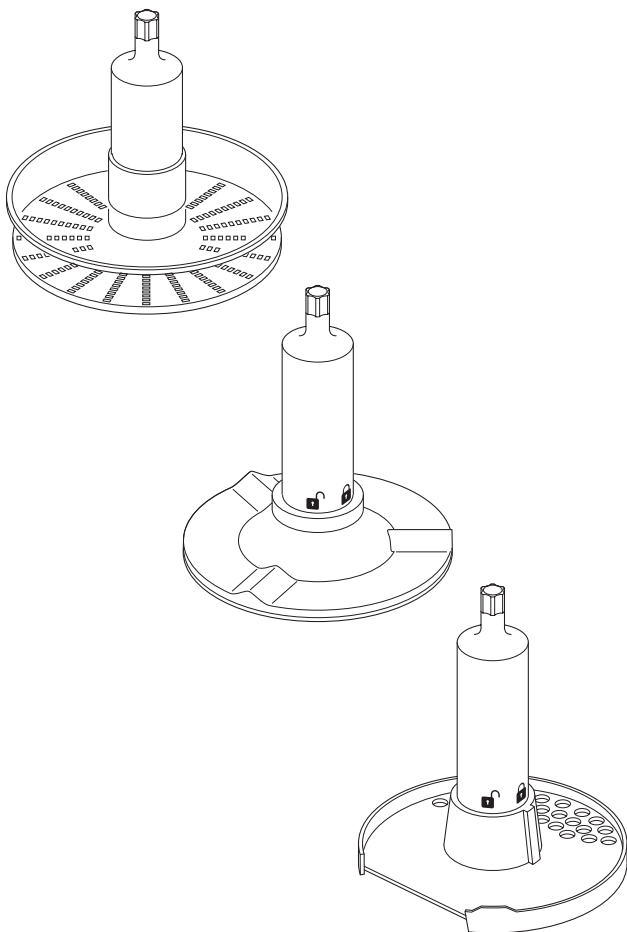


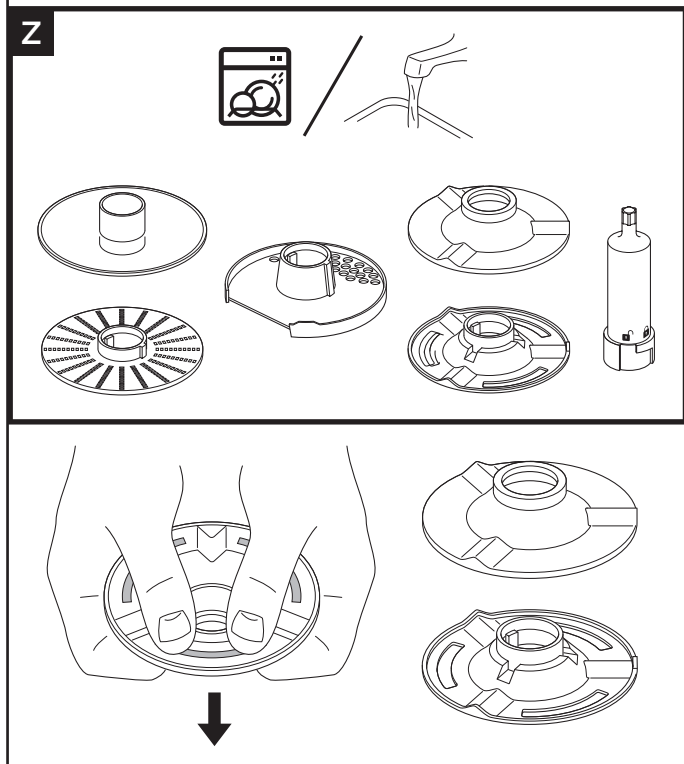
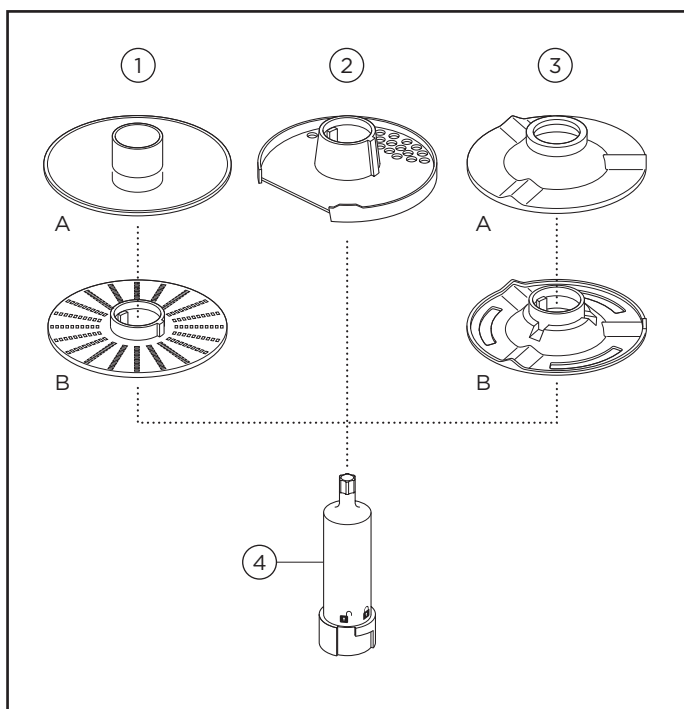
KENWOOD

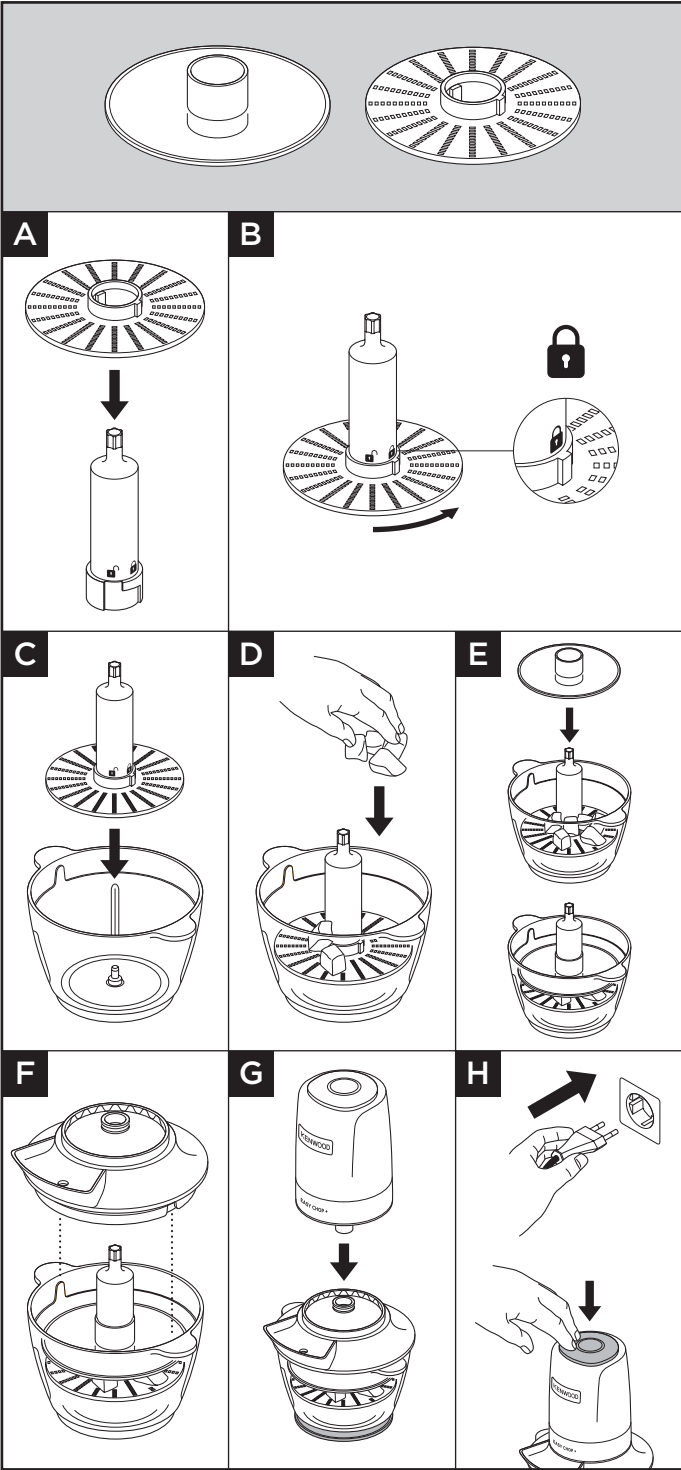
TYPE: CHP62 Attachments

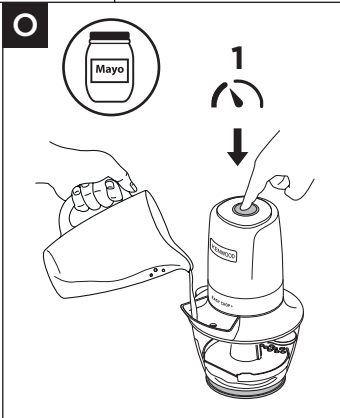
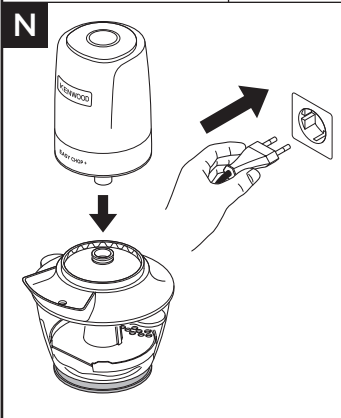
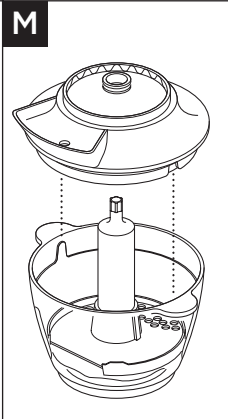
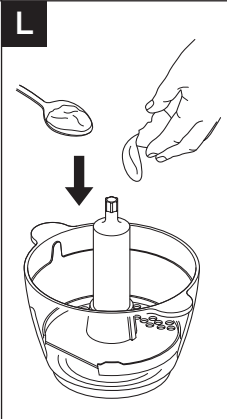
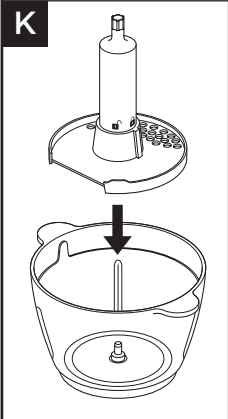
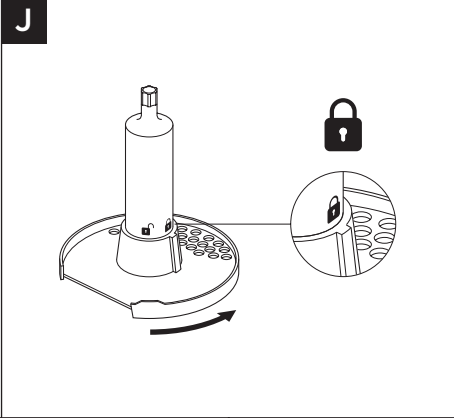
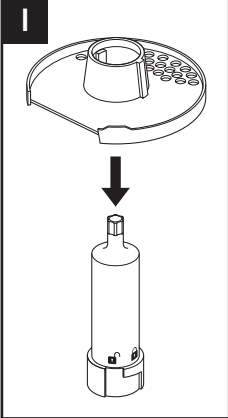
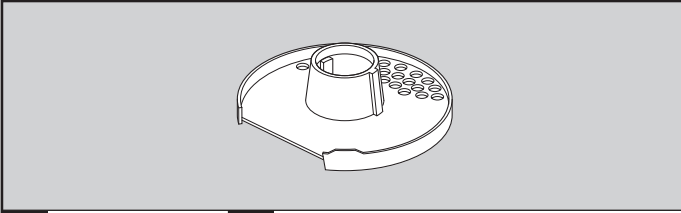
instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções

