	150g	In blokjes van 1 cm snijden. Op de pulserende stand verwerken tot de gewenste samenstelling is bereikt.
Groente - tomaten	1-2	Haal de schil eraf en snij ze in vier stukken. Op de pulserende stand tot puré verwerken.
champignons	1-2	Haal de schil eraf en snij ze in vier stukken. Tot kleine stukjes verwerken.
paprika	1/2	Stukjes van 1 cm. Tot kleine stukjes verwerken.
Appelmoes	100g	Tot een gladde moes verwerken. Gekookte appels gebruiken
Knoflookteentjes	1-10	Op de pulserende stand verwerken
Verse gember	25g	In stukjes van 1/2 - 1 cm snijden en op de pulserende stand verwerken

reiniging

- De machine altijd uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.
- Het mes voorzichtig hanteren – het is erg scherp.
- Sommige etenswaren verkleuren het plastic. Dit is normaal. Het plastic wordt niet beschadigd en de smaak van uw eten blijft hetzelfde. Met een in plantaardige olie gedoopte doek de verkleuring van de kom afdrogen.

motorgedeelte

- Met een vochtige doek schoonvegen en afdrogen.

deksel/kom/mes

- Met de hand wassen en afdrogen.
- Ze kunnen ook op het bovenrek van uw afwasmachine gewassen 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.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.
- Vervaardigd in China.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

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).

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "nettoyage".

sécurité

- Les lames sont tranchantes, maniez-les avec prudence. **Tenez la lame par le haut, à l'opposé du bord tranchant, lorsque vous la maniez et la nettoyez.**
- Éteignez et débranchez l'appareil :
 - avant de fixer ou de retirer les éléments
 - après utilisation
 - avant chaque nettoyage.
- Conservez les mains et tout ustensile en dehors du bol lorsque celui-ci est raccordé à l'alimentation électrique.
- 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.

- Évitez tout emploi abusif de votre hachoir et réservez-le à l'usage domestique auquel il est destiné.
- Cet appareil n'est pas adapté pour préparer des aliments très durs, tels que glaçons, grains de café ou épices dures, affiner du sucre en poudre ou préparer des liquides chauds.
- Une mauvaise utilisation de votre hachoir peut provoquer des blessures.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- 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.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous le bloc-moteur.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

clé

- ① gobelet collecteur d'huile
- ② couvercle
- ③ lame
- ④ bol
- ⑤ axe d'entraînement
- ⑥ bouton de commande
- ⑦ bloc-moteur

utilisation de votre mini-hachoir

- 1 Fixez le bol sur le bloc-moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à enclenchement ①.
- 2 Fixez la lame ②.
- 3 Positionnez le couvercle sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à enclenchement ③.

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

- 4 Mettez l'appareil en marche en appuyant en continu sur le bouton de commande, jusqu'à moitié pour la vitesse 1 et entièrement pour la vitesse 2.
Vous pouvez également utiliser une action pulsée marche/arrêt qui met le moteur en marche et maintient son fonctionnement tant que le bouton est enfoncé.
- 5 Afin de retirer le couvercle, la lame et le bol, suivez cette même procédure en ordre inverse.

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.**
- Pour la préparation d'ingrédients lourds, évitez de faire fonctionner le moteur en continu pendant plus de 10 secondes sans laisser l'appareil refroidir.

- Évitez de trop hacher certains ingrédients. Interrompez le fonctionnement et vérifiez la consistance à intervalles fréquents.
- Certaines épices telles que les clous de girofle, et les graines de cumin peuvent endommager le plastique de votre mini-hachoir et sont donc à éviter.
- Afin de garantir des aliments uniformément hachés, arrêtez l'appareil et raclez les parois du bol à l'aide d'une spatule en plastique.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats en hachant de petites quantités à la fois.
- Coupez les aliments en petits morceaux. Une trop grande quantité ou des morceaux trop importants peuvent entraîner des résultats non uniformes.
- Avant de hacher du pain, des noisettes, noix, amandes, etc., assurez-vous que la nourriture, la lame, le bol et le couvercle sont totalement secs.

recettes

Vinaigrette

*1,25 ml/1/4 de c. à c. de sel
une pincée de poivre
1,25 ml/1/4 de c. à c. de moutarde
forte
1,25 ml/1/4 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. Utilisez selon votre convenance. 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
sel, poivre et jus de citron (facultatif)*

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

*1/2 avocat mûr (à couper en dés de
1 cm)
1/2 gousse d'ail
50 g de yahourt 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*

Placez l'œuf, le jus de citron et l'assaisonnement dans le bol. Insérez le couvercle. Mettez sur la vitesse 2 et ajoutez progressivement l'huile par l'entremise du gobelet collecteur d'huile, en remplissant selon le besoin pour assurer un écoulement constant de l'huile. Éteignez lorsque toute l'huile a été ajoutée.

guide de préparation

Aliment	Capacité maximale	Préparation
Herbes - persil/menthe	10 g	Les herbes sont plus faciles à hacher si elles sont propres et sèches.
Œufs durs	2	Coupez en deux. Hachez.
Noisettes, noix, amandes	50 g	Hachez. (Remarque : vous ne pourrez pas obtenir la consistance de la poudre d'amandes.)
Pain	50 g	Coupez en dés de 1 cm. Hachez jusqu'à obtention de la consistance désirée.
Biscuits	50 g	Cassez en morceaux et hachez jusqu'à obtention de la consistance désirée.
Viande crue	150 g	Coupez en dés de 1 cm et hachez jusqu'à obtention de la consistance désirée. Utilisez de la viande maigre.
Viande cuite et poisson	150 g	Coupez en dés de 1 cm. Hachez par action pulsée jusqu'à obtention de la consistance désirée.
Légumes - tomates	1 à 2	Pelez et coupez en quartiers. Mixez par action pulsée jusqu'à obtention d'une purée.
champignons	1 à 2	Pelez et coupez en quartiers. Hachez.
poivron	1/2	Morceaux de 1 cm. Hachez.
Compote de pommes	100 g de pommes cuites	Mixez jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
Gousses d'ail	1 à 10	Hachez par action pulsée.
Racine de gingembre frais	25 g	Coupez en petits morceaux de 0,5 à 1 cm et hachez par action pulsée.

nettoyage

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- La lame étant extrêmement tranchante, manipulez-la avec précaution.
- Certains aliments peuvent décolorer le plastique. Ce phénomène tout à fait normal n'endommage pas le plastique et n'affecte pas la saveur des aliments. Frottez à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale afin d'éliminer la décoloration.

bloc-moteur

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez.

couvercle/bol/lame

- Lavez à la main, puis séchez.
- Vous pouvez également les laver dans le compartiment supérieur de votre 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.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
 - l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

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. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Deutsch

Bitte die Titelseite mit den Abbildungen aufklappen.

Ihr Kenwood Minimixer 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 Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.
- Alle Teile spülen – siehe "Reinigung".

Sicherheit

- Vorsicht – die Klingen sind scharf.
Bei Gebrauch und Reinigung bitte stets darauf achten, die Messereinheit nicht an den Klingen zu berühren, da diese sehr scharf sind.
- Ausschalten und den Netzstecker ziehen:
 - vor Abnehmen oder Aufsetzen von Zubehörteilen
 - nach der Verwendung
 - zum Reinigen.
- Finger und Küchengeräte nicht in die Schüssel stecken, wenn diese mit der Antriebseinheit verbunden ist.
- Vor Entleeren des Auffangbehälters Messereinheit herausnehmen.
- Ist das Gerät beschädigt, darf es nicht mehr benutzt werden. Lassen Sie das Gerät überprüfen bzw. reparieren - siehe "Kundendienst".
- 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 Gerät nie unbeaufsichtigt lassen.

- Dieses Gerät ist nicht geeignet zum Zerkleinern sehr harter Nahrungsmittel wie Eiswürfel, Kaffeebohnen, harte Gewürze, zum Mahlen von Streuzucker zu Puderzucker, oder zum Verarbeiten heißer Flüssigkeiten.
- Zweckentfremdung und falsche Anwendung des Hackmessers kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf weder von physisch noch von geistig behinderten oder in ihrer Bewegung eingeschränkten Personen (einschließlich Kinder) benutzt werden. Auch dürfen Personen die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, dieses erst nach Anweisungen durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person in Betrieb nehmen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Vor dem Einschalten

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild (siehe Unterseite des Gerätes) übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Schlüssel

- ① Öltrichter
- ② Deckel
- ③ Schlagmesser
- ④ Schüssel
- ⑤ Antriebswelle
- ⑥ Regeltaste
- ⑦ Antriebseinheit

Verwenden Ihres Minimixers

- 1 Die Schüssel auf die Antriebseinheit (a) aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie fest sitzt.
 - 2 Das Schlagmesser (b) einsetzen.
 - 3 Den Deckel auf die Schüssel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet (c).
- Ihr Minimixer läßt sich nicht einschalten, wenn Schüssel und Deckel nicht richtig aufgesetzt sind.**
- 4 Das Schlagmesser rotiert, solange die Regeltaste gedrückt ist – bei halb gedrückter Taste mit Geschwindigkeitsstufe 1, bei ganz gedrückter Taste mit Geschwindigkeitsstufe 2. Durch Drücken und Loslassen der Regeltaste können Sie den Motor auch im Impulsbetrieb laufen lassen – er läuft, solange die Taste gedrückt ist.
 - 5 In der umgekehrten Reihenfolge (siehe oben) Deckel, Messer und Schüssel abnehmen.

Tips

- **WICHTIG** – Bei der Zubereitung von Nahrung für Babies und Kleinkinder immer sicherstellen, daß alle Zutaten gründlich zerkleinert werden.
- **Beim Mixen von Flüssigkeiten die Schüssel höchstens zur Hälfte füllen.**
- Bei der Verarbeitung schwerer Zutaten den Motor nicht länger als 10 Sekunden ununterbrochen laufen lassen.

- Häufiger das Mahlwerk abschalten und die Konsistenz überprüfen, damit die Zutaten nicht zermahlen werden.
- Manche Gewürze wie Nelken und Kreuzkümmel können den Kunststoff Ihres Minimixers angreifen und sollten nicht verarbeitet werden.
- Damit die Zutaten gleichmäßig zerkleinert werden, zwischendurch den Mixer abschalten und mit einem Kunststoffschaber das Mahlgut von den Seitenwänden der Schüssel abschaben.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie immer nur kleinere Mengen auf ein Mal zerkleinern.
- Nahrungsmittel in kleine Stücke schneiden. Bei großen Mengen oder großen Stücken kann es sein, daß die Zutaten nicht gleichmäßig zerkleinert werden.
- Zum Zerkleinern von Nüssen, trockenem Brot und ähnlichem sicherstellen, daß sowohl das Mahlgut wie auch Messer, Schüssel und Deckel gründlich trocken sind.

Rezepte

French Dressing

1,25 ml (1/4 Teelöffel) Salz
eine Prise Pfeffer
1,25 ml (1/4 Teelöffel) Senfpulver
1,25 ml (1/4 Teelöffel) Zucker
15 ml (1 Eßlöffel) Essig
30 ml (2 Eßlöffel) Salatöl

Alle Zutaten in den Minimixer 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
Salz, Pfeffer, Zitronensaft (nach Geschmack)

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

Avocado Dip

1/2 reife Avocado (in 1 cm große Würfel geschnitten)
1/2 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

Geben Sie das Ei, den Zitronensaft und die Gewürze in die Schüssel. Setzen Sie den Deckel auf. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2 und gießen Sie das Öl langsam und ohne abzusetzen durch den Trichter. Wenn Sie alles Öl hinzugefügt haben, schalten Sie das Gerät ab.

Verarbeitungshinweise

Nahrungsmittel	maximale Menge	Vorbereitung
Kräuter – Petersilie/Minze	10 g	Waschen und gründlich abtrocknen
Hartgekochte Eier	2	Vor dem Zerkleinern halbieren
Nüsse, Mandeln	50 g	Nach Wunsch zerkleinern. (Hinweis: Die Konsistenz fein gemahlener Mandeln läßt sich nicht erreichen).
Trockenes Brot	50 g	in 1 cm große Würfel schneiden. Bis zur gewünschten Konsistenz mahlen.
Kekse	50 g	In Stücke brechen und bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern.
Rohes Fleisch	150 g	in 1 cm große Würfel schneiden und zur gewünschten Konsistenz zerkleinern. Mageres Fleisch verwenden.
Fleisch und Fisch, gegart	150 g	in 1 cm große Würfel schneiden Im Impulsbetrieb zur gewünschten Konsistenz zerkleinern.
Gemüse – Tomaten	1-2	Häuten und vierteln. Im Impuls-Betrieb zu Purée zerkleinern.
Pilze	1-2	Abziehen und vierteln. Nach Wunsch zerkleinern
Paprika	1/2	in 1 cm große Stücke schneiden und nach Wunsch zerkleinern
Äpfel	100 g gekochte Äpfel	Zu Mus zerkleinern.
Knoblauchzehen	1-10	Im Impulsbetrieb zerkleinern
Ingwer, frisch	25 g	in 1/2 - 1 cm große Stücke schneiden und im Impulsbetrieb zerkleinern

Reinigung

- Vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Vorsicht mit dem Schlagmesser – die Klinge ist sehr scharf.
- Manche Zutaten können den Kunststoff verfärben. Dies ist völlig normal und hat keine Auswirkungen auf den Kunststoff oder den Geschmack der Nahrungsmittel. Mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch abreiben, um die Verfärbungen zu beseitigen.

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trockenreiben.

Deckel/Schüssel/ Schlagmesser

- Von Hand spülen und abtrocknen.
- Diese Teile können auch im oberen Korb der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Diese Teile sind ungeeignet für einen Dampfsterilisator. Zum Sterilisieren eine Sterilisierungslösung entsprechend Herstelleranweisungen verwenden.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden.

Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt.

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Hinweise zur:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Hergestellt in China.

Italiano

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

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).

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Lavare i componenti dell'apparecchio (vedere sezione 'pulizia').

sicurezza

- Le lame sono affilate; maneggiarle con cura. **Tenere la lama dalla parte alta, lontano dal filo di taglio, sia nel maneggiarla che nel pulirla.**
- Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica:
 - prima di montare o togliere qualunque componente
 - dopo l'uso
 - prima della pulizia.
- Tenere mani e utensili fuori dalla vaschetta dell'apparecchio mentre si collega il tritatutto alla rete elettrica.
- Togliere la lama prima di svuotare la vaschetta.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere alla sezione 'manutenzione'.
- 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 idoneo per la lavorazione di alimenti molto duri, ad es. cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, spezie dure e neppure per macinare zucchero granulato in zucchero in polvere o per lavorare liquidi caldi.
- L'uso incorretto del tritatutto può provocare infortuni.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- 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.

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 alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

legenda

- ① tazza d'inserimento dell'olio
- ② coperchio
- ③ lama
- ④ vaschetta
- ⑤ alberino motore
- ⑥ pulsante di controllo
- ⑦ corpo motore

per usare il vostro mini-tritatutto

- 1 Montare la vaschetta sul corpo motore, girandola in senso orario fino ad inserirla saldamente (a).
- 2 Montare la lama (b).
- 3 Mettere il coperchio sulla vaschetta e girarlo in senso orario fino a quando non si blocca (c).

Il mini-tritatutto non entra in funzione se la vaschetta e il coperchio sono inseriti male.

- 4 Accendere l'apparecchio tenendo continuamente premuto il pulsante di controllo. Premerlo solo a metà per la velocità 1, oppure premerlo fino in fondo per la velocità 2. Alternativamente, accendere/spgnere l'apparecchio ad intermittenza, per azionare il motore e tenerlo in movimento fino a quando non rilasciate il pulsante.
- 5 Invertire la procedura suddetta per togliere il coperchio, la lama e la vaschetta dall'apparecchio.

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.**
- Quando si lavorano ingredienti pesanti, non tenere continuamente in funzione l'apparecchio per più di 10 secondi senza fare una pausa.
- Evitare di lavorare eccessivamente alcuni tipi di ingredienti. Fermatevi e controllate di frequente la loro consistenza.
- Varie spezie, tra cui anche chiodi di garofano e cumino, possono danneggiare la plastica in cui è realizzato il vostro mini-tritatutto e pertanto non devono essere usate.
- A garanzia di una lavorazione uniforme, fermatevi e staccate gli alimenti rimasti sui lati della vaschetta, usando una spatola di plastica.

- Si avranno i migliori risultati lavorando piccole quantità di cibo alla volta.
- Tagliare gli alimenti a piccoli pezzetti. In caso di carico eccessivo o di pezzi troppo grandi, si potrebbero avere risultati poco uniformi.
- Prima di lavorare frutta secca, pangrattato ecc., controllare che sia gli alimenti che la lama, la vaschetta e il coperchio dell'apparecchio siano ben asciutti.

ricette

Vinaigrette alla francese

*1,25ml/1/4 di cucchiaino di sale
un pizzico di pepe*

*1,25ml/1/4 di cucchiaino di senape
in polvere*

*1,25ml/1/4 di cucchiaino di zucchero
15ml/1 cucchiaino di aceto*

30ml/2 cucchiaini di olio per insalate

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

Patè di sgombro affumicato

50g di sgombro affumicato

*25g di formaggio cremoso
sale, pepe e succo di limone
(facoltativo)*

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

Salsa all'avocado

1/2 avocado maturo (tagliato a cubetti di 1cm)

1/2 spicchio di aglio

50g 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

125ml di olio d'oliva

1 uovo intero

2 gocce di limone

Sale e pepe

Mettere uova, succo di limone e condimento nel recipiente. Fissare il coperchio. Accendere alla velocità 2 e inserire gradualmente l'olio nella tazza d'inserimento, aggiungendone se necessario, per garantire un flusso costante di olio. Spegnerlo dopo aver aggiunto tutto l'olio.

guida alla lavorazione

Alimento	Capienza massima	Preparazione
Erbe – prezzemolo/menta	10g	Le erbe si tritano meglio se sono pulite e asciutte.
Uova ben sode	2	Tagliare a metà. Lavorarle in pezzetti
Frutta secca, es. mandorle, noci	50g	Lavorarle in pezzetti (NB: Non sarà possibile tritare molto finemente le mandorle).
Pangrattato	50g	Tagliare il pane a cubetti di 1 cm. Lavorare fino alla consistenza desiderata.
Biscotti sbriciolati	50g	Tagliare a pezzetti e lavorarli fino alla consistenza desiderata.
Carne cruda	150g	Tagliare a cubetti di 1 cm e lavorarla fino alla consistenza desiderata. Usare carne magra.
Carne cotta e pesce	150g	Tagliare a cubetti di 1 cm e lavorarli fino alla consistenza desiderata.
Verdure - pomodori	1-2	Pelate e tagliate in 4. Lavorateli in modo intermittente, formando un purè.
funghi	1-2	Pelate e tagliate in 4. Lavorateli in pezzetti.
peperoni	1/2	Tagliare a pezzetti di 1 cm. Lavorateli in pezzetti.
Purè di mele	100g di mele cotte	Lavorare fino a una consistenza morbida.
Spicchi d'aglio	1-10	Lavorare in modo intermittente fino a una consistenza morbida.
Zenzero fresco	25g	Tagliare a piccoli pezzetti di 1/2-1 cm e lavorare in modo intermittente fino a sminuzzarli.

pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica prima di pulirlo.
- Maneggiare con cautela la lama, che è molto affilata.
- Alcuni alimenti possono scolorire la plastica. Questo è perfettamente normale e non nuoce alla plastica né compromette il sapore dei cibi. Passare la superficie con un panno imbevuto di olio vegetale per eliminare l'aspetto scolorito.

corpo motore

- Passarlo con un panno umido e poi asciugare.

coperchio/vaschetta/lama

- Lavarli a mano e poi asciugare.
- Alternativamente, è possibile lavarli nel cestello in alto della 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.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
 - manutenzione o riparazioni
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

- Prodotto in Cina.



AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC. E DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 151 DEL 25 LUGLIO 2005

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.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

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 usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Lave as peças: consulte a secção "limpeza".

segurança

- As lâminas são afiadas, manuseie-as com cuidado. **Segure na pega das lâminas, mantendo os dedos afastados dos gumes, tanto ao manusear como ao limpar.**
- Desligue no interruptor e retire a ficha da tomada:
 - antes de instalar ou retirar peças
 - após a utilização
 - antes de limpar.
- Mantenha as mãos e utensílios fora da taça enquanto o aparelho estiver ligado à corrente.
- Retire as lâminas antes de despejar a taça.
- Nunca utilize um aparelho danificado. Mande-o inspeccionar ou reparar: consulte a secção "assistência técnica"
- Nunca deixe que a unidade do motor, o cabo ou a ficha se molhem.
- Não deixe o cabo dependurado da borda de uma mesa ou bancada ou em contacto com superfícies quentes.
- Nunca deixe a máquina a funcionar sem supervisão.

- Este aparelho não é adequado para processar alimentos muito duros, como por exemplo cubos de gelo, grãos de café ou especiarias duras; ou para moer açúcar granulado para o tornar mais fino; ou para processar líquidos quentes.
- O uso inapropriado do seu cortador de alimentos pode originar ferimentos.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- 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.

antes de ligar o aparelho

- Certifique-se de que a instalação eléctrica em sua casa corresponde à indicada na base da unidade do motor.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

chave

- ① orifício-taça alimentador
- ② tampa
- ③ conjunto das lâminas
- ④ taça
- ⑤ eixo accionador
- ⑥ botão de controlo
- ⑦ unidade do motor

utilização da mini picadora

- 1 Instale a taça na unidade do motor – rode da esquerda para a direita até prender (a).
- 2 Instale o conjunto das lâminas (b).
- 3 Coloque a tampa na taça e rode da esquerda para a direita até prender (c).

A sua mini picadora não funcionará a não ser que a taça e a tampa estejam correctamente encaixadas.

- 4 Ligue à corrente pressionando continuamente o botão de comando até ao meio, para a velocidade 1, e pressionando até ao fundo para a velocidade 2.

Alternativamente, utilize o botão de comando como pulsador por alguns segundos de cada vez –

pressionando o botão fará ligar o motor, que continuará a funcionar enquanto mantiver o botão premido.

- 5 Siga o procedimento acima, na ordem inversa, para retirar a tampa, o conjunto de lâminas e a taça.

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.**
- Quando processar ingredientes pesados, evite deixar o motor funcionar continuamente por períodos superiores a 10 segundos sem descanso.
- Tenha o cuidado de não processar excessivamente alguns ingredientes. Pare e verifique a consistência frequentemente.
- Há várias especiarias, como cravinho e cominhos, que podem ter efeitos negativos para o plástico da sua mini picadora e que não devem ser processados.
- Para garantir um processamento uniforme, pare a raspe os alimentos do lado da tigela para baixo, com uma espátula plástica.

- Obterá os melhores resultados picando pequenas quantidades de cada vez.
- Corte os alimentos em bocados pequenos. Uma carga grande ou bocados grandes podem provocar resultados irregulares.
- Antes de picar frutos secos, pão ralado, etc., certifique-se de que tanto os alimentos como o conjunto das lâminas, taça e tampa estão completamente secos.

receitas

Molho de Salada Francês

*1.25 ml/1/4 colher de chá de sal
uma pitada de pimenta*

1.25 ml/1/4 colher de chá de mostarda em pó

1.25 ml/1/4 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.

Utilize da forma desejada. 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

sal, pimenta e sumo de limão (opcional)

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

Coloque o ovo, sal e pimenta a gosto e o sumo de limão na taça. Coloque a tampa. Ligue na velocidade 2 e gradualmente adicione o azeite ao orifício-taça alimentador mantendo-o sempre cheio para assegurar um fluxo constante de azeite. Desligue quando todo o azeite foi adicionado.

Guia de processamento

Alimento	Capacidade Máxima	Preparação
Ervas – salsa/hortelã	10g	Obterá os melhores resultados se picar as ervas limpas e secas.
Ovos cozidos com casca	2	Corte-os ao meio. Pique-os até obter a consistência desejada.
Frutos secos, por exemplo amêndoas ou nozes	50 g	Pique-os até obter a consistência desejada. (Nota: Não pode ser obtida uma consistência muito fina ao picar amêndoas).
Pão ralado	50 g	Corte-o em cubos de 1 cm. Pique-os até obter a consistência desejada.
Biscoitos ralados	50 g	Parta-os aos bocados e pique-os até obter a consistência desejada.
Carne crua	150 g	Corte-a em cubos de 1 cm e pique-os até obter a consistência desejada. Utilize carne magra.
Carne e peixe cozidos	150 g	Corte-os em cubos de 1 cm. Utilize o botão de comando como pulsador até obter a consistência desejada.
Legumes – tomates	1 – 2	Pele-os e corte-os em quartos. Pique-os, utilizando o botão de comando como pulsador, até ficarem em puré.
Cogumelos	1 – 2	Pele-os e corte-os aos quartos. Pique-os até obter a consistência desejada.
Pimento	Metade	Corte-o em bocados de 1 cm. Pique-os até obter a consistência desejada.
Puré de maçã	100 g de maçã cozida	Pique a maçã até obter um puré macio.
Dentes de alho	1 – 10	Utilize o pulsador até obter a consistência desejada.
Raiz de gengibre fresco	25 g	Corte-a em bocados pequenos de 0,5 – 1 cm e utilize o pulsador até obter a consistência desejada.

limpeza

- Desligue sempre no interruptor e retire a ficha da tomada antes de limpar.
- Manuseie o conjunto das lâminas com cuidado pois são extremamente afiadas.
- Alguns alimentos poderão provocar descoloração do plástico. Isto é perfeitamente normal e não afectará o plástico nem alterará o sabor dos alimentos. Esfregue com um pano embebido em óleo vegetal para remover a descoloração.

unidade do motor

- Limpe-a com um pano humedecido e depois seque.

tampa/taça/conjunto das lâminas

- Lave estas peças à mão e depois seque-as.
- Alternativamente, podem ser lavadas na prateleira superior da sua máquina de lavar loiça.
- 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.

assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
 - assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.

- Fabricado na China.



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

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. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

Español

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

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 utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Limpie las piezas: ver "limpieza".

seguridad

- Las cuchillas están afiladas, cójalas con cuidado. **Tanto al usar como al limpiar, sujete la cuchilla del cuchillo por la parte superior, sin acercarse al borde cortante.**
- Apague y desenchufe:
 - antes de colocar o de retirar las piezas
 - después del uso
 - antes de limpiar.
- Mantenga las manos y los utensilios apartados del bol mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica.
- Retire siempre la cuchilla del cuchillo antes de vaciar el bol.
- Nunca utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea "servicio".
- 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 apto para picar alimentos muy duros, p. ej., cubitos de hielo, granos de café, especias duras, refinar azúcar granulado en extrafino o procesar líquidos calientes.
- Si no usa la picadora debidamente podría resultar herido.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- 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.

antes de enchufar

- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica es el mismo que el indicado en la placa de valores nominales.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

leyenda

- ① taza para verter aceite
- ② tapadera
- ③ cuchillo
- ④ bol
- ⑤ eje motor
- ⑥ botón de control
- ⑦ unidad eléctrica

uso de su mini-picadora

- 1 Acople el bol sobre la unidad eléctrica – gírelo en sentido horario hasta que se fije (a).
- 2 Acople la cuchilla (b).
- 3 Coloque la tapadera sobre el bol y gírela en sentido horario hasta que se fije (c).

Su mini-picadora no funcionará hasta que el bol y la tapadera estén correctamente colocados.

- 4 Encienda el aparato pulsando de forma continua el botón de control hasta la mitad del recorrido para la velocidad 1 y todo el recorrido para la velocidad 2.
De forma alternativa, pulse on/off (encendido/apagado) para que el motor se ponga en marcha y el aparato esté en marcha durante todo el tiempo que esté el botón abajo.
- 5 Haga lo contrario para quitar la tapadera, la cuchilla y el bol.