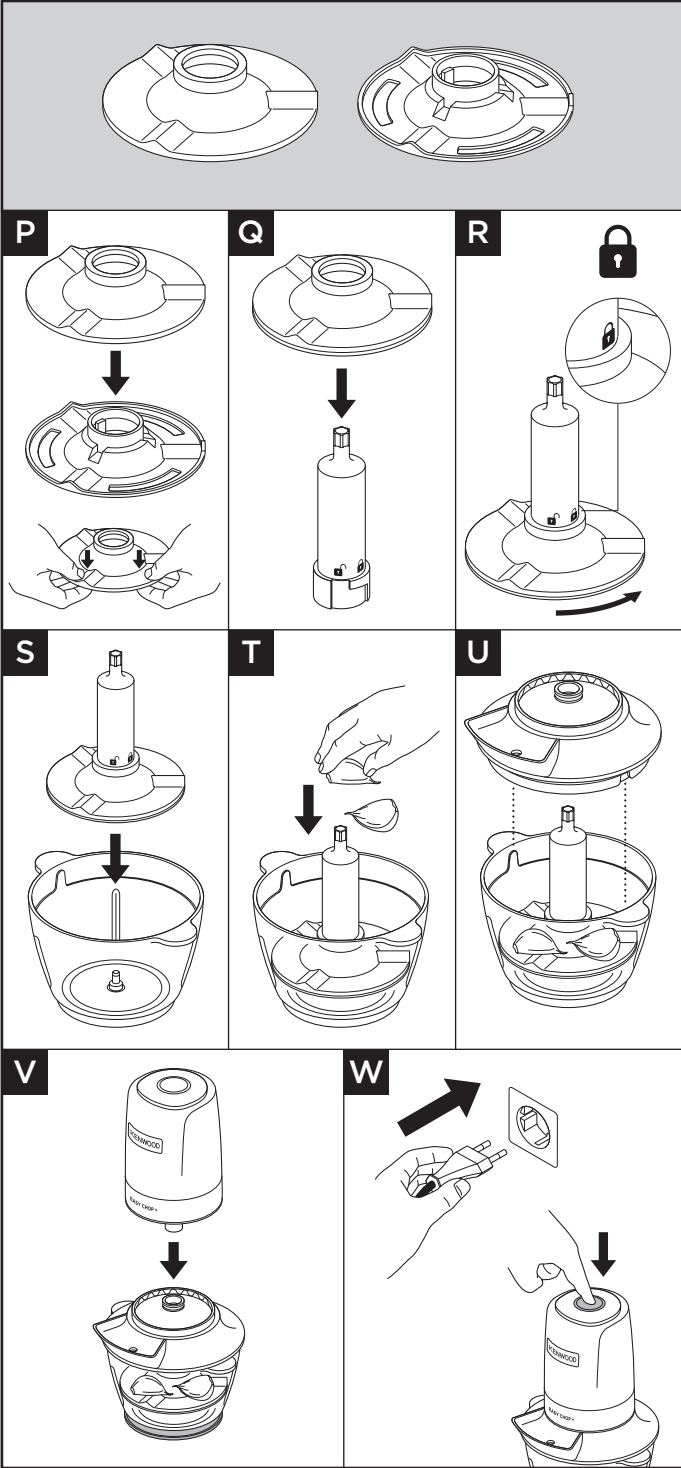


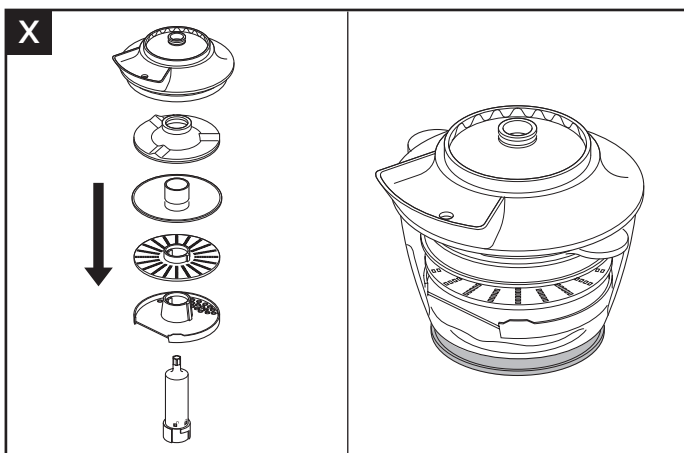
English	2 - 5
Nederlands	6 - 9
Français	10 - 13
Deutsch	14 - 17
Italiano	18 - 21
Português	22 - 25
Español	26 - 29
Dansk	30 - 33
Svenska	34 - 37
Norsk	38 - 41
Suomi	42 - 45
Türkçe	46 - 49
Česky	50 - 53
Magyar	54 - 57
Polski	58 - 61
Ελληνικά	62 - 66
Русский	67 - 70
Қазақша	71 - 74
Slovenčina	75 - 78
Українська	79 - 82
عربي	٨٦ - ٨٣











Y		MAX (g)		(secs)
		100g	2	40
		50g	2	30
		40g	2	60
		50g	2	60
		40g	2	30
		MAX (g)		(secs)
		90ml	1	60
		150ml	2	10-15
		MAX (g)		(secs)
		50	1	5-15

English

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time, remove all packaging and any labels. Wash the parts: see 'Cleaning'.
- Do not use the chopper with more than one attachment in the bowl. Use only one attachment at a time
- Unplug the appliance before fitting or removing parts or cleaning
- Misuse of your attachments can result in injury

Refer to your main chopper instruction book for additional safety warnings.

Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Separate the parts before cleaning.
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and will not harm the plastic or affect the flavour of the food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

Before using for the first time

- Wash the parts: Refer to illustration **Z**

Key

- ① Fine Grating Attachment
 - A. Cover
 - B. Rasping Plate
- ② Emulsifying Disc
- ③ Garlic Peeling Disc
 - A. Rubber Cover
 - B. Plastic Plate
- ④ Drive Shaft

To Assemble and Use Your Fine Grating Attachment

Refer to Illustrations **A - H**

- 1 Place the rasping plate over the drive shaft and turn anti-clockwise to lock into place.
- 2 Fit the fine grating attachment into the bowl over the locating pin.
- 3 Place food into the bowl and fit the cover over the drive shaft.
 - Use fresh ingredients and cut into even size pieces.
- 4 Place the lid onto the chopper bowl.
- 5 Place the power unit onto the lid

- 6 Connect to the power supply and press down on the speed selector to select the desired speed. (Refer to the recommended usage chart **Y**)

To Assemble and Use Your Emulsifying Disc

Refer to Illustrations **I - O**

- 1 Place the emulsifying disc over the drive shaft and turn anti-clockwise to lock into place.
- 2 Fit the emulsifying disc into the bowl over the locating pin.
- 3 Place ingredients into the bowl and place the lid onto the chopper bowl.
- 4 Place the power unit onto the lid.
- 5 Connect to the power supply and press down on the speed selector to select the desired speed (Refer to the recommended usage chart **Y**).

To Assemble and Use Your Garlic Peeling Disc

Refer to Illustrations **P - W**

- 1 Place the rubber cover over the plastic plate. Secure into place, by pushing the tabs on the underside of the rubber cover into the holes on the plastic plate.
- 2 Fit the garlic peeling disc into the bowl over the locating pin.
- 3 Place garlic cloves into the bowl and place the lid onto the chopper bowl.
4. Place the power unit onto the lid.
- 5 Connect to the power supply and press down on the speed selector to select the desired speed. (refer to the recommended usage chart **Y**)

Important

- **Do not operate the food chopper empty**
- **Beware of overprocessing some ingredients. Stop and check the consistency frequently.**

Care and Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Remove the attachment from the drive shaft before cleaning.
- Wash the parts by hand, then dry. Alternatively they can be washed in your dishwasher.

Garlic Peeling Disc

Note: Separate the Rubber cover from the plastic plate before cleaning. Re-assemble once thoroughly dry.

To separate the rubber cover from the plastic plate, push the rubber tabs upwards from the underside of the plastic plate.

Mayonnaise

90ml Olive Oil
8g Dijon Mustard
1 Egg Yolk

Refer to Illustrations **K - O**

- 1 Fit the Emulsifying disc and add all the ingredients apart from the oil. Process on speed 1 for 10 seconds.
- 2 Gradually add the oil through the liquid dripper, whilst processing on speed 1. Ensure a constant flow of oil. Switch off once all the oil has been added.

Note: Some oil will remain in the liquid dripper after use, this is normal.

Service and Customer Care

UK only

If you need help with:

- Using your attachment
- Servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ Call Kenwood Customer Care on **0345 222 0458**. **Have your model number (CHP62 attachments) and date code (e.g. 23B08) ready.** They are on the attachment outer carton.

● spares and attachments

- ☎ call 0844 557 3653.

other countries

- If you experience any problems with the operation of your attachment, before requesting assistance visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

Troubleshooting Guide

Problems	Causes	Solutions
Poor grating results.	Recommended quantity exceeded.	Refer to the recommended usage chart, Do not exceed the recommended quantities; remove some ingredients from the bowl if necessary.
	Grating plate cover not fitted to hold the food against the grating disc.	Fit the grating plate cover and process the food further.
	Food is too hard to be grated with the plastic disc.	Use the foods recommended in the processing guide/ recommended usage chart.
Poor peeling results	Recommended quantity exceeded.	Refer to the recommended usage chart, Do not exceed the recommended quantities; remove some ingredients from the bowl if necessary.
	Incorrect speed used.	Use speed 1 for peeling garlic to reduce damage to the clove.
Poor emulsifying results	Recommended quantity exceeded.	Refer to the recommended usage chart, Do not exceed the recommended quantities; remove some ingredients from the bowl if necessary. Refer to the recipe in the manual.
	Oil was not added slowly to the mix.	Use the liquid dripper to add the oil after the other ingredients have been combined for 10 seconds with the disc.

Nederlands

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle etiketten alvorens dit product voor de eerste keer te gebruiken. Was de onderdelen: zie 'Reiniging'.
- Gebruik de chopper niet met meer dan één hulpstuk in de kom. Gebruik slechts één hulpstuk tegelijk.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact alvorens onderdelen te plaatsen of verwijderen of het schoon te maken.
- Verkeerd gebruik van de hulpstukken kan letsel veroorzaken.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor uw chopper voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen.

Reiniging

- Het apparaat altijd uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen alvorens het schoon te maken.
- Scheid de onderdelen alvorens ze schoon te maken.
- Was met de hand en droog vervolgens grondig af, of was in de vaatwasser.
- Sommige ingrediënten kunnen het plastic verkleuren. Dit is absoluut normaal; het tast het plastic niet aan en heeft geen invloed op de smaak van het gerecht. Wrijf er met een in plantaardige olie gedoopte doek over om de verkleuring te verwijderen.

Vóór het eerste gebruik

- Was de onderdelen: Zie afbeelding **Z**.

Legenda

- ① Fijne rasp
 - A. Deksel
 - B. Raspschijf
- ② Schijf om te emulgeren
- ③ Knoflookschiller
 - A. Rubberen deksel
 - B. Plastic schijf
- ④ Aandrijfas

De fijne rasp in elkaar zetten en gebruiken

Zie afbeeldingen **A - **H****

- 1 Plaats de raspschijf op de aandrijfas en draai hem linksom vast.
- 2 Plaats de fijne rasp in de kom op de borgpen.
- 3 Doe de ingrediënten in de kom en plaats het deksel op de aandrijfas.
 - Gebruik verse ingrediënten en snij ze in stukjes van gelijke grootte.
- 4 Plaats het deksel op de kom van de chopper.

- 5 Plaats het motorblok op het deksel.
- 6 Sluit de voeding aan en druk de snelheidsschakelaar in om de gewenste snelheid te kiezen. (Raadpleeg de tabel met aanbevolen snelheden **Y**).

De schijf om te emulgeren in elkaar zetten en gebruiken

Zie afbeeldingen **I - O**

- 1 Plaats de schijf op de aandrijfas en draai hem linksom vast.
- 2 Plaats de schijf in de kom op de borgpen.
- 3 Doe de ingrediënten in de kom en plaats het deksel op de kom van de chopper.
- 4 Plaats het motorblok op het deksel.
- 5 Sluit de voeding aan en druk de snelheidsschakelaar in om de gewenste snelheid te kiezen (raadpleeg de tabel met aanbevolen snelheden **Y**).

De knoflookschiller in elkaar zetten en gebruiken

Zie afbeeldingen **P - W**

- 1 Plaats het rubberen deksel op de plastic plaat. Zet het vast door de lipjes aan de onderkant van het rubberen deksel in de gaten van de plastic plaat te duwen.
- 2 Plaats de knoflookschiller in de kom op de borgpen.
- 3 Doe de knoflookteentjes in de kom en plaats het deksel op de kom van de chopper.
- 4 Plaats het motorblok op het deksel.

- 5 Sluit de voeding aan en druk de snelheidsschakelaar in om de gewenste snelheid te kiezen. (Raadpleeg de tabel met aanbevolen snelheden **Y**).

Belangrijk

- **Gebruik de chopper nooit leeg.**
- **Bepaalde ingrediënten mogen niet te lang worden verwerkt. Stop en controleer de dikte regelmatig.**

Onderhoud en reiniging

- Het apparaat altijd uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen alvorens het schoon te maken.
- Haal het hulpstuk van de aandrijfas af alvorens het schoon te maken.
- Was de onderdelen met de hand en droog ze af. Ze kunnen ook in de vaatwasser worden gewassen.

Knoflookschiller

Let op! Haal het rubberen deksel van de plastic plaat af alvorens dit hulpstuk te reinigen. Zet het geheel weer in elkaar wanneer het helemaal droog is.

Om het rubberen deksel van de plastic plaat te halen, duwt u de rubberen lipjes omhoog van de onderkant van de plastic plaat af.

Mayonaise

90 ml olijfolie

8 g Dijonmosterd

1 eierdooier

Zie afbeelding **K** - **O**

- 1 Breng de schijf om te emulgeren aan en doe alle ingrediënten behalve de olie in de kom. Verwerk gedurende 10 seconden op snelheid 1.
- 2 Voeg de olie terwijl u op snelheid 1 verwerkt langzaam via de vloeistofdruppelaar toe. Zorg voor een constante oliestroming. Zet het apparaat uit wanneer alle olie is toegevoegd.

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

Onderhoud en klantenservice

- Bij problemen met de werking van uw hulpstuk gaat u eerst naar www.kenwoodworld.com, voordat u hulp inroept.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center bij u in de buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Slechte raspresultaten.	Aanbevolen hoeveelheid overschreden.	Raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik. De aanbevolen hoeveelheden niet overschrijden; haal zo nodig wat ingrediënten uit de kom.
	Deksel van raspschijf niet aangebracht om de ingrediënten tegen de raspschijf te houden.	Plaats het deksel van de raspschijf en verwerk de ingrediënten verder.
	De ingrediënten zijn te hard om te raspen met de plastic schijf.	Gebruik de ingrediënten die worden aangeraden in de verwerkingsgids en/of de tabel voor aanbevolen gebruik.
Slechte schilresultaten.	Aanbevolen hoeveelheid overschreden.	Raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik. De aanbevolen hoeveelheden niet overschrijden; haal zo nodig wat ingrediënten uit de kom.
	Onjuiste snelheid gebruikt.	Gebruik snelheid 1 om knoflook te pellen en schade aan de teentjes te voorkomen.
Slechte emulgeerresultaten.	Aanbevolen hoeveelheid overschreden.	Raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik. De aanbevolen hoeveelheden niet overschrijden; haal zo nodig wat ingrediënten uit de kom. Raadpleeg het recept in de handleiding.
	De olie was niet langzaam aan het mengsel toegevoegd.	Gebruik de vloeistofdruppelaar om de olie toe te voegen nadat de andere ingrediënten 10 seconden lang met de schijf zijn gemengd.

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et toutes les étiquettes. Lavez les pièces : voir « Nettoyage ».
- N'utilisez pas le hachoir avec plus d'un accessoire installé dans le bol. Utilisez un seul accessoire à la fois.
- Débranchez l'appareil avant de fixer ou retirer des pièces ou avant le nettoyage.
- Toute mauvaise utilisation des accessoires peut être source de blessures.

Consultez le guide d'utilisation du hachoir principal pour connaître les avertissements supplémentaires pour la sécurité.

Nettoyage

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Détachez les accessoires avant le nettoyage.
- Lavez à la main, puis séchez soigneusement ou lavez au lave-vaisselle.
- Certains aliments peuvent décolorer le plastique. C'est tout à fait normal et cela n'endommagera pas le plastique ni n'affectera le goût de la nourriture. Frottez avec un linge trempé dans de l'huile végétale pour corriger la décoloration.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Lavez les pièces : Reportez-vous à l'illustration **Z**.

Légende

- ① Accessoire fine râpe
 - A. Couvercle
 - B. Plaque à râper
- ② Disque à émulsionner
- ③ Disque à peler l'ail
 - A. Couvercle en caoutchouc
 - B. Plaque en plastique
- ④ Axe d'entraînement

Pour assembler et utiliser votre accessoire râpe fine

Voir les illustrations **A - H**

- 1 Placez la plaque à râper sur l'axe d'entraînement et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la verrouiller en place.
- 2 Installez la râpe fine dans le bol sur la goupille de positionnement.

3 Placez les aliments dans le bol et placez le couvercle sur l'axe d'entraînement.

- Utilisez des ingrédients frais et coupez-les en morceaux de taille égale.

4 Placez le couvercle sur le bol du hachoir.

5 Placez le bloc moteur sur le couvercle

6 Branchez l'alimentation électrique et appuyez sur le sélecteur de vitesse pour sélectionner la vitesse souhaitée. (Voir le tableau des recommandations d'utilisation

Y).

Assemblage et utilisation de votre disque à émulsionner

Voir les illustrations I - O

1 Placez le disque à émulsionner sur l'axe d'entraînement et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.

2 Installez le disque dans le bol au-dessus de goupille de positionnement.

3 Placez les ingrédients dans le bol et placez le couvercle sur le bol du hachoir.

4 Placez le bloc moteur sur le couvercle.

5 Branchez l'appareil à l'alimentation électrique et appuyez sur le sélecteur de vitesse pour sélectionner la vitesse souhaitée (consultez le tableau des recommandations d'utilisation

Y).

Assemblage et utilisation de votre disque à peler l'ail

Voir les illustrations P - W

1 Placez le couvercle en caoutchouc sur la plaque en plastique. Sécurisez l'installation en poussant les languettes situées sur la face inférieure du couvercle en caoutchouc dans les trous de la plaque en plastique.

2 Installez le disque à peler l'ail dans le bol au-dessus de goupille de positionnement.

3 Placez les gousses d'ail dans le bol et placez le couvercle sur le bol du hachoir.

4 Placez le bloc moteur sur le couvercle.

5 Branchez l'appareil à l'alimentation électrique et appuyez sur le sélecteur de vitesse pour sélectionner la vitesse souhaitée. (consultez le tableau des recommandations d'utilisation

Y).

Important

- **Ne faites pas fonctionner le hachoir alimentaire vide.**
- **Attention à ne pas hacher de manière excessive certains ingrédients. Arrêtez l'appareil et vérifiez la consistance régulièrement.**

Entretien et nettoyage

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Retirez l'accessoire de l'axe d'entraînement avant de le nettoyer.
- Nettoyez les pièces à la main, puis séchez-les. Ils peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

Disque à peler l'ail

Remarque : Séparez le couvercle en caoutchouc de la plaque en plastique avant le nettoyage. Réassemblez le tout une fois que tout est bien sec.

Séparez le couvercle en caoutchouc de la plaque en plastique, poussez les languettes en caoutchouc vers le haut depuis la face inférieure de la plaque en plastique.

Mayonnaise

90 ml d'huile d'olive

8 g de moutarde de Dijon

1 jaune d'œuf

Voir les illustrations **K - O**

- 1 Installez le disque à émulsionner et ajoutez tous les ingrédients séparément de l'huile. Actionnez à la vitesse 1 pendant 10 secondes.
- 2 Ajoutez progressivement l'huile à l'aide du goutte à goutte, tout en poursuivant à la vitesse 1. Faites en sorte que le flux d'huile soit constant. Éteignez une fois que toute l'huile a été ajoutée.