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.**
- Al procesar ingredientes duros, evite tener el motor en marcha de forma continua durante períodos mayores a 10 segundos sin dejar descansar.
- Tenga cuidado de no procesar algunos ingredientes más de la cuenta. Pare y compruebe la consistencia de forma frecuente.
- Algunas especias como el clavo y las semillas de comino pueden tener un efecto adverso sobre el plástico de su mini-picadora y no deben procesarse.
- Para asegurar un procesamiento uniforme, pare el aparato y con una espátula de plástico empuje hacia abajo los alimentos que estén en los laterales del bol.

- Los mejores resultados se obtienen picando cantidades pequeñas.
- Corte los alimentos en trozos pequeños, si se carga mucho o los trozos son grandes puede dar lugar a unos resultados no uniformes.
- Antes de picar nueces, pan rallado, etc., asegúrese de que los alimentos y la cuchilla, el bol y la tapadera estén bien secos.

recetas

Vinagreta

*1,25 ml/1/4 de cucharita de sal
una pizca de pimienta
1,25 ml/1/4 de cucharita de mostaza en polvo
1,25 ml/1/4 de cucharita de azúcar
15 ml/1 cucharada de vinagre
30 ml/2 cucharas de aceite para ensalada*

Ponga todos los ingredientes en la mini-picadora y procéselos hasta que estén bien mezclados. Sírvaselo a su gusto. 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
sal, pimienta y zumo de limón (opcional)*

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.

Guacamole

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

Ponga todos los ingredientes en la mini-picadora 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

Ponga el huevo, el zumo de limón y el condimento en el bol. Coloque la tapa. Sitúe el interruptor a velocidad 2 y añada el aceite poco a poco a la taza para verter aceite, rellenándola cuando sea necesario para garantizar un flujo constante de aceite. Apague el aparato cuando se haya añadido todo el aceite.

guía para procesar

Alimento	Capacidad máxima	Preparación
Hierbas - perejil/menta	10 g	Las hierbas se trocean mejor cuando están limpias y secas.
Huevos duros	2	Cortar por la mitad. Procesar hasta trocear
Frutos secos, p. ej., almendras, nueces	50 g	Procesar hasta trocear. (Nota: No se obtendrá la consistencia de las almendras molidas finas).
Pan rallado	50 g	Cortar el pan en cubitos de 1 cm. Procesar hasta obtener la consistencia deseada.
Migas de galleta	50 g	Romper en trozos y procesar hasta obtener la consistencia deseada.
Carne cruda	150 g	Cortar en cubitos de 1 cm. Procesar hasta obtener la consistencia deseada. Utilizar carne magra.
Carne y pescado cocinado	150 g	Cortar en cubitos de 1 cm. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.
Verduras - Tomates	1-2	Pelar y cortar en cuatro trozos. Pulsar hasta obtener un puré.
Champiñones	1-2	Pelar y cortar en cuatro trozos. Procesar hasta trocear.
Pimientos	1/2	Cortar en trozos de 1 cm. Procesar hasta trocear.
Puré de manzana	100 g de manzana cocida	Procesar hasta conseguir una textura suave.
Dientes de ajo	1-10	Pulsar hasta trocear
Jengibre fresco	25 g	Cortar en trozos pequeños de 1/2 –1 cm y pulsar hasta trocear.

limpieza

- Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la red antes de limpiar.
- Tenga cuidado con la cuchilla, está muy afilada.
- Algunos productos decolorarán el plástico. Esto es muy normal. No dañará el plástico ni afectará al sabor de los alimentos. Frote con un paño empapado con aceite vegetal para eliminar la decoloración.



ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

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. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

unidad eléctrica

- Limpie con un paño húmedo, a continuación seque.

tapadera/bol/cuchilla

- Límpielos a mano y después séquelos bien.
- De forma alternativa, lávelos en la bandeja superior del 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.

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
 - el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.
- Fabricado en China.

Fold forsiden med illustrationerne ud.

Din Kenwood minihakker 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 Kenwood-apparatet tages i brug

- 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.
- Vask delene, se 'rengøring'.

sikkerhed

- Kniven er meget skarp, så den skal omgås med forsigtighed. **Hold fast i kniven i toppen væk fra æggen, både ved håndtering og rengøring.**
- Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten:
 - før påsætning eller fjernelse af dele
 - efter brug
 - inden rengøring
- Hold hænder og redskaber ude af skålen, mens maskinen er tilsluttet strømforsyningen.
- Tag kniven af, før skålen tømmes.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret, se 'service'.
- 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 at behandle meget hårde ting f.eks. isterninger, kaffebønner, hårde krydderier, finmaling af sukker eller behandling af varme væsker.
- Misbrug af din hakkemaskine kan forårsage skader.

- Dette apparat er ikke tilsigtet brug af personer (inklusiv børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af motorenheden.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EC-direktivet 2004/108/EC om elektromagnetisk forlignelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der tilsigtes at få kontakt med fødevarer.

oversigt

- ① oliekop
- ② låg
- ③ kniv
- ④ skål
- ⑤ drivaksel
- ⑥ kontrolknop
- ⑦ motorenhed

sådan anvendes minihakkeren

- 1 Sæt skålen på motorenheden – drej den i retning med uret, indtil den sidder godt fast (a).
- 2 Sæt kniven på (b).
- 3 Anbring låget på skålen og drej det i retning med uret, indtil det låser (c).

Minihakkeren kan ikke virke, medmindre skålen og låget sidder rigtigt på plads.

- 4 Tænd for apparatet ved konstant at trykke kontrollknappen halvvejs ned for hastighed 1 og helt ned for hastighed 2.

Alternativt kan man bruge en impulsfunktion, som tænder for motoren og holder den i gang, så længe knappen holdes nede.

- 5 Udfør den ovenstående fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at fjerne låget, kniven og skålen.

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 1/2 fuld.**
- Når man behandler tunge ingredienser, skal man undgå, at motoren arbejder kontinuerligt længere end 10 sekunder ad gangen uden pause.
- Pas på ikke at behandle visse ingredienser for meget. Stop og kontrollér konsistensen hyppigt.
- Forskellige krydderier som f.eks. kryddernelliker og spidskommen kan have en skadelig virkning på minihakkerens plasticdele og bør derfor ikke behandles.
- For at sikre ensartet behandling skal man stoppe maskinen og skrab maden ned ad siderne med en plastikspatel.
- Det bedste resultat opnås ved at hakke små mængder ad gangen.

- Skær maden i små stykker. En stor mængde eller store stykker kan give ujævne resultater.
- Før man hakker nødder, rasp mv., skal man sørge for, at både maden og kniven, skålen og låget er helt tørre.

opskrifter

Fransk dressing

1,25 ml/1/4 tsk salt

en knivspids peber

1,25 ml/1/4 tsk sennepspulver

1,25 ml/1/4 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 dressing 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

salt, peber og citronsaft (evt.)

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

1/2 moden avocado (skåret i 1 cm terninger)

1/2 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

Hæld æg, citronsaft og krydderier i skålen. Sæt låget på. Indstil på hastighed 2, og hæld olie i koppen efterhånden, fyld op efter behov for at sikre en konstant strøm af olie. Sluk for maskinen, når du har hældt al olien på.

hakkevejledning

Madvarer	Maksimal kapacitet	Forberedelse
Krydderurter - persille/mynte	10 g	Det er bedst at hakke krydderurter, når de er rene og tørre.
Hårdkogte æg	2 stk.	Skær halvt over. Hak efter ønske.
Nødder, f.eks. mandler, valnødder	50 g	Hak efter ønske. (Bemærk: Det vil ikke være muligt at opnå samme konsistens som finmalede mandler.)
Rasp	50 g	Skær i 1 cm terninger. Hak, til den ønskede konsistens er opnået.
Rasp af tvebakker, makroner e.l.	50 g	Bræk i små stykker og hak, til den ønskede konsistens er opnået.
Råt kød	150 g	Skær i 1/2 / 1 cm terninger og hak, til den ønskede konsistens er opnået. Brug magert kød.
Kogt kød og fisk	150 g	Skær i 1/2 / 1 cm terninger. Brug impulsfunktionen, til den ønskede konsistens er opnået.
Grøntsager - tomater	1-2 stk.	Fjern skrællen og skær i 4 dele. Brug impulsfunktionen, til de er blevet til puré.
champignon	1-2 stk.	Fjern skrællen og skær i 4 dele. Hak efter ønske.
peberfrugt	1/2 stk.	Skær i 1 cm stykker. Hak efter ønske.
Æblepuré	100 g kogte æbler	Hak til en jævn puré.
Hvidløgsfed	1-10 stk.	Brug impulsfunktionen, til den ønskede konsistens er opnået
Frisk ingefær	25 g	Skær i små stykker på 1/2 -1 cm og brug impulsfunktionen, til den ønskede konsistens er opnået.

rengøring

- Inden rengøring skal man altid slukke for apparatet og tage stikket ud af stikkontakten.
- Kniven skal behandles med forsigtighed - den er meget skarp.
- Visse typer madvarer kan misfarve plastikmaterialet. Dette er helt normalt og vil ikke skade plastikmaterialet eller påvirke madens smag. Misfarvningen kan fjernes ved at gnide med en klud dyppet i vegetabilsk olie.

motorenhed

- Tør ydersiden af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.

låg/skål/kniv

- Vask i hånden og tør med et viskestykke.
- Eller delene kan vaskes på øverste stativ i opvaskemaskinen.
- Delene er ikke egnet til at blive steriliseret i et dampsteriliseringsapparat. Brug i stedet en steriliseringsvæske og følg anvisningerne fra steriliseringsvæskens fabrikant.

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
 - servicering eller reparation
- Kontakt den butik hvor du oprindeligt købte dit produkt.
- Fremstillet i Kina.



VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EF DIREKTIV 2002/96/CE.

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. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af upassende bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

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 din Kenwood-apparat

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Diska alla delarna, se "rengöring".

säkerheten

- Skärbladen är vassa. Hantera dem med försiktighet. **Håll i knivbladet upptill på motsatt sida från eggen när du hanterar eller diskar bladet.**
- Stäng av maskinen och dra ut sladden:
 - innan du monterar och monterar bort delar
 - efter användningen
 - före rengöring.
- Ha inte händerna eller verktyg i skålen medan den är ansluten till strömmen.
- Ta ut skärbladet innan du tömmer skålen.
- Använd aldrig en skadad maskin. Få den undersökt eller reparerad, se "service".
- Låt aldrig kraftdelen, sladden eller kontakten bli våta.
- Låt inte överflödiga sladd hänga ner över en bords- eller bänkkant eller komma åt varma ytor.
- Lämna aldrig maskinen oövakad.
- Denna maskin är inte avsedd för att hacka mycket hårda livsmedel såsom iskuber, kaffeböror och hårda kryddor eller att mala strösocker till pudersocker eller köra varma vätskor.
- Om du använder mixern på fel sätt kan det leda till skador.

- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

innan du sätter i kontakten

- Se till att nätströmmen är samma som anges på maskinens undersida.
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

delar

- ① oljepåfyllare
- ② lock
- ③ knivblad
- ④ skål
- ⑤ drivaxel
- ⑥ kontroll
- ⑦ kraftenhet

hur du använder din minihackmaskin

- 1 Sätt skålen på kraftenheten (a) – vrid den medurs tills den sitter fast ordentligt.

- 2 Montera bladet (b).

- 3 Sätt locket på skålen och vrid det medurs tills det knäpps fast (c).

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

- 4 Koppla på genom att trycka på kontrollen kontinuerligt halvvägs ner för hastighet 1 och ända ner för hastighet 2.

Alternativt kan du använda momentanfunktion, då motorn bara fungerar så länge som knappen hålls nere.

- 5 Utför momenten ovan i motsatt ordning för att ta bort locket, bladet och skålen.

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.**
- När du bearbetar tunga ingredienser ska du undvika att köra motorn i mer än 10 sekunder åt gånger utan uppehåll.
- Var försiktig vid vissa ingredienser så att de inte blir för finfördelade. Stanna maskinen ofta för att kontrollera konsistensen.
- Olika kryddor som nejlikor och kumminfrön kan repa plasten i minihackaren och ska därför inte bearbetas.
- För att se till att livsmedlen blir jämnt finfördelade bör du stoppa maskinen och skrapa ner innehållet från sidorna av skålen med en plastspatel.
- Du får bäst resultat om du hackar små mängder i taget.
- Skär livsmedlen i små bitar. Om du fyller på för mycket eller för stora bitar kan resultatet bli ojämnt.

- Innan du hackar nötter, brödsmlur etc. måste du se till att både det som ska hackas och bladet, skålen och locket är helt torra.

recept

Fransk dressing

1,25ml/1/4 tsk salt
en nypa peppar
1,25ml/1/4 tsk senapspulver
1,25ml/1/4 tsk socker
15ml/1 msk vinäger
30ml/2 msk olja

Lägg alla ingredienserna i minihackmaskinen och blanda till jämn konsistens. Använd efter behov. 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
salt, peppar och citronsaft (valfritt)

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

Dippsås med avocado

1/2 mogen avocado (skuren i 1 cm tårningar)
1/2 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

Placera ägg, citronjuice och kryddor i skålen. Montera locket. Byt till hastighet 2 och tillsätt gradvis oljan i påfyllaren. Fyll på vid behov så att oljeflödet blir konsekvent. Stäng av när oljan har tillsatts.

hackningsguide

Livsmedel	Max-kapacitet	Förberedelse
Örtkryddor –persilja/mynta	10 g	Örtkryddor hackas bäst när de är rena och torra.
Hårdkokta ägg	2	Skär äggen i halvor. Kör dem tills de är finhackade.
Nötter och mandel	50 g	Kör dem tills de är finhackade. (OBS: det går inte att uppnå konsistens som malen mandel).
Brödsmlor	50 g	Skär brödet i 1 cm tärningar. Kör till önskad konsistens.
Kexsmulor	50 g	Bryt kexen i bitar och kör till önskad konsistens.
Rått kött	150 g	Skär köttet i 1 cm tärningar. Kör till önskad konsistens. Använd magert kött.
Kokt kött och fisk	150 g	Skär köttet eller fisken i 1 cm tärningar. Kör med momentanfunktionen till önskad konsistens.
Grönsaker - tomater	1-2	Skala och skär i fjärdedelar. Puréa med momentanfunktionen.
svamp	1-2	Skala och skär i fjärdedelar. Kör dem tills de är finhackade.
paprika	1/2	1 cm bitar. Kör dem tills de är finhackade.
Äppelmos	100 g kokt äpple	Kör bitarna till jämn konsistens.
Vitlöksklyftor	1-10	Kör dem med momentanfunktionen tills de är finhackade.
Färsk ingefärsrot	25 g	Skär roten i små bitar på 1/2 –1 cm och kör med momentanfunktionen tills de är hackade.

rengöring

- Stäng alltid av apparaten och dra ut sladden innan du gör ren den.
- Hantera bladet med försiktighet – det är ytterst vasst.
- Vissa livsmedel kan missfärga plasten. Det är fullt normalt och skadar inte plasten eller påverkar smaken. Gnid plasten med en duk doppad i matolja för att ta bort missfärgningen.

kraftenheten

- Torka med en fuktig trasa och torka efter med en torr.

locket/skålen/knivbladet

- Diska för hand och torka.
- Alternativt kan de maskindiskas i övre korgen.
- Delarna lämpar sig inte för ångsterilisering. Använd i stället en steriliseringslösning i enlighet med tillverkarens anvisningar.