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

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre accessoire, veuillez consulter notre site www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Résultat médiocre de la râpe.	Quantité recommandée dépassée.	Voir le tableau des recommandations d'utilisation, Ne dépassez pas les quantités recommandées ; retirez une partie des ingrédients du bol si nécessaire.
	Le couvercle de la plaque de râpe n'est pas correctement installé de façon à maintenir les aliments contre le disque de râpe.	Fixez le couvercle de la plaque à râper et poursuivez avec la transformation des aliments.
	Les aliments sont trop durs pour être râpés avec le disque en plastique.	Utilisez les aliments recommandés dans le guide d'utilisation/ le tableau des recommandations d'usage.
Résultat du disque à peler médiocre.	Quantité recommandée dépassée.	Voir le tableau des recommandations d'utilisation. Ne dépassez pas les quantités recommandées ; retirez une partie des ingrédients du bol si nécessaire.
	Vitesses incorrectes.	Utilisez la vitesse 1 pour peler l'ail afin de ne pas endommager la gousse.
Résultat du disque émulsifiant médiocre.	Quantité recommandée dépassée.	Voir le tableau des recommandations d'utilisation. Ne dépassez pas les quantités recommandées ; retirez une partie des ingrédients du bol si nécessaire. Consultez la recette dans le guide.
	L'huile n'a pas été ajoutée lentement au mélange.	Ajoutez l'huile à l'aide du goutte-à-goutte liquide une fois que les autres ingrédients ont été transformés pendant 10 secondes.

Deutsch

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Vor dem ersten Gebrauch die gesamte Verpackung und etwaige Etiketten entfernen. Die Teile spülen: siehe „Reinigen“.
- Den Zerkleinerer nicht mit mehr als einem Zubehöerteil in der Schüssel gleichzeitig verwenden. Jeweils nur ein Zubehöerteil verwenden
- Vor dem Reinigen oder dem Anbringen oder Abnehmen beweglicher Teile den Netzstecker des Geräts ziehen
- Ein unsachgemäßer Gebrauch von Zubehörteilen kann zu Verletzungen führen.

Zusätzliche Sicherheitshinweise entnehmen Sie bitte der Hauptanleitung Ihres Zerkleinerers.

Reinigung

- Vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Die Teile vor dem Reinigen auseinandernehmen.
- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.
- Manche Zutaten können den Kunststoff verfärben. Dies ist völlig normal und hat keine Auswirkungen auf den Kunststoff oder den Geschmack der Zutaten. Mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch abreiben, um die Verfärbungen zu beseitigen.

Vor erstmaligem Gebrauch

- Die Teile spülen: Siehe Abbildung **Z**.

Übersicht

- ① Feinraspelaufsatz
 - A. Abdeckung
 - B. Raspelscheibe
- ② Emulgatorscheibe
- ③ Knoblauch-Schälscheibe
 - A. Gummiabdeckung
 - B. Kunststoffscheibe
- ④ Antriebswelle

Zusammensetzen und Gebrauch des Feinraspelaufsatzes

Siehe Abbildungen **A - **H****

- 1 Die Raspelscheibe auf die Antriebswelle stecken und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
- 2 Den Feinraspelaufsatz über den Passstift in die Schüssel einsetzen.
3. Die Zutaten in die Schüssel geben und die Abdeckung auf die Antriebswelle aufsetzen.
 - Frische Zutaten verwenden und in gleich große Stücke schneiden.

- 4 Den Deckel auf die Schüssel des Zerkleinerers aufsetzen.
- 5 Die Antriebseinheit auf den Deckel platzieren.
- 6 An den Netzstrom anschließen und den Geschwindigkeitsregler drücken, um die gewünschte Geschwindigkeit zu wählen. (Siehe die Tabelle zur empfohlenen Verwendung .

Zusammensetzen und Gebrauch der Emulgatorscheibe

Siehe Abbildungen  - 

- 1 Die Emulgatorscheibe auf die Antriebswelle stecken und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
- 2 Die Emulgatorscheibe über den Passstift in die Schüssel einsetzen.
- 3 Die Zutaten in die Schüssel geben und den Deckel auf die Schüssel des Zerkleinerers aufsetzen.
- 4 Die Antriebseinheit auf den Deckel platzieren.
- 5 An den Netzstrom anschließen und den Geschwindigkeitsregler drücken, um die gewünschte Geschwindigkeit zu wählen. (Siehe die Tabelle zur empfohlenen Verwendung .

Zusammensetzen und Gebrauch der Knoblauch-Schälscheibe

Siehe Abbildungen  - 

- 1 Die Gummiabdeckung auf die Kunststoffscheibe aufsetzen. Fixieren, indem Sie die Zungen auf der Unterseite der Gummiabdeckung in die Löcher der Kunststoffscheibe drücken.

- 2 Die Knoblauch-Schälscheibe über den Passstift in die Schüssel einsetzen.
- 3 Knoblauchzehen in die Schüssel geben und den Deckel auf die Schüssel des Zerkleinerers aufsetzen.
- 4 Die Antriebseinheit auf den Deckel platzieren.
- 5 An den Netzstrom anschließen und den Geschwindigkeitsregler drücken, um die gewünschte Geschwindigkeit zu wählen. (Siehe die Tabelle zur empfohlenen Verwendung .

Wichtig

- **Den Zerkleinerer nicht leer laufen lassen.**
- **Bei manchen Zutaten darauf achten, dass sie nicht zu stark zerkleinert werden. Dazu wiederholt anhalten und die Konsistenz überprüfen.**

Pflege und Reinigung

- Vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Vor dem Reinigen den Aufsatz von der Antriebswelle abnehmen.
- Die Teile von Hand spülen, dann abtrocknen. Oder geben Sie sie in die Spülmaschine.

Knoblauch-Schälscheibe

Hinweis: Vor dem Reinigen die Gummiabdeckung von der Kunststoffscheibe abnehmen. Erst wieder zusammensetzen, wenn vollständig trocken.

Um die Gummiabdeckung von der Kunststoffscheibe abzunehmen, die Gummizungen von der Unterseite der Kunststoffscheibe aus nach oben drücken.

Mayonnaise

90 ml Olivenöl

8 g Dijon Senf

1 Eigelb

Siehe Abbildungen **K** - **O**

- 1 Die Emulgatorscheibe einsetzen und alle Zutaten außer dem Öl einfüllen. Zehn Sekunden lang auf Stufe 1 verarbeiten.
- 2 Das Öl langsam durch den Flüssigkeitstropfer hinzugeben und dabei auf Stufe 1 verarbeiten. Für einen stetigen Ölfluss sorgen. Ausschalten, nachdem das gesamte Öl hinzugefügt worden ist.

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

Kundendienst und Service

- Sollten Sie Probleme mit dem Betrieb Ihres Aufsatzes haben, besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Schlechte Raspel-Ergebnisse.	Empfohlene Menge überschritten.	Siehe Empfehlungstabelle. Die empfohlenen Mengen nicht überschreiten; falls nötig, einige Zutaten aus der Schüssel nehmen.
	Raspelscheiben-Abdeckung nicht angebracht, um die Zutat gegen die Raspelscheibe zu drücken.	Die Raspelscheiben-Abdeckung aufsetzen und die Zutaten weiter verarbeiten.
	Zutat ist zu hart, um mit der Kunststoffscheibe geraspelt zu werden.	Die Zutaten verwenden, die in den Verarbeitungshinweisen / in der Empfehlungstabelle empfohlen werden.
Schlechte Schäl-Ergebnisse.	Empfohlene Menge überschritten.	Siehe Empfehlungstabelle. Die empfohlenen Mengen nicht überschreiten; falls nötig, einige Zutaten aus der Schüssel nehmen.
	Falsche Geschwindigkeit benutzt.	Zum Schälen von Knoblauch Stufe 1 benutzen, um die Zehe möglichst wenig zu beschädigen.
Schlechte Emulgator-Ergebnisse.	Empfohlene Menge überschritten.	Siehe Empfehlungstabelle. Die empfohlenen Mengen nicht überschreiten; falls nötig, einige Zutaten aus der Schüssel nehmen. Siehe Rezept in diesem Handbuch.
	Öl wurde nicht langsam genug zur Mischung hinzugegeben.	Den Flüssigkeitstropfer benutzen, um Öl hinzuzugeben, nachdem alle anderen Zutaten 10 Sekunden lang mit der Scheibe vermischt wurden.

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere tutti gli imballaggi e le eventuali etichette. Lavare le parti: vedere "Pulizia".
- Non utilizzare il tritatutto con più di un accessorio nella ciotola. Utilizzare un solo accessorio alla volta.
- Scollegare l'apparecchio prima di montare o smontare le parti o prima di pulirlo
- L'uso improprio degli accessori può provocare lesioni.

Per ulteriori avvertenze di sicurezza, consultare il libretto di istruzioni principale del tritatutto.

Pulizia

- Spegner e scollegare sempre la spina prima di procedere alla pulizia.
- Separare le parti prima della pulizia.
- Lavare a mano, quindi asciugare accuratamente o lavare in lavastoviglie.
- Alcuni alimenti possono scolorire la plastica. Questo è perfettamente normale e non danneggia la plastica né influisce sul sapore del cibo. Strofinare con un panno imbevuto di olio vegetale per rimuovere lo scolorimento.

Prima dell'uso

- Lavare le parti: fare riferimento all'illustrazione **Z**.

Legenda

- ① Accessorio per grattugiare finemente
 - A. Coperchio
 - B. Piastra di raschiatura
- ② Disco emulsionante
- ③ Disco per sbucciare l'aglio
 - A. Coperchio in gomma
 - B. Piastra di plastica
- ④ Albero motore

Montaggio e utilizzo dell'accessorio per grattugiare finemente

Fare riferimento alle illustrazioni **A - H**

- 1 Collocare la piastra di raschiatura sull'albero motore e ruotare in senso antiorario per bloccarla in posizione.
- 2 Inserire l'accessorio per grattugiare finemente nella ciotola sopra il perno di posizionamento.
3. Inserire il cibo nella ciotola e porre il coperchio sull'albero motore.
 - Utilizzare ingredienti freschi e tagliarli in pezzi di dimensioni uniformi.

- 4 Porre il coperchio sulla ciotola del tritatutto.
- 5 Porre l'unità di alimentazione sul coperchio
- 6 Collegare l'alimentazione e premere il selettore di velocità per selezionare la velocità desiderata (fare riferimento alla tabella d'utilizzo consigliato **Y**).

Assemblaggio e utilizzo del disco emulsionante

Fare riferimento alle illustrazioni **I - O**

- 1 Collocare il disco emulsionante sull'albero motore e ruotare in senso antiorario per bloccarlo in posizione.
- 2 Inserire il disco emulsionante nella ciotola sopra il perno di posizionamento.
- 3 Mettere gli ingredienti nella ciotola e porre il coperchio sulla ciotola del tritatutto.
- 4 Posizionare l'unità di alimentazione sul coperchio.
- 5 Collegare all'alimentazione e premere il selettore di velocità per selezionare la velocità desiderata (fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliato **Y**).

Assemblaggio e utilizzo del disco per sbucciare l'aglio

Fare riferimento alle illustrazioni **P - W**

- 1 Porre il coperchio di gomma sulla piastra di plastica. Fissare in posizione, spingendo le linguette sul lato inferiore del coperchio di gomma nei fori della piastra di plastica.
- 2 Inserire il disco per sbucciare l'aglio nella ciotola sopra il perno di posizionamento.

- 3 Inserire gli spicchi d'aglio nella ciotola e posizionare il coperchio sulla ciotola del tritatutto.
- 4 Porre l'unità di alimentazione sul coperchio.
- 5 Collegare l'alimentazione e premere il selettore di velocità per selezionare la velocità desiderata (fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliato **Y**).

Importante

- **Non utilizzare il tritatutto quando vuoto**
- **Fare attenzione alla lavorazione eccessiva di alcuni ingredienti. Fermarsi e controllare spesso la consistenza.**

Manutenzione e pulizia

- Spegner e staccare sempre la spina prima della pulizia.
- Rimuovere l'accessorio dall'albero motore prima della pulizia.
- Lavare le parti a mano, quindi asciugarle. In alternativa, possono essere lavare in lavastoviglie.

Disco per sbucciare l'aglio

Nota: separare il coperchio di gomma dal piatto di plastica prima della pulizia. Rimontare una volta completamente asciutto.

Per separare il coperchio di gomma dalla piastra di plastica, spingere le le linguette di gomma verso l'alto dal lato inferiore della piastra di plastica.

Maionese

90 ml di olio d'oliva
8 g di senape di Digione
1 tuorlo d'uovo.

Fare riferimento alle illustrazioni **K** - **O**

- 1 Montare il disco emulsionante e aggiungere tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Lavorare alla velocità 1 per 10 secondi.
- 2 Aggiungere gradualmente l'olio attraverso il cola-maionese, mentre si lavora alla velocità 1. Assicurarsi che vi sia un flusso costante di olio. Spegnerne una volta aggiunto tutto l'olio.

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

Manutenzione e assistenza tecnica

- Se ci sono problemi con il funzionamento dell'accessorio, prima di chiamare l'assistenza visitare il sito www.kenwoodworld.com.
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Risultati scadenti della grattugia	Quantità consigliata superata.	Consultare la tabella di utilizzo consigliata. Non superare le quantità consigliate; se necessario, rimuovere alcuni ingredienti dalla ciotola.
	Il coperchio della piastra per grattugiare non è montato per tenere il cibo contro il disco per grattugiare.	Montare il coperchio della piastra per grattugiare e lavorare ulteriormente gli alimenti.
	Il cibo è troppo duro per essere grattugiato con il disco di plastica.	Utilizzare gli alimenti raccomandati nella guida alla lavorazione/tabella di utilizzo consigliata..
Risultati scadenti di sbucciatura	Quantità consigliata superata.	Fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliata. Non superare le quantità consigliate; se necessario, rimuovere alcuni ingredienti dalla ciotola.
	Utilizzata una velocità errata.	Utilizzare la velocità 1 per sbucciare l'aglio per ridurre i danni allo spicchio.
Risultati scadenti di emulsione	Quantità consigliata superata.	Fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliata. Non superare le quantità consigliate; se necessario, rimuovere alcuni ingredienti dalla ciotola. Consultare la ricetta nel manuale.
	L'olio non è stato aggiunto lentamente alla miscela.	Utilizzare il cola-maionese per aggiungere l'olio dopo che gli altri ingredienti sono stati amalgamati per 10 secondi con il disco.

Português

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Antes de utilizar pela primeira vez, retire todas as embalagens e rótulos. Lave os componentes: ver “Limpeza”.
- Não utilize a picadora com mais do que um acessório na taça. Use apenas um acessório de cada vez.
- Retire sempre o fio eléctrico da tomada antes de colocar ou retirar acessórios ou limpar.
- O uso incorrecto dos seus acessórios pode resultar em ferimentos.

Consulte o livro de instruções principal da sua picadora para mais informações sobre avisos de segurança.

Limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de limpar.
- Separe os componentes antes de limpar.
- Lave à mão e depois seque, ou lave na máquina da loiça.
- Alguns alimentos podem colorir o plástico. Isto é normal e não estraga o plástico ou afecta o sabor dos alimentos. Esfregue com um pano embebido em óleo para ajudar a retirar a coloração.

Antes de utilizar pela primeira vez

- Lave os componentes:
Consulte a Ilustração **Z**.

Chave

- ① Acessório de Ralar Fino
 - A. Tampa
 - B. Disco de Raspar
- ② Disco Emulsionador
- ③ Disco Descascador de Alhos
 - A. Cobertura de Borracha
 - B. Disco de Plástico
- ④ Veio de Accionamento

Para Montar e Utilizar o Seu Acessório de Ralar Fino

Consulte as Ilustrações

A - H

- 1 Coloque o disco de raspar no veio de accionamento e gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio para prender.
- 2 Encaixe o acessório de ralar fino na taça por cima do pino da taça.
- 3 Coloque os alimentos na taça e insira a tampa no veio de accionamento.

- Use alimentos frescos e corte em pedaços iguais.
- Coloque a tampa na taça da picadora.
 - Coloque a unidade motriz por cima da tampa.
 - Ligue à tomada de corrente, carregue no botão selector de velocidade para seleccionar a velocidade desejada. (Consulte o quadro de utilização recomendada **Y**).

Para Montar e Utilizar o Seu Disco Emulsionador

Consulte as Ilustrações

I - O

- Coloque o disco emulsionador no veio de accionamento e gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio para prender.
- Encaixe o disco emulsionador na taça por cima do pino.
- Coloque os ingredientes na taça e coloque depois a tampa por cima da taça da picadora.
- Coloque a unidade motriz por cima da tampa.
- Ligue à tomada de corrente, carregue no botão selector de velocidade para seleccionar a velocidade desejada (Consulte o quadro de utilização recomendada **Y**).

Para Montar e Utilizar o Seu Disco Descascador de Alhos

Consulte as Ilustrações

P - W

- Coloque a cobertura de borracha por cima do disco de plástico. Prenda no local empurrando os encaixes na parte inferior da cobertura de borracha nos orifícios do disco de plástico.

- Encaixe o disco descascador de alhos na taça por cima do pino.
- Coloque os dentes de alho na taça e coloque depois a tampa por cima da taça da picadora.
- Coloque a unidade motriz por cima da tampa.
- Ligue à tomada de corrente, carregue no botão selector de velocidade para seleccionar a velocidade desejada. (Consulte o quadro de utilização recomendada **Y**).

Importante

- **Não ponha a trabalhar o picador de alimentos vazio.**
- **Cuidado para não processar demais alguns ingredientes. Páre e verifique a consistência frequentemente.**

Cuidados e limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de limpar.
- Retire o acessório do veio de accionamento antes de limpar.
- Lave à mão as peças e seque em seguida. Em alternativa, podem ser lavadas na sua máquina de lavar louça.

Disco Descascador de Alhos

Nota: Separe a cobertura de borracha do disco de plástico antes de limpar. Volte a montar depois de bem seco.

Para separar a cobertura de borracha do disco de plástico, empurre os encaixes de plástico para cima pressionando por baixo do disco de plástico.

Maionese

90ml de Azeite

8G de Mostarda de Dijon

1 Gema de Ovo

Consulte as Ilustrações



- 1 Insira o disco emulsionador e adicione todos os ingredientes excepto o azeite. Processe na velocidade 1 durante 10 segundos.
- 2 Gradualmente adicione o azeite através da goteira para líquido, enquanto processa na velocidade 1. Mantenha constante o fluxo de azeite. Desligue quando todo o azeite tiver sido adicionado.

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

Assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu acessório, antes de recorrer à Assistência visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com.
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

Guia de avarias

Problema	Causa	Solução
Alimentos mal ralados.	Excedeu a quantidade recomendada.	Consulte o quadro de utilização recomendada. Não exceda as quantidades máximas recomendadas; se necessário, retire alguns alimentos da taça.
	A tampa do prato de ralar não foi colocada para segurar os alimentos contra o disco de ralar.	Encaixe a tampa do trato de ralar e processe mais os alimentos.
	Os alimentos são demasiados duros para serem ralados pelo disco plástico.	Utilize os alimentos recomendados no guia de processamento / quadro de utilização recomendada.
Alimentos mal descascados.	Excedeu a quantidade recomendada.	Consulte o quadro de utilização recomendada. Não exceda as quantidades máximas recomendadas; se necessário, retire alguns alimentos da taça.
	Velocidade usada incorrecta.	Use a velocidade 1 para descascar alhos e evitar que danificar o dente de alho.
Alimentos mal emulsionados.	Excedeu a quantidade recomendada.	Consulte o quadro de utilização recomendada. Não exceda as quantidades máximas recomendadas; se necessário, retire alguns alimentos da taça. Consulte a receita do manual.
	O azeite não foi adicionado lentamente à mistura.	Utilize a goteira para adicionar o azeite apenas depois de ter misturado com o disco todos os outros ingrediente pelos menos durante 10 segundos.

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite todo el embalaje y las etiquetas. Para lavar las piezas, consulte "Limpieza".
- No use la picadora con más de un accesorio en el bol. Use solamente un accesorio a la vez.
- Desenchufe el aparato antes de colocar o quitar piezas o antes de limpiarlo.
- El uso incorrecto de los accesorios puede producir lesiones.

Consulte el libro principal de instrucciones de su picadora para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.

Limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Separe las piezas antes de limpiarlo.
- Lávelas a mano y luego séquelas bien o lávelas en el lavavajillas.
- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Esto es algo totalmente normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos. Para eliminar las manchas, frote el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal.

Antes de utilizar el aparato por primera vez

- Para lavar las piezas, consulte la ilustración **Z**.

Descripción del aparato

- ① Accesorio rallador fino
 - A. Tapa
 - B. Disco de rallar
- ② Disco emulsionante
- ③ Disco pelador de ajos
 - A. Tapa de goma
 - B. Disco de plástico
- ④ Eje motor

Montar y utilizar el accesorio rallador fino

Consulte las ilustraciones

A - H

- 1 Ponga el disco de rallar sobre el eje motor y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para fijarlo en su posición.
- 2 Coloque el accesorio rallador fino dentro del bol encima del pasador de posicionamiento.
- 3 Ponga la comida dentro del bol y coloque la tapa sobre el eje motor.

- Use ingredientes frescos y córtelos en trozos de igual tamaño.
- 4 Ponga la tapa sobre el bol de la picadora.
- 5 Ponga la unidad de potencia sobre la tapa.
- 6 Conecte a la toma de corriente y apriete el selector de velocidad para seleccionar la velocidad deseada (consulte la tabla de usos recomendados **Y**).

Montar y utilizar el disco emulsionante

Consulte las ilustraciones

I - O

- 1 Ponga el disco emulsionante sobre el eje motor y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para fijarlo en su posición.
- 2 Coloque el disco emulsionante dentro del bol encima del pasador de posicionamiento.
- 3 Ponga los ingredientes dentro del bol y coloque la tapa sobre el bol de la picadora.
- 4 Ponga la unidad de potencia sobre la tapa.
- 5 Conecte a la toma de corriente y apriete el selector de velocidad para seleccionar la velocidad deseada (consulte la tabla de usos recomendados **Y**).