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
 - service eller reparationer
- Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.
- Tillverkad i Kina.



VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EG.

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. När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

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

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- 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.
- Vask delene: se under 'rengjøring'.

sikkerhetshensyn

- Knivene er skarpe, så vær forsiktig.
Hold knivbladet øverst, bort fra eggen, både når du håndterer knivenheten og når du vasker den.
- Slå av og trekk ut støpselet:
 - før du setter på eller tar av deler
 - etter bruk
 - før rengjøring.
- Ikke stikk hender og redskap ned i bollen når den er tilkoblet strømforsyningen.
- 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.
- Hakkemaskinen passer ikke til svært harde matsorter, f.eks. isbiter, kaffebønner, harde krydder, eller varme væsker.
- Feil bruk av matkvernen kan føre til skader.

- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- 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

før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av strømkoblingen.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

deler

- ① oljetilførselskopp
- ② lokk
- ③ knivenhet
- ④ bolle
- ⑤ drivaksel
- ⑥ kontrollknapp
- ⑦ strømkobling

slik brukes hakkemaskinen

- 1 Sett bollen på strømkoblingen – vri den med klokken til den sitter fast ①.
- 2 Sett i knivenheten ②.
- 3 Sett lokket på bollen og vri med klokken til det låser seg ③.

Hakkemaskinen fungerer ikke hvis ikke bollen og lokket sitter skikkelig på.

- 4 Slå på ved å kontinuerlig trykke kontrollknappen halvveis ned for hastighet 1 og helt ned for hastighet 2.
Alternativt kan du benytte en på/av pulsfunksjon som driver motoren og holder den i gang så lenge knappen holdes nede.
- 5 Gjør ovennevnte prosedyre i motsatt rekkefølge for å ta av lokket, knivenheten og bollen.

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.**
- Når du prosesserer tunge ingredienser skal du unngå å kjøre motoren kontinuerlig i mer enn 10 sekunder uten pause.
- Pass på at du ikke kjører enkelte ingredienser for lenge. Du skal stanse ofte for å sjekke konsistensen.
- Forskjellige krydder som nellik og hel spisskum kan skade platen på minihakkeren og skal ikke prosesseres.
- For å sikre jevn hakking skal du stanse og skrape ned eventuell mat fra siden av bollen med en slikkepott i plast.
- Best resultater oppnås ved å hakke små mengder om gangen.
- Skjær maten i små biter. Full bolle eller store stykker kan føre til ujevne resultater.
- Før du hakker nøtter, brødsmuler osv. skal du passe på at både maten og knivenheten, bollen og lokket er helt tørre.

oppskrifter

Fransk dressing

*1/4 ts salt
knivsodd pepper
1/4 ts tørr sennep
1/4 ts sukker
1 ss eddik
2 ss salatomat*

Ha alle ingrediensene i hakkemaskinen og bland godt. Bruk etter ønske. 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
salt, pepper og sitronsaft (om ønskelig)*

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

Avokado-dip

*1/2 moden avokado (oppskåret i 1 cm terninger)
1/2 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 sitronsaft
salt og pepper*

Plasser egg, sitronsaft og krydder i bollen. Sett på lokket. Velg hastighet 2 og tilsett oljen gradvis i tilførselskoppen og fyll opp etter behov for å sikre jevn oljeflyt. Slå av når all oljen er tilsatt.

hakkeveiledning

Matvare	Maksimal kapasitet	Forberedelse
Urter - persille/mynte	10g	Det er best å hakke urter når de er rene og tørre
Hardkokte egg	2	Del i to. Kjøres til de er hakket
Nøtter, f eks mandler, valnøtter	50g	Kjøres til de er hakket. (Merk: det er ikke mulig å få helt finmalte mandler).
Brødsmuler	50g	Skjær opp i 1 cm terninger. Hakkes til du får ønsket konsistens.
Kjekssmuler	50g	Brekk opp og hakk til du får ønsket konsistens.
Rått kjøtt	150g	Skjær i 1 cm terninger og hakkes til du får ønsket konsistens. Bruk magert kjøtt.
Kokt kjøtt og fisk	150g	Skjær i 1 cm terninger. Bruk pulsfunksjonen til du får ønsket konsistens.
Grønnsaker - tomater	1-2	Ta av skinnet og del i fire. Bruk pulsfunksjonen til det blir puré Ta av skinnet og del i fire. Kjøres til de er hakket 1 cm terninger. Kjøres til de er hakket
sopp	1-2	
paprika	1/2	
Eplemos	100g kokte epler	Kjøres til en jevn blanding.
Hvitløkskløfter	1-10	Bruk pulsfunksjonen til de er hakket
Frisk ingefær	25g	Skjær i småbiter 1/2 -1 cm og bruk pulsfunksjonen til den er hakket

rengjøring

- Slå alltid maskinen av og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Vær forsiktig når du håndterer knivenheten - den er svært skarp.
- Enkelte matvarer kan misfarge platen. Dette er helt normalt. Det skader ikke platen, og påvirker ikke smaken på maten. Misfarging kan fjernes ved å gni med en klut dyppet i vegetabilsk olje.

strømkoblingen

- Tørk av med en fuktig klut, og tørk.

lokk/bolle/knivblad

- Vask for hånd, og tørk godt.
- Alternativt kan de vaskes på øverste hylle i oppvaskmaskinen.
- Delene passer ikke til bruk i dampsterilisator. Du kan i stedet bruke en steriliseringsoppløsning i henhold til bruksanvisningen fra produsenten av steriliseringsoppløsningen.

service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

Hvis du trenger hjelp med å:

- bruke apparatet eller
 - service eller reparasjoner
- kontakt forhandleren der du kjøpte apparatet.
- Laget i Kina.



VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.

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. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

Suomi

Taita auki etusivun kuvitukset

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 kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Pese osat: katso kohta 'puhdistus'.

turvallisuus

- Käsittele teriä varoen, sillä ne ovat hyvin teräviä. **Pitele hienonnusterää sen yläosasta koskematta terävää reunaa, kun käsittelet tai puhdistat terää.**
- Sammuta laite ja irrota virtajohto pistorasiasta:
 - ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista
 - käytön jälkeen
 - ennen puhdistusta.
- Pidä kädet ja työvälineet pois kulhosta laitteen ollessa kytkettynä virtalähteeseen.
- Irrota terä ennen kuin tyhjennät kulhon.
- Älä koskaan käytä vaurioitunutta laitetta. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso kohta 'huolto'.
- 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 laite ei sovellu erittäin kovien ruoka-aineiden, kuten jääkuutioiden, kahvinpapujen ja kovien mausteiden käsittelyyn, kidesokerin jauhamiseen hienosokeriksi tai kuumien nesteiden käsittelyyn.
- Leikkurin väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että moottoriosan alapuolella esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

kuvien selitykset

- ① öljynsyöttökuppi
- ② kansi
- ③ hienonnusterä
- ④ kulho
- ⑤ käyttöakseli
- ⑥ käyttöpainike
- ⑦ moottorios

pienoisleikkurin käyttö

- 1 Aseta kulho moottoriosaan – käännä sitä myötöpäivään, kunnes se lukittuu (a).
- 2 Aseta terä paikalleen (b).
- 3 Aseta kansi kulhon päälle ja käännä sitä myötöpäivään, kunnes se lukittuu (c).

Pienoisleikkuri ei toimi, elleivät kulho ja kansi ole kytkeytyneet oikein.

- 4 Laite käynnistetään pitämällä käyttöpainiketta painettuna puoleen väliin (nopeus 1) tai pohjaan (nopeus 2) asti.
Voit käyttää myös jaksoittaista toimintatapaa, jolloin moottori toimii niin kauan kuin painiketta pidetään painettuna.
- 5 Irrota kansi, terä ja kulho suorittamalla edellä mainitut asennusohjeet päinvastaisessa järjestyksessä.

vihjeitä

- **TÄRKEÄÄ** – Jos valmistat ruokaa vauvoille tai pienille lapsille, tarkasta aina ennen syöttämistä, että aineosat ovat sekoittuneet kunnolla.
- **Kun sekoitat nestemäisiä raaka-aineita, älä täytä kulhoa yli sen puolivälin.**
- Kun käsittelet raskaita raaka-aineita, älä käytä moottoria yhtäjaksoisesti 10 sekuntia kauempaa pitämättä välillä taukoa.
- Varo ruoka-aineiden liiallista käsittelyä. Pysäytä laite ja tarkasta aineen rakenne usein.
- Tietty mausteet, kuten neilikka ja kuminansiemenet, voivat vaurioittaa pienoisleikkurin muoviosia, joten niitä ei pidä käsitellä siinä.
- Varmista käsittelyn tasaisuus pysäyttämällä laite ja kaapimalla ruoka-aineet kulhon reunoilta kulhoon muovilastalla.
- Saat parhaat tulokset, kun hienonnat pieniä määriä kerralla.
- Leikkaa ruoka-aineet pieniksi paloiksi. Jos määrä on liian suuri tai palat liian isoja, lopputulos voi olla epätasainen.

- Ennen kuin hienonnat pähkinöitä, korppujauhoja yms., varmista, että sekä ruoka-aine että terä, kulho ja kansi ovat täysin kuivia.

reseptejä

Ranskalainen salaattikastike

1/4 tl suolaa
hyppysellinen pippuria
1/4 tl sinappijauhetta
1/4 tl sokeria
1 rkl etikkaa
2 rkl öljyä

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

Savumakrillipasteija

50 g savumakrillia
25 g tuorejuustoa
suolaa, pippuria ja sitruunamehua (haluttaessa)

Hienonna makrilli leikkurilla. Kaavi reunat, lisää tuorejuusto ja haluamasi mausteet. Sekoita tasaiseksi.

Avokadodippi

1/2 kypsää avokadoa (leikattu 1 cm:n kuutioiksi)
1/2 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

Aseta kananmuna, sitruunamehu ja mausteet kulhoon. Aseta kansi paikalleen. Vaihda nopeudeksi 2 ja kaada syöttökuppiin vähitellen öljyä. Lisää öljyä tarvittaessa jatkuvan virtaamisen varmistamiseksi. Kytke laite pois päältä, kun kaikki öljy on lisätty.

käsittelyohjeet

Ruoka-aine	Enimmäismäärä	Valmistelu
Yrtit – persilja tai minttu	10 g	Yrtit on paras hienontaa puhtaina ja kuivina.
Kovaksi keitetyt munat	2	Leikkaa puoliksi. Hienonna leikkurilla.
Pähkinät, esim. mantelit, saksanpähkinät	50 g	Hienonna leikkurilla. (Huomaa: manteleita ei voi hienontaa aivan hienoksi.)
Korppujauhot	50 g kuivaa leipää	Leikkaa 1 cm:n kuutioiksi. Hienonna, kunnes rakenne on halutunlainen.
Keksit	50 g	Riko paloiksi ja hienonna, kunnes rakenne on halutunlainen.
Raaka liha	150 g	Leikkaa 1 cm:n kuutioiksi ja hienonna, kunnes rakenne on halutunlainen. Käytä vähärasvaista lihaa.
Kypsennetty liha ja kala	150 g	Leikkaa 1 cm:n kuutioiksi. Hienonna jaksoittain, kunnes rakenne on halutunlainen.
Vihannekset – tomaatit	1–2	Kuori ja leikkaa neljään osaan. Hienonna jaksoittain soseeksi. Kuori ja leikkaa neljään osaan. Hienonna leikkurilla. Leikkaa 1 cm:n paloiksi. Hienonna leikkurilla.
sienet	1–2	
paprika	1/2	
Omenasose	100 g keitettyä omenaa	Hienonna tasaiseksi.
Valkosipulin kynnet	1–10	Hienonna jaksoittain.
Tuore inkiväärin juuri	25 g	Leikkaa 1/2–1 cm:n paloiksi ja hienonna jaksoittain.

puhdistus

- Sammuta laite ja irrota virtajohto pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- Käsittele terää varovasti, sillä se on erittäin terävä.
- Eräät ruoka-aineet saattavat värjätä muoviosia. Se on aivan normaalia eikä vioita muovia eikä vaikuta ruoan makuun. Värjäytymät voi hangata pois kasviöljyssä kostutetulla pyyhkeellä.

moottoriosa

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa.

kansi, kulho ja terä

- Pese käsin ja kuivaa.
- Vaihtoehtoisesti nämä osat voidaan pestä myös astianpesukoneen yläkorissa.
- Nämä osat eivät sovellu puhdistettaviksi höyrysterilointilaitteessa. Käytä sen sijaan sterilointiliuoksia liuoksen valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.

Jos tarvitset apua

- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä, ota yhteys laitteen ostopaikkaan.
- Valmistettu Kiinassa.



TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

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. Suojelet luontoa ja välttämättä virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

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 ekleme haznesinden yağ ekleyerek mayonez bile yapabilirsiniz (bkz. tarifler).