Montar y utilizar el disco pelador de ajos

Consulte las ilustraciones

P - W

- 1 Ponga la tapa de goma sobre el disco de plástico. Fíjelo en su sitio empujando las lengüetas de la parte inferior de la tapa de goma dentro de los orificios del disco de plástico.

- 2 Coloque el disco pelador de ajos dentro del bol encima del pasador de posicionamiento.
- 3 Ponga los dientes de ajo dentro del bol y coloque la tapa sobre el bol de la picadora.
- 4 Ponga la unidad de potencia sobre la tapa.
- 5 Conecte a la toma de corriente y apriete el selector de velocidad para seleccionar la velocidad deseada (consulte la tabla de usos recomendados **Y**).

Importante

- **No haga funcionar la picadora vacía.**
- **Tenga cuidado de no procesar en exceso algunos ingredientes. Pare y compruebe la consistencia con frecuencia.**

Cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Quite el accesorio del eje motor antes de proceder a su limpieza.
- Lave las piezas a mano y luego séquelas. También se pueden lavar en el lavavajillas.

Disco pelador de ajos

Nota: Separe la tapa de goma del disco de plástico antes de proceder a su limpieza. Vuelva a montarlo cuando esté bien seco.

Para separar la tapa de goma del disco de plástico, empuje las lengüetas de goma hacia arriba desde la parte inferior del disco de plástico.

Mayonesa

90 ml de aceite de oliva

8 g mostaza de Dijon

1 yema de huevo

Consulte las ilustraciones



- 1 Coloque el disco emulsionante y añada todos los ingredientes excepto el aceite. Procese a velocidad 1 durante 10 segundos.
- 2 Añada el aceite poco a poco a través del goteador de líquidos mientras procesa a velocidad 1. Asegúrese de añadir un flujo constante de aceite. Apague el aparato cuando se haya añadido todo el aceite.

Nota: Quedará algo de aceite en el goteador de líquidos después de su uso, lo cual es normal.

Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del accesorio, antes de solicitar ayuda visite www.kenwoodworld.com.
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
Mal resultado del proceso de rallado.	Se ha sobrepasado la cantidad recomendada.	Consulte la tabla de usos recomendados. No sobrepase las cantidades recomendadas; quite algunos ingredientes del bol si es necesario.
	La tapa de la placa ralladora no está colocada para sujetar los alimentos contra el disco rallador.	Coloque la tapa de la placa ralladora y siga procesando los alimentos.
	Los alimentos son demasiado duros para rallarlos con el disco de plástico.	Use los alimentos recomendados en la guía para procesar alimentos/tabla de usos recomendados.
Mal resultado del proceso de pelado.	Se ha sobrepasado la cantidad recomendada.	Consulte la tabla de usos recomendados. No sobrepase las cantidades recomendadas; quite algunos ingredientes del bol si es necesario.
	Se está usando una velocidad incorrecta.	Utilice la velocidad 1 para pelar ajos y reducir el daño al diente.
Mal resultado del proceso de emulsión.	Se ha sobrepasado la cantidad recomendada.	Consulte la tabla de usos recomendados. No sobrepase las cantidades recomendadas; quite algunos ingredientes del bol si es necesario. Consulte la receta en el manual.
	El aceite no se añadió lentamente a la mezcla.	Use el goteador de líquidos para añadir el aceite después de que los demás ingredientes se hayan mezclado durante 10 segundos con el disco.

Dansk

Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Før første ibrugtagning fjernes al emballage og alle mærkater. Vask delene: Se "Rengøring".
- Brug kun hakkeren med én tilbehørsdel i skålen. Brug kun én tilbehørsdel ad gangen
- Tag stikket ud af stikkontakten, før dele sættes på eller tages af eller før rengøring
- Misbrug af tilbehøret kan forårsage skader

Se hovedinstruktionsbogen til hakkeren for yderligere sikkerhedsadvarsler.

Rengøring

- Sluk altid for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten før rengøring.
- Skil delene ad før rengøring.
- Vask dem i hånden, og tør dem grundigt, eller vask dem i opvaskemaskine.
- Nogle madvarer kan misfarve platen. Dette er helt normalt og skader ikke platen samt påvirker ikke madens smag. Gnid med en klud dyppet i planteolie for at fjerne misfarvningen.

Før første anvendelse

- Vask delene: Se illustration **Z**

Øversigt

- ① Tilbehør til finrivning
 - A. Dæksel
 - B. Riveskive
- ② Emulgeringsskive
- ③ Skive til skrælning af hvidløg
 - A. Gummidæksel
 - B. Plastikskive
- ④ Drivaksel

- 2 Anbring tilbehøret til finrivning i skålen over styrestiften.
- 3 Læg madvarer i skålen, og sæt låget på drivakslen.
 - Brug friske ingredienser, og skær dem i lige store stykker.
- 4 Sæt låget på hakkerskålen.
- 5 Sæt motorenheden på låget.
- 6 Sæt stikket i stikkontakten, og tryk ned på hastighedsvælgeren for at vælge den ønskede hastighed. (Se diagrammet over anbefalet brug **Y**).

Samling og brug af tilbehør til finrivning

Se Illustration A - H

- 1 Anbring riveskiven over drivakslen, og drej mod uret for at låse den.

Samling og brug af emulgeringsskive

Se Illustration I - O

- 1 Anbring emulgeringsskiven over drivakslen, og drej den mod uret for at låse den fast.

- 2 Anbring emulgeringsskiven i skålen over styrestiften.
- 3 Læg ingredienserne i skålen, og sæt låget på hakkerskålen.
- 4 Sæt motorenheden på låget.
- 5 Sæt stikket i stikkontakten, og tryk ned på hastighedsvælgeren for at vælge den ønskede hastighed (se diagrammet over anbefalet brug **Y**).

Samling og brug af skive til skrælning af hvidløg

Se Illustration **P** - **W**

- 1 Anbring gummidækslet over plastikskiven. Fastgør det ved at skubbe tapperne på undersiden af gummidækslet ind i hullerne på plastikskiven.
- 2 Anbring skiven til skrælning af hvidløg i skålen over styrestiften.
- 3 Læg hvidløg i skålen, og sæt låget på hakkerskålen.
- 4 Sæt motorenheden på låget.
- 5 Sæt stikket i stikkontakten, og tryk ned på hastighedsvælgeren for at vælge den ønskede hastighed (se diagrammet over anbefalet brug **Y**).

Vigtigt

- **Lad aldrig hakkeren køre, når den er tom**
- **Pas på ikke at lade visse ingredienser køre for længe. Stop, og kontrollér konsistensen ofte.**

Pleje og rengøring

- Sluk altid for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten før rengøring.
- Fjern tilbehøret fra drivakslen før rengøring.
- Vask delene i hånden, og tør dem af. De kan også vaskes i opvaskemaskine.

Skive til skrælning af hvidløg

Bemærk: Tag gummidækslet af plastikskiven før rengøring. Saml dem igen, når de er helt tørre.

Tag gummidækslet af plastikskiven ved at skubbe gummitapperne opad fra plastikskivens underside.

Mayonnaise

90 ml olivenolie
8 g dijonsennep
1 æggeblomme

Se Illustration **K** - **O**

- 1 Sæt emulgeringsskiven på, og hæld alle ingredienser i undtagen olien. Kør på hastighed 1 i 10 sekunder.
- 2 Tilsæt gradvist olien med væskedrypperen, mens maskinen kører på hastighed 1. Sørg for en jævn tilførsel af olie. Sluk for maskinen, når al olien er tilsat.

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

Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit tilbehør, skal du, før du anmoder om hjælp, besøge www.kenwoodworld.com.
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet for dit land.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

Fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Dårligt resultat med rivning.	Anbefalet mængde overskredet.	Se diagrammet over anbefalet brug. De anbefalede mængder må ikke overskrides; tag om nødvendigt nogle ingredienser op af skålen.
	Riveskivedæksel ikke monteret for at holde madvarer mod riveskiven.	Monter riveskivedækslet, og bearbejd maden yderligere.
	Madvaren er for hård til at blive revet med plastikskiven.	Brug de madvarer, som anbefales i bearbejdningsvejledningen/diagrammet over anbefalet brug.
Dårligt resultat med skrælning.	Anbefalet mængde overskredet.	Se diagrammet over anbefalet brug. De anbefalede mængder må ikke overskrides; tag om nødvendigt nogle ingredienser op af skålen.
	Forkerte hastighed anvendt.	Brug hastighed 1 til skrælning af hvidløg for at mindske skaderne på feddet.
Dårligt resultat med emulgering.	Anbefalet mængde overskredet.	Se diagrammet over anbefalet brug. De anbefalede mængder må ikke overskrides; tag om nødvendigt nogle ingredienser op af skålen. Se opskriften i vejledningen.
	Olien er ikke tilsat langsomt til blandingen.	Brug væskedrypperen til at tilsætte olien, når de andre ingredienser er kombineret i 10 sekunder med skiven.

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter före första användning. Diska delarna: se "Rengöring".
- Använd inte hackaren med mer än ett tillbehör i skålen. Använd endast ett tillbehör i taget
- Dra ur stickkontakten innan du monterar eller tar bort delar och för rengöring.
- Felaktig användning av tillbehöret kan orsaka personskador

Se huvudinstruktionsboken för hackaren för ytterligare säkerhetsvarningar.

Rengöring

- Stäng alltid av och dra ur stickkontakten före rengöring.
- Ta isär delarna före rengöring.
- Diska för hand och torka sedan noggrant, eller använd maskindisk.
- Vissa livsmedel kan missfärga plasten. Detta är helt normalt och skadar inte plasten eller påverkar smaken på livsmedlen. Gnid med en trasa doppad i vegetabilisk olja för att ta bort missfärgningar.

Före första användningen

- Diska delarna: Se bild **Z**.

Förklaring till bilder

- ① Tillbehör för finrivning
 - A. Skydd
 - B. Rivplatta
- ② Emulgeringsskiva
- ③ Vitlöksskalare
 - A. Gummiskydd
 - B. Plastskiva
- ④ Drivaxel

Montera och använda tillbehöret för finrivning

Se illustrationerna **A - H**

- 1 Placera rivplattan på drivaxeln och vrid den moturs för att låsa den på plats.
- 2 Montera finrivningstillbehöret i skålen ovanpå stiftet.
- 3 Placera livsmedel i skålen och montera skyddet över drivaxeln.
 - Använd färsk ingredienser och skär dem i jämnstora bitar.
- 4 Sätt på locket på hackarskålen.
- 5 Placera drivenheten ovanpå locket.

- 6 Anslut till eluttaget och tryck nedåt på hastighetsreglaget för att välja hastighet. (Se diagrammet "Rekommenderad användning" **Y**).

Montera och använda emulgeringsskivan

Se illustrationerna **I** - **O**

- 1 Placera emulgeringsskivan över drivaxeln och vrid moturs för att låsa den på plats.
- 2 Montera emulgeringsskivan i skålen ovanpå stiftet.
- 3 Lägg ingredienserna i skålen och sätt på locket på hackarskålen.
- 4 Placera drivenheten ovanpå locket.
- 5 Anslut till eluttaget och tryck nedåt på hastighetsreglaget för att välja hastighet (se diagrammet "Rekommenderad användning" **Y**).

Montera och använda vitlöksskalaren

Se illustrationerna **P** - **W**

- 1 Placera gummiskyddet över plastplattan. Fäst den på plats genom att trycka piggarna på gummiskyddets undersida in i hålen på plastplattan.
- 2 Montera vitlöksskalaren i skålen ovanpå stiftet.
- 3 Placera vitlöksklyftor i skålen och sätt på locket på hackarskålen.
- 4 Placera drivenheten ovanpå locket.
- 5 Anslut till eluttaget och tryck nedåt på hastighetsreglaget för att välja hastighet. (se diagrammet "Rekommenderad användning" **Y**).

Viktigt

- **Kör inte hackaren när den är tom.**
- **Var försiktig med att överbearbeta vissa ingredienser. Stoppa och kontrollera konsistensen regelbundet.**

Skötsel och rengöring

- Stäng alltid av och dra ur stickkontakten före rengöring.
- Avlägsna tillbehöret från drivaxeln före rengöring.
- Diska delarna för hand, torka sedan. Alternativt kan de diskas i diskmaskinen.

Vitlöksskalare

Obs! Lossa gummiskyddet från plastplattan före rengöring. Sätt ihop delarna igen när de är helt torra.

Du lossar gummiskyddet från plastplattan genom att trycka gummipiggarna uppåt från undersidan av plastplattan.

Majonnäs

90 ml olivolja
8 g Dijonsenap
1 äggula

Se illustrationerna **K** - **O**

- 1 Montera emulgeringsskivan och tillsätt alla ingredienser förutom oljan. Bearbeta på hastighet 1 i 10 sekunder.
- 2 Tillsätt oljan gradvis genom droptillsatsen medan du bearbetar på hastighet 1. Se till att flödet av olja är konstant. Slå av apparaten då all olja har tillsatts.

Obs! En liten mängd olja kommer att vara kvar i droptillsatsen efter användning. Detta är normalt.

Service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda något tillbehör ber vi dig besöka www.kenwoodworld.com innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök www.kenwoodworld.com eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

Problemsökningsguide

Problem	Orsak	Lösning
Dåligt resultat vid rivning	Rekommenderad mängd överskriden.	Se diagrammet "Rekommenderad användning". Överskrid inte rekommenderad mängd. Avlägsna några ingredienser från skålen vid behov.
	Rivplattans skydd är inte monterat för att hålla livsmedlet mot rivskivan.	Montera rivplattans skydd och bearbeta livsmedlet ytterligare.
	Livsmedlet är för hårt för att rivas med plastskivan.	Använd de livsmedel som rekommenderas i vägledningen för bearbetning/vägledningen för rekommenderad användning.
Dåligt resultat vid skalning	Rekommenderad mängd överskriden.	Se diagrammet "Rekommenderad användning". Överskrid inte rekommenderad mängd. Avlägsna några ingredienser från skålen vid behov.
	Fel hastighet använd.	Använd hastighet 1 när du skalar vitlök för att undvika att klyftan skadas.
Dåligt resultat vid emulgering	Rekommenderad mängd överskriden.	Se diagrammet "Rekommenderad användning". Överskrid inte rekommenderad mängd. Avlägsna några ingredienser från skålen vid behov. Se receptet i handboken.
	Olja tillsattes inte tillräckligt långsamt till blandningen.	Använd droptillsatsen när du tillsätter olja efter att övriga ingredienser har blandats under 10 sekunder med hjälp av skivan.

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje før første gangs bruk og eventuelle etiketter. Vask delene: se "Rengjøring"
- Ikke bruk hakkeren med mer enn et redskap i bollen. Bruk kun et redskap om gangen.
- Ta ut apparatets kontakt fra strømuttaket før du monterer eller tar av deler eller ved rengjøring.
- Feil bruk av redskapene dine kan føre til skader.

Se hovedhakkeren sin instruksjonshåndbok for ytterligere sikkerhetsvarsler.

Rengjøring

- Skru alltid av og ta ut kontakten før rengjøring.
- Separer delene før rengjøring.
- Vask for hånd, og tørk deretter grundig eller vask i oppvaskmaskinen.
- Noen matvarer kan misfarge plasten. Dette er helt normalt og vil ikke skade plasten eller påvirke smaken av maten. Gni med en klut dyppet i vegetabilsk olje for å fjerne misfargingen.

Før du bruker tilbehøret for første gang

- Vask delene: Se illustrasjon **Z**

Deler

- ① Finrivingsredskap
 - A. Raspeplate
 - B. Rivplate
- ② Emulgerende skive
- ③ Skive for skrelling av hvitløk
 - A. Gummideksel
 - B. Plastplate
- ④ Drivskaft

For å montere og bruke og montere ditt finrivingsredskap

Se illustrasjonene **A - H**

- 1 Plasser raspeplaten over drivskafte og vri i retning mot klokken for å låse den fast.
- 2 Monter finrevningsredskapet inn i bollen over plasseringspluggen.
- 3 Legg mat i bollen og monter dekslet over drivskafte.
 - Bruk ferske ingredienser og kutt i jevne biter.
- 4 Plasser lokket på hakkerbollen.
- 5 Plasser strømenheten på lokket
- 6 Koble til strømforsyningen og trykk ned på

hastighetsvelgeren for å velge ønsket hastighet. (Se anbefalt brukstabell **Y**).

For å montere og bruke din Emulgerende skive

Se illustrasjonene **I - O**

- 1 Plasser den emulgerende skiven over drivskaftet og vri i retning mot klokken for å låse på plass.
- 2 Monter den emulgerende skiven inn i bollen over plasseringspluggen.
- 3 Legg ingredienser i bollen og plasser lokket på hakkebollen.
- 4 Plasser strømenheten på lokket.
- 5 Koble til strømforsyningen og trykk ned på hastighetsvelgeren for å velge ønsket hastighet (Se anbefalt brukstabell **Y**)

For å montere og bruke din skive for skrelling av hvitløk

Se illustrasjonene **P - W**

- 1 Plasser gummidekselet over plastplaten. Sett på plass, ved å skyve på flikene på undersiden av gummi dekslet i hullene på plastplaten.
- 2 Monter skiven for skrelling av hvitløk inn i bollen over plasseringspluggen.
- 3 Legg hvitløksfedd i bollen og plasser lokket på hakkebollen.
- 4 Plasser strømenheten på lokket.
- 5 Koble til strømforsyningen og trykk ned på Hastighetsvelger for å velge ønsket hastighet. (se anbefalt brukstabell **Y**).

Viktig

- **Ikke bruk mat hakkeren når den er tom.**
- **Pass på at du ikke overprosesserer enkelte ingredienser. Stopp og kontroller konsistenten ofte.**

Rengjøring og stell

- Skru alltid av og ta ut kontakten før rengjøring.
- Fjern redskapet fra drivskaftet før rengjøring.
- Vask delene for hånd, og tørk deretter. Eventuelt kan de vaskes i oppvaskmaskinen.

Skive for skrelling av hvitløk

Merk: Separer gummidekselet fra plastplaten før rengjøring. Monter på nytt når alt er ordentlig tørt.

For å separere gummidekselet fra plastplaten, trykk gummiflikene oppover fra undersiden av plastplaten.

Majones

90ml olivenolje
8g Dijon-sennep
1 Eggehvite

Se illustrasjonene **K - O**

- 1 Monter den emulgerende skiven og tilsett alle ingrediensene bortsett fra oljen. Prosesser på hastighet 1 i 10 sekunder.
- 2 Tilsett oljen gradvis gjennom væskedryppen mens du prosesser på hastighet 1. Sørg for en konstant oljeflyt. Skru av med en gang oljen har blitt tilsatt.

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

Service og kundetjeneste

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

Feilsøkingeveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Dårlig riveresultat	Anbefalt mengde overskredet.	Se det anbefalte bruksdiagrammet. Ikke overskrid anbefalte mengder. Fjern om nødvendig noen ingredienser fra bollen.
	Gitterplatedeksel er ikke montert for å holde maten mot riveskiven.	Monter rivedekselet og prosesser maten ytterligere.
	Maten er for vanskelig til å bli revet med plastskiven.	Bruk matvarene som anbefales i prosesseringsguiden/tabell for anbefalt bruk.
Dårlig skrelleresultat	Anbefalt mengde overskredet.	Se det anbefalte bruksdiagrammet. Ikke overskrid anbefalte mengder. Fjern om nødvendig noen ingredienser fra bollen.
	Feil hastighet brukt.	Bruk hastighet 1 for å skrelle hvitløk for å redusere skade på feddet.
Dårlig blanderesultat	Anbefalt mengde overskredet.	Se det anbefalte bruksdiagrammet. Ikke overskrid anbefalte mengder. Fjern om nødvendig noen ingredienser fra bollen. Se oppskriften i håndboken.
	Olje ble ikke sakte tilsatt blandingen.	Bruk væskedrypperen til å tilsette oljen etter at de andre ingrediensene har blitt blandet sammen i 10 sekunder med platen.

Suomi

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempiä tarvetta varten.
- Poista kaikki pakkausmateriaali ja merkinnät ennen ensimmäistä käyttökertaa. Pese osat, ks. kohta "Puhdistus".
- Älä käytä leikkuria niin, että kulhossa on useampi kuin yksi lisälaitte. Käytä ainoastaan yhtä lisälaitetta kerrallaan.
- Irrota laite pistorasiasta ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista tai puhdistusta
- Lisälaitteiden väärinkäyttö voi aiheuttaa vammoja.

Katso muut turvallisuusvaroitukset leikkurin varsinaisesta ohjekirjasta.

Puhdistus

- Katkaise aina virta ja irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta.
- Erottele osat toisistaan ennen puhdistusta.
- Pese osat käsin ja kuivaa ne sen jälkeen perusteellisesti tai pese osat astianpesukoneessa.
- Jotkin ruoat voivat värjätä muovin. Tämä on täysin normaalia eikä vahingoita muovia tai vaikuta ruoan makuun. Poista värjäymät hieromalla niitä kasviöljyyn kastetulla kankaalla.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese osat: ks. kuva 

Selite

- ① Hienon raasteen lisälaitte
A. Kansi
B. Raastinterä
- ② Emulgointiterä
- ③ Valkosipulin kuorintaterä
A. Kumikansi
B. Muovilevy
- ④ Käyttöakseli

Hienon raasteen lisälaitteen paikalleen asentaminen ja käyttö

Katso kuvia -

- 1 Aseta raastinterä käyttöakselille ja lukitse se paikalleen kääntämällä sitä vastapäivään.
- 2 Kiinnitä hienon raasteen lisälaitte kulhoon kohdistustapin yläpuolelle.
- 3 Aseta ruoka kulhoon ja Kiinnitä kansi käyttöakselin päälle.
- Käytä tuoreita aineksia ja leikkaa ne tasakokoisiksi paloiksi.