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 'temizlik' bölümüne bakınız.

güvenlik önlemleri

- Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden çok dikkatli olunuz. **Bıçakları yıkarken ve bıçaklara dokunduğunuzda bıçağı kesici yüzü uzakta olacak biçimde yukarda tutunuz.**
- Yiyecek kesicinizin parçalarını takmadan ve çıkarmadan önce, yiyecek kesiciyi kullandıktan sonra ve temizlemeden önce fişini prizden çekiniz.
- Yiyecek kesici elektrik akımına bağlı olduğu sırada elinizi, mutfak araç ve gereçlerini çanakta uzak tutunuz.
- Çanağı boşaltmadan önce bıçakları çıkarınız.
- Hasarlı aygıtları hiçbir zaman kullanmayınız. Hasarlı aygıtı denetimden ya da onarımdan geçirtiniz. Bu konuda 'bakım' 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.
- Yiyecek kesici buz parçaları, çekirdek kahve, sert otlar gibi sert yiyecekler, toz ve pudra şekeri ya da sıcak sıvıları işlemek amacıyla kullanılmamalıdır.
- Yemek doğrayıcısının yanlış kullanımı yaralanmalara yol açabilir.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- 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.

elektrik akımına bağlanması

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili EC direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

aygıtın parçaları

- ① yağ ekleme haznesi
- ② kapak
- ③ bıçak
- ④ çanak
- ⑤ çalıştırma çubuğu
- ⑥ kumanda düğmesi
- ⑦ güç birimi

yiyecek kesicinin kullanımı

- 1 Aygıtın çanağını güç birimine takınız ve yerine tamamen oturuncaya kadar sağa doğru döndürünüz (a).
- 2 Bıçağı yerine takınız (b).
- 3 Kapağı çanağın üzerine takınız ve yerine oturuncaya kadar sağa doğru döndürünüz (c).
- 4 Aygıtı 1. hızda çalıştırmak için fişini prize takınız ve kumanda düğmesini yarıya kadar aşağı doğru basınız. Aygıtı 2. hızda çalıştırmak için kumanda düğmesine sonuna kadar basınız. Ya da açma/kapama sarsım yöntemini kullanınız. Sarsım işlemi aygıtın motorunu çalıştıracak ve düğme basılı tutulduğu sürece motor çalışmasını sürdürecektir.
- 5 Kapağı, bıçağı ve çanağı yerinden çıkarmak için yukardaki işlemlerin tersini yapınız.

yararlı bilgiler

- **ÖNEMLİ NOT** – Bebekler ve küçük çocuklar için yiyecek hazırlarken yiyeceklerin iyice karışmış olduğuna dikkat ediniz.
- **Sıvı yiyecekleri karıştırmak için çanağı yalnızca yarıya kadar doldurunuz.**
- Katı içerikleri işlerken aygıtı sürekli olarak çalıştırmayınız. Onar saniyelik aralarla çalıştırınız.
- Bazı içerikleri gereğinden fazla işlemeyiniz. Zaman zaman aygıtı durdurarak işlediğiniz içeriklerin istenen kıvamda olup olmadığını kontrol ediniz.
- Karanfil ve kimyon tohumu gibi baharatlar mini doğrayıcının plastik parçaları üzerinde olumsuz etki yaratabilir ve buyüzden bunlar işlenmemelidir.
- Aygıtı çalıştırdığınız sırada zaman zaman plastik bir araçla çanağın kenarlarına biriken yiyecekleri temizleyiniz.

- İşleyeceğiniz yiyecekleri işlemeyen önce küçük parçalar halinde keserseniz daha iyi bir karışım elde edeceksiniz.
- Yiyecekleri işlemeyen önce küçük parçalara kesiniz. Aygıt gereğinden fazla ya da büyük parçalar atarsanız, düzgün kıvamda işlenmeleri zorlaşır.
- Kuru yemiş ve ekmek kırıntıları gibi yiyecekleri işlemeyen önce yiyeceklerin, bıçağın, çanağın ve kapağın kuru olmasına dikkat ediniz.

yiyecek tarifleri

Fransız Salata Sosu

1,25ml/1/4 çaykaşığı tuz
bir tutam biber

1,25ml/1/4 çaykaşığı kuru hardal
1,25ml/1/4 çaykaşığı şeker
15ml/1 çorbakaşığı sirke
30ml/2 çorbakaşığı salata yağı

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

Tütsülenmiş Uskumru Patesi

50gr tütsülenmiş uskumru
25gr krem peynir
tuz, biber, limon suyu (isteğe göre)

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

Avokado Sosu

1/2 olgun avokado (1 cm.lik küpler halinde kesiniz)
1/2 diş sarmısak
50gr yoğurt
1-2 tane kesilmiş dereoto

Tüm içerikleri çanağa doldurunuz ve istediğiniz kıvama gelinceye kadar karıştırınız.

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

Yumurta, limon suyu ve baharatları

kaseye koyun. Kapağı yerleştirin.

Hızı 2'ye getirin ve ekleme

haznesine yavaş yavaş yağp

ekleyin, yağın sabit şekilde

akmasını sağlamak için gerektikçe

tamamlayın. Yağın tamamı

eklendiğinde kapatın.

kullanım kılavuzu

Yiyecekler	En çok kullanım miktarı	Hazırlık
Otlar – maydanoz/nane	10gr	Otları temiz ve kuru olarak kesiniz.
Sert rafadan yumurta	2 tane	İkiye bölünüz ve iyice karıştırınız.
Badem ve ceviz türü kuru yemişler	50gr	Parçalanıncaya kadar işleyiniz. (Not: Düzgün bir kıvamda badem karışımı elde etmek mümkün değildir).
Ekmek kırıntıları	50gr	Birer cm.lik küpler halinde kesiniz. İstenen kıvama gelinceye kadar işleyiniz.
Kırık bisküvi	50gr	Bisküvileri küçük parçalara kırınız ve istenen kıvama gelinceye kadar işleyiniz.
Çiğ et	150gr	Birer cm.lik ya da daha küçük küpler halinde kesiniz. İstenen kıvama gelinceye kadar işleyiniz. Yağsız et kullanınız.
Pişmiş et ve balık	150gr	Birer cm.lik ya da daha küçük küpler halinde kesiniz. İstenen kıvama gelinceye kadar sarsım yöntemini kullanınız.
Sebzeler - domates	1-2 tane	Derilerini soyunuz ve dörde bölünüz. Sarsım yöntemini kullanarak püre haline getiriniz.
mantar	1-2 tane	Derilerini soyunuz ve dörde bölünüz. Parçalanıncaya kadar işleyiniz.
biber	yarım biber	Birer cm.lik küpler halinde ya da daha küçük parçalara kesiniz. Parçalanıncaya kadar işleyiniz.
Elma püresi	100gr Pişmiş elma	Düzgün ve yaygın hale gelinceye kadar işleyiniz.
Diş sarımsak	1-10 tane	Sarsım yöntemini kullanarak parçalayınız.
Taze kök zencefil	25gr	Bir cm. ya da daha küçük parçalara kesiniz ve sarsım yöntemini kullanarak parçalayınız.

temizlik

- Aygıtı temizlemeye başlamadan önce fişini her zaman prizden çekiniz.
- Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden çok dikkatli olunuz.
- Bazı yiyecekler aygıtın plastik yüzünü soldurabilir. Bu durum normaldir. Plastiğe zarar vermez ve yiyeceklerin tadını bozmaz. Bitkisel bir yağa batırılmış bir bezle aygıtın plastiğini siliniz. Böylece plastiğin solmamasını sağlayabilirsiniz.

güç birimi

- Nemli bir bezle sildikten sonra kurulayınız.

kapak/çanak/bıçak

- Elle yıkayınız ve arkasından kurulayınız.
- Ya da bulaşık makinesinin üst rafında yıkayabilirsiniz.
- Aygıtın parçalarını Buharla Arındırma aygıtı ile mikroplardan arındırmaya çalışmayınız. Böyle bir aygıt yerine üreticinin yönergeleri uyarınca mikroplardan arındırma çözeltisi kullanınız.



ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
 - servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.
- Çin'de üretilmiştir.

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

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 použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtete si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Všechny součásti umyjte; viz část "čištění".

bezpečnost

- Sekací nůž je ostrý, dávejte pozor, abyste se neporežali. **Při manipulaci a čištění držte sekací nůž za jeho horní část, co nejdále od ostří.**
- Spotřebič vypněte z proudu
 - před montáží či demontáží, příslušenství,
 - po použití,
 - před čištěním.
- Ruce ani kuchyňské náčiní nedávejte do misky, je-li spotřebič zapojen do proudu.
- Nejdříve vždy sekací nůž vyndejte, teprve potom začněte misku vyprazdňovat.
- Poškozený spotřebič nepoužívejte. Dejte ho překontrolovat a spravit; viz "servis".
- 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 strojek není určen k sekání velmi tvrdých potravin, např. kostek ledu, či k drcení krystalového cukru na jemný. Strojek také není vhodný ke zpracovávání horkých tekutin.
- Nesprávné použití vašeho kráječe na potraviny může vést ke zranění.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- 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.

před zapnutím do proudu

- Zkontrolujte, zda jmenovité napětí uvedené na typovém štítku na spodku spotřebiče odpovídá napětí v zásuvce.
- Tento spotřebič splňuje směrnici EC 2004/108/EC o elektromagnetické kompatibilitě a směrnici EC č. 1935/2004 ze dne 27/10/2004 o materiálech určených pro kontakt s potravinami.

popis elektrického mini-sekáčku

- ① dávkovač oleje
- ② víko
- ③ sekací nůž
- ④ miska
- ⑤ hnací hřídel
- ⑥ tlačítko ovládání strojeku
- ⑦ hnací jednotka

postup použití elektrického mini- sekáčku

- 1 Misku upevněte do strojku a otočením doprava ji zajistěte (a).
- 2 Do misky vložte sekací nůž (b).
- 3 Na misku nasadte víko a otočením doprava ho zajistěte (c).
- 4 Strojek spustíte tak, že ovládací tlačítko budete držet stále stisknuté; stisknutím tlačítka do poloviny dosáhnete rychlosti 1, úplným stisknutím rychlosti 2.
Kromě toho je možné použít pulzování, kdy motor běží jen tak dlouho, dokud držíte tlačítko stisknuté.
- 5 Víko, sekací nůž a misku odmontujte opačným postupem podle kroků 3, 2, 1.

radý

- **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.**
- Při zpracování masivních komponent nenechávejte motor bez odpočinku nepřetržitě v chodu déle než 10 sekund.
- Dávejte pozor, abyste některé příměsi nezpracovali až příliš. Strojek zastavte a pravidelně kontrolujte stav směsi.
- Některá koření např. hřebíček, kmín mohou poškodit plast, z něhož je minisekáček vyroben. Proto nejsou vhodné ke zpracovávání ve strojku.
- Rovnoměrného zpracování směsi dosáhnete tak, že strojek zastavíte a směs seškrábnete plastovou stěrkou ze stěn misky.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete zpracovávat postupně malé dávky.

- Potraviny rozkrájejte na malé kousky. Příliš velká naplň nebo velké kusy mohou způsobit, že směs nebude rovnoměrně zpracována.
- Před sekáním ořechů či přípravou strouhanky apod. překontrolujte, zda jsou všechny potraviny a také sekací nůž, miska a víko naprosto suché.

receptář

Francouzská zálivka na salát (dressing)

1/4 lžičky soli
trochu pepře
1/4 lžičky sušené hořčice
1/4 lžičky cukru
1 lžíce octa
2 lžíce olivového oleje

Všechny ingredience vložíme do mini-sekáčku a zpracováváme tak dlouho, až jsou řádně promixovány. Použijeme dle potřeby. 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

1/2 zralého avokáda (nakrájená na malé kostky)
1/2 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

Do mísy dejte vejce, citronovou šťávu a sůl s pepřem. Nasaďte víko. Přepněte na rychlost 2 a do dávkovače oleje postupně přidávejte olej tak, aby byl podle potřeby plný a zaručil plynulý proud oleje. Po přidání oleje vypněte.

Tabulka zpracování

Druh potraviny	Maximální množství	Příprava
Zelené koření, např. petržel	10 g	Nejllepších výsledků dosáhnete se suchým a čistým zeleným kořením
Vejce natvrdo	2	Rozpulte. Zpracovávejte, až jsou řádně rozsekaná.
Ořechy, např. mandle	50 g	Zpracovávejte, až jsou řádně rozsekané. (Upozornění: v tomto strojků nedosáhnete konzistence jemně mletých mandlí.)
Strouhanka	50g	Pečivo nakrájejte na 1 cm kostky a sekejte, až dosáhnete požadované jemnosti.
Drcené sušenky	50 g	Rozlámejte na kousky a sekejte, až dosáhnete požadované jemnosti.
Syrové maso	150 g	Rozkrájejte na 1 cm kostky a zpracovávejte, až dosáhnete požadované konzistence. Používejte libové maso.
Vařené maso a ryby	150 g	Rozkrájejte na 1 cm kostky. Zpracovávejte pulzováním až do požadované jemnosti.
Zelenina - rajčata	1-2	Oloupejte a rozčtvrťte.
houby	1-2	Pulzováním rozsekejte na pyré. Oloupejte a rozčtvrťte.
paprika	1/2	Rozsekejte nadrobno. Rozkrájejte na 1 cm kousky. Rozsekejte nadrobno.
Jablečný protlak	100 g vařených jablek	Zpracovávejte tak dlouho, až je směs úplně jemná.
Česnek (stroužky)	1-10	Sekejte, až vznikne pasta.
Zázvor (čerstvý kořen)	25 g	Rozkrájejte na 1/2 - 1 cm kousky a pulzováním rozsekejte nadrobno.

čištění

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Se sekacím nožem zacházejte opatrně, je velmi ostrý.
- Některé potraviny způsobují zabarvení umělé hmoty. Jde o zcela normální jev, který neškodí umělé hmotě, ani neovlivňuje chuť zpracovávaných potravin. Zabarvení odstraníte pomocí hadříku namočeného do rostlinného oleje.

hnací jednotka

- Otřete navlhčeným hadříkem a dosucha utřete.

víko/miska/sekací nůž

- Umyjte v ruce, a pak důkladně vysušte.
- Nebo umyjte v horním koši myčky na nádobí.
- Tyto součásti nejsou vhodné k použití v parním sterilizátoru. Místo toho použijte sterilizační roztok. Postupujte přitom podle návodu doporučeném výrobcem roztoku.



INFORMACE PRO SPRÁVNÉM SEŠROTOVÁNÍ VÝROBKU VE SMYSLU EVROPSKÉ SMĚRNICE 2002/96

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaná městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů, a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

servis a údržba

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit KENWOOD nebo autorizovaný servisní technik KENWOOD.

Pokud potřebujete pomoc:

- s obsluhou a údržbou příslušenství nebo
- servisem či opravou, obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.
- Vyrobeno v Číně.

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

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

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Mosogassa el az alkatrészeket (l. a készülék tisztítása).

első a biztonság

- A forgókés rendkívül éles, ezért mindig óvatosan kezelje. **A készülék tisztításakor vagy szét- és összeszerelésakor a kést mindig a közepénél, a vágóélektől távol fogja meg.**
- Mindig kapcsolja ki a mini aprítót, és a hálózati dugaszt is húzza ki a konnektorból:
 - a készülék szét és összeszerelése előtt,
 - ha már nem használja a készüléket vagy
 - a készülék tisztítása előtt.
- Mielőtt kiönti az aprító edény tartalmát, a forgókést mindig vegye ki az edényből.
- 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. javíttatás).
- Ügyeljen arra, hogy a meghajtó egységet, 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 mini aprító nem alkalmas különösen kemény ételek (pl. jégkocka, pörkölt kávé, kemény fűszerek) aprítására, kristálycukor darálására vagy forró folyadékok feldolgozására.
- Az aprító helytelen használata sérülésekhez vezethet.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek (a gyermekeket is beleértve), akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentális téren korlátozottak, illetve amennyiben nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha egy, a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy arra vonatkozóan utasításokkal látta el őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.
- 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.

csatlakoztatás

- A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e az aprító alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- Ez a készülék megfelel a 2004/108/EK számú, az elektromágneses zavarvédelemről szóló EK Irányelvnek és a 2004.10.24-ei 1935/2004 számú, élelmiszerekkel érintkezésre szánt anyagokkal kapcsolatos EK jogszabálynak.

jelmagyarázat

- ① peremes olajadagoló nyílás
- ② fedél
- ③ forgókés
- ④ edény
- ⑤ meghajtó tengely
- ⑥ kapcsoló gomb
- ⑦ meghajtó egység

a mini aprító használata

- 1 Helyezze az edényt a meghajtó egységre, és fordítsa el az óramutató járásának irányában úgy, hogy rögzüljön ①.
- 2 Illessze a forgókést a meghajtó tengelyre ②.
- 3 Tegye a fedelet az edényre, és fordítsa el az óramutató járásának irányában úgy, hogy rögzüljön ③.
A mini aprító csak akkor működik, ha az edény és a fedél is megfelelően rögzített helyzetben van.
- 4 A kapcsoló gomb folyamatos benyomásával indítsa el a motort. Ha a kapcsolót félig nyomja be, a motor 1-es sebességfokozaton forog, a gomb teljes benyomásával pedig 2-es fokozatra vált. A készülék működtetéséhez a gombot folyamatosan nyomni kell – a gomb felengedésekor a motor azonnal leáll.
- 5 Fordított sorrendben vegye le a fedelet, a kést és a tálat!

megjegyzések

- **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 töltsen meg az edényt.**
- Ha sűrű összetevőket dolgoz fel, egyhuzamban legfeljebb 10 másodpercig járassa a motort, és az újbóli bekapcsolás előtt pihentesse a készüléket.

- Ügyeljen arra, hogy ne keverje túl az összetevőket. Feldolgozás közben rendszeresen ellenőrizze az étel állagát.
- Bizonyos fajta fűszerek, például a szegfűszeg és a kömény, káros hatást gyakorolhatnak a mini aprítója műanyag részeire, ezért ezek feldolgozása tilos.
- Az egyenletes feldolgozás érdekében keverés közben egy műanyag kanállal időnként kaparja le az edény falára tapadt ételt.
- A készülék hatékonyabban működik, ha egyszerre mindig csak kis adagokat dolgoz fel.
- A feldolgozandó ételt késsel vágja kis darabokra. Túl nagy adagok vagy nagy darabok feldolgozása esetén a készülék nem tudja egyenletesen feldolgozni az összetevőket.
- Dió aprításakor és zsemlemorzsa készítésekor az edénynek, a forgókésnek és a fedélnek, valamint a feldolgozandó ételnek is teljesen száraznak kell lennie.

receptek

Francia salátaöntet

1,25 ml/1/4 kávéskanál só

csipetnyi bors

1,25 ml/1/4 kávéskanál mustárpor

1,25 ml/1/4 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. Felhasználás ízlés szerint. Megjegyzés: ha állni hagyjuk az öntetet, az olaj kiválik a tetején, ezért mindig közvetlenül a felhasználás előtt keverjük össze a hozzávalókat.

Füstölt makréla pástétom

50 g füstölt makréla

25 g krémsajt

só, bors és citromlé (ízlés szerint)

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

1/2 érett avokádó (vágjuk 1 cm-es kockákra)

1/2 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

Helyezze a tojást, a citromlevet és a fűszereket az edénybe. Helyezze fel a fedelet. Váltson a 2. sebességfokozatra, és fokozatosan öntse az olajat a peremes olajadagoló nyílásba. A folyamatos olajadagolás biztosítása érdekében szükség esetén töltsön utána. Az összes olaj hozzáadása után kapcsolja ki a keverőgépet.

feldolgozható mennyiségek

Étel	Max. mennyiség	Feldolgozás
Fűszerek – petrezselyem, menta	10 g	A fűszereket lehetőleg tisztán és szárazon dolgozza fel.
Keménytojás	2	Vágja félbe, majd a géppel vágja apróra.
Diófélék (pl. mandula, dió)	50 g	A géppel vágja apróra. (Megjegyzés: a mini aprító a mandula finomra őrlésére nem alkalmas.)
Zsemlemorzsa	50 g	Vágja a száraz kenyeret 1 cm-es kockákra, és a géppel aprítsa addig, amíg eléri a kívánt állagot.
Kekszmorzsa	50 g	Törje a kekszet darabokra, és a géppel aprítsa addig, amíg eléri a kívánt állagot.
Nyers hús	150 g	Vágja 1 cm-es kockákra, és a géppel aprítsa addig, amíg eléri a kívánt állagot. Mindig sovány húst használjon.
Főtt hús és halak	150 g	Vágja 1 cm-es kockákra, és többszöri rövid feldolgozással aprítsa addig, amíg eléri a kívánt állagot.
Zöldségek – paradicsom	1-2	Hámozza meg, és vágja negyedekre. Többszöri rövid feldolgozással aprítsa addig, amíg püré állagú lesz.
gomba	1-2	Hámozza meg, és vágja negyedekre. Aprítsa fel.
paprika	1/2	Vágja 1cm-es darabokra, és aprítsa fel.
Almapüré	100 g	Főzze meg az almát, és a géppel aprítsa addig, amíg sima lesz.
Fokhagyma gerezdek	1-10	Többszöri rövid feldolgozással aprítsa fel.
Friss gyömbérgyökér	25 g	Vágja 1/2 -1cm-es darabokra, és többszöri rövid feldolgozással aprítsa fel.

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és a hálózati vezetékét is húzza ki a konnektorból.
- A forgókés rendkívül éles, ezért mindig óvatosan nyúljon hozzá.
- Egyes ételek elszínezhetik a készülék műanyag alkatrészeit. Ez teljesen normális jelenség, és nem befolyásolja sem a készülék működését, sem a feldolgozott ételek ízét. Az elszíneződések étolajba mártott ruhával ledörzsölhetők.

meghajtó egység

- Nedves ruhával törölje át, majd szárítsa meg.

fedél/edény/forgókés

- Kézzel mosogassa el, majd törölje szárazra.
- Ezek az alkatrészek mosogatógépben is tisztíthatóak (a felső polcon).
- Az alkatrészek autoklávban (gőzsterilizáló) nem fertőtleníthetők. A fertőtlenítéshez használjon fertőtlenítő oldatot, és kövesse az oldat használati utasításában foglaltakat.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
- a karbantartással és a javítással kapcsolatban, lépjen kapcsolatba azzal az elárusítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.
- Készült Kínában.



A TERMÉK MEGFELELŐ MÓDON TÖRTÉNŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EC IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni. A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználódott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia-és erőforrás-megtakarítás érhető el. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétgyűjtő edény (kerekese kuka) jelzés mutatja.

Polski

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

Mini-rozdrabniacz 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 użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.
- Umyj części; patrz punkt "czyszczenie"

bezpieczeństwo

- Noże są ostre, obchodź się z nimi ostrożnie. **Przy obchodzeniu się z nożem i przy myciu trzymaj nóż za czubek, z dala od ostrza.**
- Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego:
 - przed zakładaniem lub zdejmowaniem części
 - po użyciu
 - przed czyszczeniem.
- Nie wkładaj palców ani narzędzi do miski, gdy wtyczka młynka jest włożona do gniazdka sieciowego.
- Przed opróżnieniem miski zdejmij ostrze.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli jest ono uszkodzone. Oddaj je do sprawdzenia lub naprawy; patrz punkt "serwis".
- Nigdy nie dopuszczaj do zamoczenia korpusu z silnikiem, sznura ani wtyczki.
- Nie pozwalaj, aby nadmiar sznura zwisał z krawędzi stołu lub blatu kuchennego, względnie dotykał gorących powierzchni.

- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez opieki.
- Urządzenie nie nadaje się do mielenia bardzo twardych surowców, takich jak kostki lodu, kawa ziarnista, twarde przyprawy korzenne, mielenia cukru-kryształu na cukier-puder i do miksowania gorących płynów.
- Niezgodne z przeznaczeniem użycie blendera może spowodować urazy.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub o zaburzonych zmysłach, jak również przez osoby niedoświadczone i nie znające się na urządzeniu, dopóki nie zostaną one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urządzenia lub nie będą nadzorowane przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, co podane pod spodem korpusu z silnikiem.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2004/108/WE dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej oraz z rozporządzeniem WE nr 1935/2004 z dnia 24 października 2004 r. dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

oznaczenia

- ① otwór wlewowy do oleju
- ② pokrywa
- ③ ostrze
- ④ miska
- ⑤ wałek napędzający
- ⑥ przycisk włączania
- ⑦ korpus z silnikiem

jak używać mini-młynka

- 1 Załóż miskę na korpusie z silnikiem - obracaj w prawo aż do zablokowania ①.
- 2 Załóż ostrze ②.
- 3 Załóż pokrywę na misce i obracaj ją w prawo, aż się zarygluje ③.
Twój mini-młynek nie da się włączyć, jeśli miska i pokrywa nie będą prawidłowo zablokowane.
- 4 Włącz młynek: wciśnij przycisk do połowy drogi dla prędkości 1 lub do końca dla prędkości 2. można również pracować impulsami, wciskając i zwalniając przycisk włączania - silnik będzie pracował, gdy przycisk będzie wciśnięty.
- 5 Aby zdjąć pokrywę, ostrze i miskę postępuj jak wyżej, lecz w odwrotnej kolejności.

wskazówki

- **UWAGA** - przygotowując pokarm dla niemowląt i małych dzieci zawsze się upewnij przed podaniem pokarmu, że składniki zostały dokładnie rozdrobnione.
- **Miksując składniki płynne nie napełniaj miski więcej niż do połowy.**
- Podczas przetwarzania ciężkich składników unikaj włączania silnika na dłużej niż 10 sekund bez przerwy.
- Uważaj, aby nie przemiksować z nadto pewnych surowców. Często zatrzymuj młynek i sprawdzaj konsystencję przerobu.
- Różne przyprawy korzenne, takie jak goździki czy kminek, mogą wywierać niekorzystny wpływ na tworzywo, z którego wykonany jest mini-młynek i nie powinny być rozdrabniane.

- Aby zapewnić sobie równomierny przerób, zatrzymuj młynek i zgarniaj surowiec w dół ze ścianek miski plastikową szpatułką.
- Najlepsze wyniki zapewni mielenie niewielkich ilości na raz.
- Pokrój surowiec na niewielkie kawałki. Zbyt wiele surowca lub zbyt duże kawałki mogą spowodować nierównomierny przerób.
- Przed mieleniem orzechów, suchej bułki itp. sprawdź, czy surowiec oraz nóż, miska i pokrywa są całkiem suche.

przepisy

Zaprawa do sałaty

1,25 ml/cwierć łyżeczki soli

szczypta pieprzu

1,25 ml/cwierć łyżeczki musztardy w proszku

1,25 ml/cwierć łyżeczki cukru

15 ml/1 łyżka stołowa octu

30 ml/2 łyżki stołowe oleju

sałatkowego

Przenieś wszystkie składniki do miski młynka i miksuj, aż będą dokładnie wymieszane. Używaj w miarę potrzeby. Uwaga: po dłuższym odstawieniu olej się odseparuje; wymieszaj ponownie, jeśli będzie trzeba.

Paszтет z wędzonej makreli

50 g wędzonej makreli

25 g twarożku

sól, pieprz i sok z cytryny (do smaku)

Miksuj makrelę, aż będzie posiekana. Zgarnij w dół miski, dodaj twarożek i przyprawy do smaku. Miksuj dalej aż do gładkości.

Smarowidło/sos z gruszki adwokackiej (avocado)

pół dojrzałej gruszki (pokrajanej w kostkę 1/2-1 cm)

pół ząbka czosnku

50 g, gęstego jogurtu naturalnego
1-2 gałązki świeżego kopru,
zgrubnie posiekanego

Włóż wszystkie składniki do miski i przerabiaj aż do gładkości.

majonez

125 ml oliwy z oliwek

1 jajo (całe)

2 krople soku z cytryny

sól, pieprz

W misce umieścić jajko, sok z cytryny i przyprawy. Założyć pokrywę. Ustawić prędkość 2 i przez otwór wlewowy stopniowo dodawać olej w taki sposób, by ściekał do miski nieprzerwanym strumieniem (w razie konieczności dodając więcej). Po dodaniu całego oleju wyłączyć urządzenie.

wskazówki do przerobu

Surowiec	Maks. pojemność	Przygotowanie
Przyprawy ziołowe: pietruska naciowa/mięta	10 g	Mieł się najlepiej, gdy czyste i suche.
Jaja na twardo	2 szt	Przekrój na pół; przerabiaj do żądanej konsystencji
Orzechy; np. włoskie lub migdały	50 g	Przerabiaj aż do zmielenia. (Uwaga: nie da się uzyskać mączki migdałowej).
Tarta bułka	50 g	Pokrój w kostkę 1/2-1 cm. Przerabiaj do żądanej konsystencji.
Mielone biszkopty	50 g	Pokrusz na kawałki i przerabiaj do żądanej konsystencji.
Mięso surowe	150 g	Pokrój w kostkę 1/2-1 cm. Przerabiaj do żądanej konsystencji. Używaj mięsa chudego.
Mięso gotowane i ryby	150 g	Pokrój w kostkę 1/2-1 cm. Przerabiaj impulsami do żądanej konsystencji.
Warzywa: - pomidory	1-2 szt	Obierz ze skórki i ćwiartki. Przerabiaj impulsami na puree.
- grzyby (pieczarki)	1-2 szt	Pokrój na ćwiartki. Przerabiaj, aż posiekane.
- papryka słodka	1/2 strąka	Pokrój na kawałki 1/2-1 cm. Przerabiaj, aż posiekane.
Puree z jabłek	10 dag, gotowane	Przerabiaj do gładkości
Ząbki czosnku	1-10	Przerabiaj impulsami, aż posiekane
Świeże kłącze imbiru	25 g	Pokrój na małe kawałki 1/2-1 cm i przerabiaj impulsami, aż posiekane

czyszczenie

- Przed czyszczeniem zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Obchodź się z ostrzem ostrożnie - brzeszczoty są nadzwyczaj ostre.
- Pewne rodzaje żywności mogą zabarwić tworzywo młynka. Jest to absolutnie normalne i nie uszkodzi tworzywa ani nie wpłynie na aromat żywności. W celu usunięcia plam przetrzyj je ściereczką zwilżoną olejem roślinnym.

korpus z silnikiem

- Wytrzyj wilgotną ściereczką i następnie suchą.

pokrywa/miska/ostrza

- Umyj w ręku i następnie osusz.
- Można je również myć w zmywarce do naczyń na górnej półce.
- Elementy młynka nie nadają się do wyjaławiania w autoklawie parowym. Można je wyjaławiać w roztworze sterylizującym zgodnie z zaleceniami wytwórcy preparatu do sterylizacji.

obsługa i ochrona konsumenta

- Ze względu na bezpieczeństwo, jeśli uszkodzony został przewód, musi on zostać wymieniony przez specjalistę firmy KENWOOD lub przez upoważnionego przez tę firmę specjalistę.

Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:

- eksploatacją swojego urządzenia albo
- obsługą lub naprawą skontaktuj się ze sklepem, w którym nabyłeś urządzenie.
- Wyprodukowano w Chinach.



UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU ZGODNIE Z DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ 2002/96/EC.

W momencie zakończenia okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać go do odpadów miejskich.

Można dostarczyć go 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 wynikających z jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, oraz osiągnięcia w ten sposób znaczącej oszczędności energii i zasobów.

Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

Русский

Пожалуйста, разверните первую страницу с иллюстрациями

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 использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Вымойте все детали: см. раздел "Очистка".

Меры безопасности

- Лезвия ножа острые, поэтому обращайтесь с ножом осторожно.

При установке, снятии и очистке ножа беритесь за него сверху, не прикасаясь при этом к режущим кромкам.

- Выключайте прибор и вынимайте вилку из сетевой розетки:
 - перед разборкой или сборкой
 - после использования прибора
 - перед чисткой
- Следите за тем, чтобы руки и посторонние предметы не попадали внутрь чаши чоппера, когда он включен в сеть.
- Перед тем как опорожнить чашу, снимите нож.
- Запрещается пользоваться неисправным электроприбором. Отдайте его для проверки и проведения ремонта. См. раздел "Обслуживание".
- 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.
- Этот прибор не предназначен для обработки очень твердых продуктов, таких например, как кубики льда, кофейные зерна, твердые специи, он также непригоден для измельчения сахарного песка или обработки горячих жидкостей.
- Неправильное использование кухонного прибора для рубки может привести к травме.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- 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.

Перед включением в сеть

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному в табличке на нижней стороне блока электродвигателя.

- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также нормам ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Обозначения на схеме:

- ① колпачок для подачи масла
- ② крышка
- ③ лезвие ножа
- ④ чаша
- ⑤ ведущий вал
- ⑥ кнопка управления
- ⑦ блок питания

Как пользоваться мини-чоппером:

- 1 Установить чашу на блок питания – повернуть её по часовой стрелке до фиксации **Ⓐ**.
- 2 Установить лезвие ножа **Ⓑ**.
- 3 Поместить крышку на чашу прибора и повернуть по часовой стрелке до тех пор, пока чаша не будет надежно зафиксирована защелкой **Ⓒ**.
Мини-чоппер не начнет работать до тех пор, пока крышка и чаша не будут введены в зацепление друг с другом.
- 4 Включить прибор длительным нажатием кнопки управления, утопив ее наполовину. Таким образом, включается скорость 1. Если утопить кнопку управления до конца, прибор будет работать на скорости 2. Кроме того, можно использовать попеременное действие по принципу «включено-выключено», при этом электродвигатель запускается и будет работать до тех пор, пока кнопка удерживается в нажатом состоянии.
- 5 Когда вам будет нужно демонтировать крышку, нож и чашу, выполните вышеописанные действия в обратном порядке.

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.**
- При обработке крупных ингредиентов избегайте безостановочной работы электродвигателя длительностью более 10 секунд.
- Остерегайтесь излишнего перемалывания ингредиентов. Чаще останавливайте электродвигатель и проверяйте консистенцию продуктов.
- Различные специи, такие как гвоздика и семена тмина, могут повредить пластиковые детали вашего мини-измельчителя, поэтому их нельзя измельчать с помощью этого прибора.
- Чтобы убедиться в равномерной обработке продуктов, остановите аппарат и соскребите некоторое количество пищи со стенки чаши пластиковой лопаточкой.
- Самые лучшие результаты достигаются при измельчении небольших количеств пищи за один цикл.
- Режьте продукты на маленькие кусочки. Большой объем загрузки или загрузка большими кусками могут привести к неравномерному измельчению пищи.
- Перед тем как измельчать орехи, хлебные сухари и т.д., убедитесь, что и сам продукт, и лезвие ножа, и чаша и крышка абсолютно сухие.

Кулинарные рецепты:

Французская приправа (соус)

*1,25 мл / 1/4 чайной ложки соли
щепотка перца
1,25 мл / 1/4 чайной ложки сухой
горчицы
1,25 мл / 1/4 чайной ложки
сахара
15 мл / 1 столовая ложка уксуса
30 мл / 2 столовых ложки
растительного масла для
заправки салатов*

Поместить все ингредиенты в мини-чоппер и обрабатывать их, пока они хорошо не перемешаются. Употреблять по желанию. 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 / 2 унции копченой макрели
25 г / 1 унция сливочного сыра
соль, перец и сок лимона (по
вкусу)*

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

Соус из авокадо

*1/2 спелого авокадо (порезанный
кубиками размером 1 см/ 1/2")
1/2 зубчика чеснока
50 г / 2 унции 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*

Влейте яйца, лимонный сок и приправы в чашу. Закройте крышку. Включите скорость 2 и постепенно влейте масло через колпачок для подачи масла в достаточном количестве для достижения нужной консистенции. Выключите блендер после того, как все масло будет добавлено.

Советы по обработке продуктов:

Продукт	Максимальная вместимость	Приготовление
Травы – петрушка/мята	10 г	Травы лучше всего измельчаются, когда они чистые и сухие.
Сваренные вкрутую яйца	2 шт.	Разрезать их пополам. Измельчать до готовности.
Орехи - миндаль, грецкие орехи	50 г / 2 унции	Измельчать до готовности. (Примечание: консистенция мелкого помола для миндаля недостижима.)
Хлебные сухари	50 г / 2 унции	Порезать на кубики размером 1 см (1/2"). Измельчать до желаемой консистенции.
Бисквитные сухари	50 г / 2 унции	Разломать на кусочки и обрабатывать до желаемой консистенции.
Сырое мясо	150 г / 6 унций	Порезать на кубики размером 1 см (1/2"). Обрабатывать до желаемой консистенции. Использовать нежирное мясо.
Вареное мясо и рыба	150 г / 6 унций	Порезать на кубики размером 1 см (1/2"). Обрабатывать до желаемой консистенции.
Овощи – помидоры	1 – 2	Очистить и порезать на 4 части. Измельчать до состояния пюре
грибы	1 – 2	Почистить и порезать на 4 части. Обрабатывать до измельчения.
перец	1/2	Порезать на кусочки размером 1 см (1/2"). Обрабатывать до измельчения.
Яблочное пюре	100 г / 4 унции вареных яблок	Обрабатывать до состояния однородной массы.
Зубчики чеснока	1 –10	Обрабатывать до измельчения.
Свежий корень имбиря	25 г / 1 унция	Порезать на мелкие кусочки, размером в 1/2 - 1 см и обрабатывать до измельчения.

Очистка

- Всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки перед чисткой.
- Аккуратно обращайтесь с ножом – он очень острый.
- Некоторые виды продуктов могут изменить цвет пластика. Это совершенно нормально и не испортит пластик, а также не изменит вкус вашей пищи. Чтобы убрать эти пятна, протрите данные места салфеткой, смоченной в растительном масле.

Блок питания

- Протрите влажной салфеткой, затем просушите.

Крышка / чаша / лезвие ножа

- Вымойте эти части вручную, затем просушите.
- Кроме того, их можно помыть на верхней полке вашей посудомоечной машины.
- Эти части нельзя помещать в паровой стерилизатор. Вместо этого используйте стерилизующие растворы, рекомендованные в инструкциях изготовителя.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

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. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
 - техобслуживании или ремонте
- Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
- Сделано в Китае.

Ελληνικά

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται εικονογράφηση

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 χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- Πλύνετε τα μέρη: βλέπε ενότητα 'καθαρισμός'.

ασφάλεια

- Οι λεπίδες είναι κοφτερές, να τις χειρίζεστε με προσοχή. **Κρατήστε τη λεπίδα του μαχαιριού από το επάνω μέρος, τόσο όταν τη χειρίζεστε όσο και κατά τον καθαρισμό.**
- Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από το ρεύμα:
 - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε μέρη της συσκευής
 - μετά από τη χρήση
 - πριν από τον καθαρισμό.
- Κρατήστε τα χέρια σας καθώς και εργαλεία έξω από το μπωλ ενώ η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- 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'.
- Ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή το 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 την παρακολουθείτε.
- Η συσκευή αυτή δεν είναι κατάλληλη για να επεξεργάζεστε πολύ σκληρές τροφές π.χ. παγάκια, κόκκους καφέ, σκληρά μπαχαρικά, για να αλέθετε χονδρόκοκκη ζάχαρη σε ζάχαρη άχνη ή για να επεξεργάζεστε καυτά υγρά.
- Η κακή χρήση της συσκευής τεμαχισμού τροφίμων μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

πριν από τη σύνδεση στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της μονάδας του κινητήρα.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

επεξήγηση συμβόλων

- ① υποδοχή λαδιού
- ② καπάκι
- ③ λεπίδα μαχαιριού
- ④ μπωλ
- ⑤ κινητήριος άξονας
- ⑥ διακόπτης
- ⑦ μονάδα κινητήρα

για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή τεμαχισμού τροφών mini chopper

- 1 Προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη μονάδα του κινητήρα – στρέψτε προς τα δεξιά μέχρι να εφαρμόσει **Ⓐ**.
- 2 Προσαρμόστε τη λεπίδα **Ⓑ**.
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπωλ και στρέψτε προς τα δεξιά μέχρι να ασφαλίσει **Ⓒ**.
Η συσκευή σας δεν τίθεται σε λειτουργία αν το μπωλ και το καπάκι δεν έχουν συνδεθεί σωστά.
- 4 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία πιέζοντας συνεχώς το διακόπτη προς τα κάτω μέχρι τη μέση για την ταχύτητα 1 και μέχρι κάτω για την ταχύτητα 2.
Διαφορετικά χρησιμοποιήστε ρυθμικές κινήσεις θέτοντας τη συσκευή διαδοχικά σε λειτουργία και εκτός λειτουργίας. Με αυτόν τον τρόπο ο κινητήρας τίθεται σε λειτουργία και εξακολουθεί να λειτουργεί για όσο διάστημα κρατάτε πατημένο το διακόπτη.
- 5 Ακολουήστε την ανίστροφη διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τη λεπίδα και το μπωλ.

πρακτικές συμβουλές

- **ΠΡΟΣΟΧΗ** – 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.

- Όταν επεξεργάζεστε υλικά με μεγάλο βάρος, ο κινητήρας δεν πρέπει να βρίσκεται σε συνεχή λειτουργία για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα χωρίς διαλείμματα ανάμεσα στις λειτουργίες.
- Προσέχετε ώστε να μην επεξεργάζεστε υπερβολικά ορισμένα υλικά. Σταματάτε και ελέγχετε συχνά την υφή του μίγματος.
- Ορισμένα μπαχαρικά όπως το Γαρίφαλλο και οι σπόροι του Κύμινου μπορεί να φθείρουν το πλαστικό υλικό της συσκευής σας και δεν πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία.
- Για να διασφαλίσετε ομοιόμορφη επεξεργασία, διακόψτε την επεξεργασία και σπρώξτε προς τα κάτω και αφαιρέστε την τροφή από τα τοιχώματα του μπωλ με μία πλαστική σπάτουλα.
- Έχετε καλύτερα αποτελέσματα αν τεμαχίζετε μικρές ποσότητες κάθε φορά.
- Κόψτε τις τροφές σε μικρά κομμάτια. Αν τροφοδοτείτε μεγάλη ποσότητα τροφής ή μεγάλα κομμάτια στη συσκευή μπορεί τα αποτελέσματα να μην είναι ομοιόμορφα.
- Πριν τεμαχίσετε ξηρούς καρπούς, κομμάτια φρυγανιάς κλπ., βεβαιωθείτε ότι η τροφή καθώς και η λεπίδα, το μπωλ και το καπάκι είναι τελείως στεγνά.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

French Dressing (σάλτσα για σαλάτα)

1,25ml/1/4 κουταλάκι αλάτι

πρέζα πιπέρι

1,25ml/1/4 κουταλάκι σκόνη

μουστάρδας

1,25ml/1/4 κουταλάκι ζάχαρη

15ml/1 κουταλιά ξίδι

30ml/2 κουταλιές λάδι

Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στη συσκευή και ανακατέψτε τα μέχρι να αναμειχθούν καλά.

Χρησιμοποιήστε τη σάλτσα όπως θέλετε. Σημείωση: το λάδι θα διαχωριστεί από το μίγμα αν η σάλτσα μείνει ακριβώς για κάποιο διάστημα, γι' αυτό ανακατέψτε τη σάλτσα αν είναι απαραίτητο αμέσως πριν τη χρησιμοποιήσετε.

Πατέ με Καπνιστό Κολιό

50γρ καπνιστός κολιός

25γρ ανθότυρο

αλάτι, πιπέρι και χυμός λεμονιού (προαιρετικά)

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

Μίγμα Σάλτσας Αβοκάντο

1/2 ώριμο αβοκάντο (κομμένο σε κύβους 1εκ)

1/2 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

Τοποθετήστε το αυγό, το χυμό λεμονιού και το αλατοπίπερο μέσα στο μπωλ. Τοποθετήστε το καπάκι. Γυρίστε το διακόπτη στην ταχύτητα 2 και προσθέστε σταδιακά το λάδι από την υποδοχή λαδιού, συμπληρώνοντας όποτε χρειάζεται για να διασφαλίσετε τη συνεχή ροή λαδιού. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας αφού προσθέσετε όλο το λάδι.

οδηγός επεξεργασίας

Τροφή	Μέγιστη χωρητικότητα	Προετοιμασία
Μυρωδικά - μαϊντανός/μέντα	10γρ	Τα μυρωδικά τεμαχίζονται καλύτερα όταν είναι καθαρισμένα και στεγνά.
Βραστά αυγά	2	Κόψτε στα δύο. Επεξεργαστείτε μέχρι να τεμαχιστούν
Ξηροί καρποί π.χ. αμύγδαλα, καρύδια	50γρ	Επεξεργαστείτε μέχρι να τεμαχιστούν. (Σημείωση: δεν είναι δυνατό να ψιλοκόψετε αμύγδαλα).
Φρυγανιά	50γρ	Κόψτε σε κύβους 1εκ. Επεξεργαστείτε μέχρι να επιτύχετε την υφή που επιθυμείτε.
Κομμάτια μπισκότου	50γρ	Σπάστε σε κομμάτια και επεξεργαστείτε μέχρι να επιτύχετε την υφή που επιθυμείτε.
Ωμό κρέας	150γρ	Κόψτε σε κύβους 1εκ και επεξεργαστείτε μέχρι να επιτύχετε την υφή που επιθυμείτε. Χρησιμοποιείτε άπαχο κρέας.
Μαγειρεμένο κρέας και ψάρι	150γρ	Κόψτε σε κύβους 1εκ. Επεξεργαστείτε χρησιμοποιώντας ρυθμικές κινήσεις μέχρι να επιτύχετε την υφή που επιθυμείτε.
Λαχανικά - ντομάτες	1-2	Αφαιρέστε τη φλούδα και κόψτε στα τέσσερα. Επεξεργαστείτε χρησιμοποιώντας ρυθμικές κινήσεις μέχρι να γίνουν πουρέ.
μανιτάρια	1-2	Αφαιρέστε τη φλούδα και κόψτε στα τέσσερα. Επεξεργαστείτε μέχρι να τεμαχιστούν
πιπέρι	½	Κομμάτια 1εκ. Επεξεργαστείτε μέχρι να τεμαχιστούν
Πολτός Μήλου	100γρ ψημένο μήλο	Επεξεργαστείτε μέχρι το μίγμα να αποκτήσει λεία υφή.
Σκελίδες σκόρδου	1-10	Επεξεργαστείτε χρησιμοποιώντας ρυθμικές κινήσεις μέχρι να τεμαχιστούν
Φρέσκια γλυκόριζα	25γρ	Κόψτε σε μικρά κομμάτια 1/2-1εκ και εξεργαστείτε χρησιμοποιώντας ρυθμικές κινήσεις μέχρι να τεμαχιστούν

καθαρισμός

- Θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.
- Να χειρίζεστε τη λεπίδα με προσοχή – είναι πολύ κοφτερή.
- Ορισμένες τροφές μπορεί να αποχρωματίσουν το πλαστικό. Αυτό είναι απόλυτα φυσικό και δεν προκαλεί φθορά στο πλαστικό ούτε επηρεάζει τη γεύση των τροφών. Τρίψτε με ύφασμα που έχετε βουτήξει σε φυτικό λάδι για να αποκαταστήσετε τον αποχρωματισμό.



μονάδα του κινητήρα

- Περάστε με υγρό ύφασμα, έπειτα στεγνώστε.

καπάκι/μπωλ/λεπίδα μαχαιριού

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε.
- Διαφορετικά μπορείτε να τα πλύνετε στην επάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων σας.
- 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.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις ή τις επισκευές επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η Χωριστή διάθεση μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.

للحصول على مساعدة حول:

- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
- اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.
- صنع في الصين.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية.

لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

دليل الاستعمال

الطعام	السعة القصوى	التحضير
الاعشاب - الكرفستالنعناع	١٠ جم	ان الاعشاب تقطع بافضل شكل عندما تكون نظيفة وجافة
البيض المسلوق جيدا	٢	تقطع الى نصفين. تعالج حتى تفرم
الجوز مثل اللوز و الجوز الهندي	٥٠ جم ٢ اونصة	تعالج حتى تفرم. (ملاحظة: سوف لا يتحقق قوام متجانس ما لم اللوز المفروم ناعما)
كسر الخبز	٥٠ جم ٢ اونصة	يقطع الى مكعبات ٠,٥ بوصة اسم. يعالج لحين الحصول على القوام المرغوب.
كسر البسكويت	٥٠ جم ٢ اونصة	يكسر الى قطع. يعالج لحين الحصول على القوام المرغوب.
اللحم غير المطبوخ	١٥٠ جم ٦ اونصة	يقطع الى مكعبات ٠,٥ بوصة اسم. يعالج لحين الحصول على القوام المرغوب. يستعمل لحم عديم السمن.
اللحم والسمنك	١٥٠ جم ٦ اونصة	يقطع الى مكعبات ٠,٥ بوصة اسم. يعالج لحين الحصول على القوام المرغوب.
الخضار- الطماطم	١-٢	تقشر وتقطع ارباعا. تعالج بدفعات تشغيل حتى تصبح بوريه.
الفطر	١-٢	تقشر وتقطع ارباعا. تعالج بدفعات تشغيل حتى تصبح بوريه.
الفلفل	٠,٥	قطع ١ سم ٢ اسم. تعالج حتى تفرم.
بوريه التفاح	١٠٠ جم ٤ اونصة	تعالج حتى تصبح سلسلة. تفاح مطبوخ
الثوم	١-١٠ فص	تعالج بدفعات تشغيل حتى تفرم
جذور زنجبيل طازجة	٢٥ جم ١ اونصة	تقطع الى قطع صغيرة ٠,٢٥-٠,٥ بوصة ١ سم ٠,٥ اسم وتعالج بدفعات تشغيل حتى تفرم

وحدة الطاقة

- تمسح بقطعة قماش رطبة ثم تجفف.
- **الغطاءات الوعاء تنصل السكين**
- تغسل باليد ثم تجفف.
- وكبدليل، يمكن ان تغسل في الرف العلوي من غسالة الصحون.
- ان الجزء ليست ملائمة للاستعمال مع جهاز التعقيم البخاري. بدلا من ذلك يستعمل محلول تعقيم طبعا لتعليمات منتجه.

التنظيف

- دائما اوقف التشغيل وافصل الجهاز من الكهرباء قبل التنظيف.
- يجب التعامل مع نصل السكين بجذر- فهي حادة جدا.
- قد تؤثر بعض الاغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماما ولا يضر بالبلاستيك او يؤثر على نكهة الطعام. تمسح المنطقة بقطعة قماش غمرت في زيت نباتي لازالة اللون.

طرق التحضير

مزيج التتبيل الفرنسي

٢٥، ١ ملت ١، ٢٥ ملعقة طعام ملح

شيء من الفلفل

٢٥، ١ ملت ١، ٢٥ ملعقة طعام خردل جاف

٢٥، ١ 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. تستعمل حسب الرغبة. ملاحظة: سوف يفصل الزيت اذا ترك المزيج ساكناً، اذا لزم الامر تمزج المواد مباشرة قبل الاستعمال.

فطائر السمك الاسقمري

٥٠ جم ٢ اونصة سمك اسقمري مدخن

٢٥ جم ١ اونصة جبن كريمي

ملح، فلفل وعصير الليمون (اختياري)

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

سائل غمس (dip) الافوكاتو

١/٢ افوكاتو ناضجة (تقطع الى مكعبات ٠.٥

بوصة سم)

نصف فص ثوم

٥٠ جم ٢ اونصة لبن طيبعي معد على الطريقة

اليونانية

١ ١/٢ 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

ضعي البيض وعصير الليمون والتوابل في السلطانية. ركيبي الغطاء العلوي. شغلي الجهاز على السرعة ٢ ثم أضيفي الزيت تدريجياً إلى كوب تغذية الزيت، يمكنك تزويد كمية الزيت حسب الحاجة للمحافظة على تدفق كمية ثابتة للزيت. أوقف تشغيل الجهاز عند إضافة كمية الزيت بأكملها.

ملاحظات مفيدة

- هام: بحالة اعداد الطعام للرضع او للاطفال الصغار يجب التأكد دائماً من ان المواد قد مزجت بشكل تام قبل الاطعام.
- عند مزج مواد سائلة، يملأ الوعاء بما لا يزيد عن نصف سعته.
- عند معالجة مواد ثقيلة، تجنب تشغيل المحرك بشكل متواصل لفترات تزيد عن ١٠ ثوان بدون توقف.
- كن منتهبها لاجل تجنب الافراط بمعالجة بعض المواد. توقف واكشف على القوام بين حين وآخر.
- العديد من أنواع التوابل مثل الثوم وحبوب الكمون قد يكون لها تأثيراً سلبياً على بلاستيك القطاعة الصغيرة ولا يجب تحضير مثل هذه المكونات.
- لضمان المعالجة المتجانسة، توقف واقشط اي طعام ملتصق على جوانب الوعاء باستعمال ملعقة بلاستيكية منبسطة.
- يتم الحصول على افضل النتائج بتقطيع كميات صغيرة كل مرة.
- تقطع الاغذية الى قطع صغيرة. ان الحمل الكبير او القطع الكبيرة قد تسبب بنتائج غير منتظمة.
- قبل فرم انواع الجوز وكسر الخبز..الخ تأكد من ان كل من الطعام والسكين والوعاء جافة تماماً.

عربي

الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوي على الرسومات التوضيحية

- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من أن مصدر الكهرباء المتوفر لديكم هو ذاته المبين على الجهة التحتية من وحدة الطاقة.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

المفرمة الصغيرة من Kenwood مناسبة لفرم مجموعة كبيرة من الأطعمة مثل المكسرات وكسرات الخبز واللحم (المطهي والنيئ) 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 جهاز Kenwood الخاص بك

- أقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
- اخلع كل مواد التغليف وأي ملصقات.
- تغسل الاجزاء: انظر "التنظيف".

السلامة

- ان نصل (شفرة) السكين حادة، تعامل بحذر. **يمسك نصل السكين عند الاعلى بعيدا عن الحافة القاطعة، اثناء التداول والتنظيف.**
- اوقف التشغيل وافصل من الكهرباء:
 - قبل تركيب او ازالة الاجزاء
 - بعد الاستعمال
 - قبل التنظيف.
- يجب ابقاء اليدين والادوات خارج الوعاء اثناء كون الجهاز متصلا بالكهرباء.
- يزال نصل السكين قبل ا فراغ الوعاء
- ابدأ لا تستعمل جهازا متضررا، بل يجب الكشف عليه او تصليحه: انظر "الخدمة".
- ابدأ لا تسمح لوحدة الطاقة او السلك او القابس بالابتلال.
- لا تدع الزائد من السلك يتدلى من حافة منصدة او يتلامس مع اسطح ساخنة.
- ان هذا الجهاز غير مناسب لمعالجة المواد الغذائية الصلبة جدا مثل مكعبات الثلج،حبوب القهوة،البهارات الصلبة، طحن السكر لعمل سكر الكاستر او معالجة السوائل الساخنة.
- ابدأ لا تسئ استعمال مفرمة الطعام، تستعمل للغرض المعتزم فقط.
- قد يؤدي سوء استخدام المفرمة إلى حدوث إصابات.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- جب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.

مفتاح الرموز

- ① كوب تغذية الزيت
- ② الغطاء
- ③ نصل السكين
- ④ الوعاء
- ⑤ عمود الادارة
- ⑥ زر التحكم
- ⑦ وحدة الطاقة

لاستعمال المفرمة

- ١ ثبت الوعاء على وحدة الطاقة – ابرمه باتجاه حركة الساعة حتى يقفل (a).
 - ٢ ركب السكين (b).
 - ٣ ضع الغطاء على الوعاء وابرمه باتجاه حركة الساعة حتى يقفل (c).
- ان جهاز المفرمة سوف لا يشتغل ما لم يكن الوعاء والغطاء مركبين بشكل صحيح.**
- ٤ شغل الجهاز بالضغط المتواصل على زر التحكم وذلك بدفعه الى منتصف المسافة للحصول على السرعة 1 والى كامل المسافة للحصول على السرعة 2. وكبديل يشغل الجهاز على دفعات تشغيلتايفاف الامر الذي سيسبغل المحرك ويبقيه مشغولا طالما كان الزر مضغوطةا للاسفل.
 - ٥ تنفذ الخطوات اعلاه بشكل عكسي لازالة الغطاء والسكين والوعاء.