- 4 Aseta kansi leikkurin kulhon päälle.
- 5 Aseta moottoriosia kannen päälle.
- 6 Liitä laite pistorasiaan ja valitse haluttu nopeus painamalla nopeusvalitsinta. (Katso suositeltu käyttö kaaviosta **Y**).

Emulgointilevyn paikalleen asentaminen ja käyttö

Katso kuvia I - O

- 1 Aseta emulgointilevy käyttöakselille ja lukitse se paikalleen kääntämällä sitä vastapäivään.
- 2 Kiinnitä emulgointilevy kulhoon kohdistustapin yläpuolelle.
- 3 Aseta ainekset kulhoon ja aseta kansi leikkurin kulhon päälle.
- 4 Aseta moottoriosia kannen päälle.
- 5 Liitä laite pistorasiaan ja valitse haluttu nopeus painamalla nopeusvalitsinta (katso suositeltu käyttö kaaviosta **Y**).

Valkosipulin kuorintaterän paikalleen asentaminen ja käyttö

Katso kuvia P - W

- 1 Aseta kumikansi muovilevyn päälle. Kiinnitä kansi paikalleen työntämällä kumikannen alapuoliset kielekkeet muovilevyn reikiin.
- 2 Kiinnitä valkosipulin kuorintaterä kulhoon kohdistustapin yläpuolelle
- 3 Aseta valkosipulin kynnet kulhoon ja aseta kansi leikkurin kulhon päälle.

- 4 Aseta moottoriosia kannen päälle.
- 5 Liitä laite pistorasiaan ja valitse haluttu nopeus painamalla nopeusvalitsinta (katso suositeltu käyttö kaaviosta **Y**).

Tärkeää

- **Älä käytä leikkuria tyhjänä**
- **Varo käsittelemästä tiettyjä aineksia liikaa. Pysäytä laite ja tarkista koostumus usein.**

Hoito ja puhdistus

- Katkaise aina virta ja irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta.
- Irrota lisälaite käyttöakselilta ennen puhdistusta.
- Pese osat käsin ja kuivaa ne sen jälkeen. Vaihtoehtoisesti voit pestä ne astianpesukoneessa.

Valkosipulin kuorintaterä

Huomautus: Irrota kumikansi muovilevystä ennen puhdistusta. Kokoa osat takaisin paikoilleen, kun ne ovat täysin kuivat.

Irrota kumikansi muovilevystä työntämällä kumikielekkeitä ylöspäin muovilevyn alapuolelta.

Majoneesi

90 ml oliiviöljyä
8 g Dijon-sinappia
1 munankeltuainen

Katso kuvia **K** - **O**

- 1 Kiinnitä emulgointilevy ja lisää kaikki ainekset öljyä lukuun ottamatta. Käsittele nopeudella 1 10 sekunnin ajan.

- 2 Lisää öljyä vähitellen suodatinsuppilon kautta samalla, kun käsittelet aineksia nopeudella 1. Varmista, että öljy virtaa tasaisesti. Katkaise laitteesta virta, kun kaikki öljy on lisätty.

Huomautus: Käytön jälkeen suppiloon jää hieman öljyä. Tämä on normaalia.

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos lisälaitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunniteltu ja muotoiltu Isossa-Britanniassa
- Valmistettu Kiinassa.

Ongelmanratkaisu		
Ongelma	Syy	Ratkaisu
Huonot raastamis-tulokset.	Suositteltu määrä ylitetty.	Katso Suositeltu käyttö-kaaviota. Älä ylitä suositeltuja määriä; poista tarvittaessa joitakin aineksia kulhosta.
	Raastinlevyn kantta ei ole asennettu paikalleen niin, että ruoka pysyisi raastinlevyä vasten.	Asenna raastinlevyn kansi paikalleen ja jatka ruoan käsittelyä.
	Ruoka on liian kovaa muovilevyllä raastettavaksi.	Käytä käsittelyoppaassa/ Suositeltu käyttö-kaaviossa suositeltuja ruoka-aineita.
Huonot kuorimis-tulokset	Recommended quantity exceeded.	Katso Suositeltu käyttö-kaaviota. Älä ylitä suositeltuja määriä; poista tarvittaessa joitakin aineksia kulhosta.
	Incorrect speed used.	Käytä nopeutta 1 kuoriessasi valkosipulia, jotta valkosipulin kynsi ei vahingoitu.
Huonot emulgointi-tulokset	Recommended quantity exceeded.	Katso Suositeltu käyttö-kaaviota. Älä ylitä suositeltuja määriä; poista tarvittaessa joitakin aineksia kulhosta. Katso resepti ohjeista.
	Oil was not added slowly to the mix.	Käytä suodatinta, kun lisäät öljyn sen jälkeen, kun muita aineksia on sekoitettu 10 sekunnin ajan levyllä.

Türkçe

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- İlk kullanımdan önce, tüm ambalaj malzemesini ve etiketleri çıkartın. Parçaları yıkayın: Bkz. 'Temizlik'.
- Doğrayıcıyı kasede birden fazla eklenti takılı iken kullanmayın. Bir seferde sadece bir eklenti kullanın.
- Parçaları takmadan veya çıkarmadan ya da temizlemeden önce cihazın fişini çekin.
- Eklentilerinizin yanlış kullanımı yaralanmalara yol açabilir.

İlave güvenlik uyarıları için doğrayıcınızın ana kullanma talimatlarına bakın.

Temizlik

- Temizlemeden önce daima kapatın ve fişi prizden çekin.
- Temizleme öncesinde parçaları ayırın.
- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın veya bulaşık makinesinde yıkayın.
- Bazı yiyecekler plastiğin rengini bozabilir. Bu tamamen normaldir ve ne plastiğe ne de yemeğinizin lezzetine zarar vermez. Renk bozulmasını kaldırmak için bitkisel yağa batırılmış bir bezle silin.

İlk kullanımdan önce

- Parçaları yıkayın: Çizim **Z**'ye bakın.

Parçalar

- ① İnce Rendeleme Eklentisi
 - A. Kapak
 - B. Rendeleme Plakası
- ② Emülsiyon Diski
- ③ Sarımsak Soyma Diski
 - A. Kauçuk Kapak
 - B. Plastik Plaka
- ④ Tahrik Mili

İnce Rendeleme Eklentinizi Birleştirme ve Kullanma

Çizimlere **A** - **H** bakın

- 1 Rendeleme plakasını tahrik mili üzerine yerleştirin ve saat yönünün tersine döndürerek kilitlenmesini sağlayın.
- 2 İnce rendeleme eklentisini kaseye yerleştirme piminin üzerine oturtun.
- 3 Yiyecekleri kaseye koyun ve kapağı tahrik milinin üzerine takın.
 - Taze malzemeler kullanın ve eşit boyda parçalar halinde kesin.
- 4 Kapağı doğrayıcı kasesinin üzerine yerleştirin.

- 5 Güç ünitesini kapağın üzerine yerleştirin.
- 6 Güç ünitesine bağlayın ve hız düğmesinde istenilen hızı seçmek için aşağı ya da yukarı doğru bastırın. (Önerilen kullanım tablosuna **Y** bakın).

Emülsiyon Diskinizi Birleştirmek ve Kullanmak İçin

Çizimlere **I** - **O** bakın

- 1 Emülsiyon diskini tahrik mili üzerine yerleştirin ve saat yönünün tersine döndürerek kilitlenmesini sağlayın.
- 2 Emülsiyon diskini kaseye yerleştirme piminin üzerine oturtun.
- 3 Malzemeleri kaseye koyun ve kapağı doğrayıcı kasesinin üzerine yerleştirin.
- 4 Güç ünitesini kapağın üzerine yerleştirin.
- 5 Güç ünitesine bağlayın ve hız düğmesinde istenilen hızı seçmek için aşağı doğru bastırın (Önerilen kullanım tablosuna **Y** bakın).

Sarımsak Soyma Diskinizi Birleştirmek ve Kullanmak İçin

Çizimlere **P** - **W** bakın

- 1 Kauçuk kapağı plastik plakanın üzerine yerleştirin. Kauçuk kapağın altındaki tırnakları plastik plakadaki deliklere bastırarak kapağı sabitleyin.
- 2 Sarımsak soyma diskini kaseye yerleştirme piminin üzerine oturtun.
- 3 Sarımsak dişlerini kaseye koyun ve kapağı doğrayıcı kasesinin üzerine yerleştirin.
- 4 Güç ünitesini kapağın üzerine yerleştirin.
- 5 Güç ünitesine bağlayın ve hız düğmesinde istenilen hızı seçmek için aşağı doğru bastırın (Önerilen kullanım tablosuna **Y** bakın).

Önemli

- **Gıda doğrayıcıyı boş çalıştırmayın**
- **Bazı malzemelerin aşırı işlenmemesine dikkat edin. Belirli aralıklarla durdurup kontrol edin.**

Bakım ve temizlik

- Temizlemeden önce daima kapatın ve fişi çekin.
- Temizlemeden önce, eklentiye tahrik milinden çıkartın.
- Parçaları elde yıkayın, sonra kurulayın. Alternatif olarak bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

Sarımsak Soyma Diski

Not: Temizlemeden önce Kauçuk kapağı plastik plakadan ayırın. İyice kuruladıktan sonra tekrar takın.

Kauçuk kapağı plastik plakadan ayırmak için, plastik plakanın altındaki kauçuk tırnakları yukarı doğru itin.

Mayonez

90ml Zeytinyağı
8g Dijon Hardalı
1 Yumurta sarısı

Çizimlere **K** - **O** bakın

- 1 Emülsiyon diskini takın ve yağ dışındaki tüm malzemeleri ekleyin. Hız 1'de 10 saniye çalıştırın.
- 2 Hız 1'de çalıştırmaya devam ederken sıvı damlatma haznesinden yağı azar azar ekleyin. Yağı sabit bir akışla eklemeye dikkat edin. Yağın tamamı eklendiğinde cihazı durdurun.

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

Servis ve müşteri hizmetleri

- Eklentinizin çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere’de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin’de üretilmiştir.

Sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
İyi rendelemiyor.	Önerilen miktar aşılmış.	Önerilen kullanım tablosuna bakın, Önerilen miktarları aşmayın, gerekiyorsa kasedeki malzemelerden birazını çıkartın.
	Yiyecekleri rendeleme diskinde doğru tutacak rendeleme plakası kapağı takılmamış.	Rendeleme plakası kapağını takın ve o şekilde işleyin.
	Yiyecek plastik disk ile rendeleme için çok sert.	İşleme kılavuzunda/ önerilen kullanım tablosunda önerilen yiyecekleri kullanın.
İyi soymuyor.	Önerilen miktar aşılmış.	Önerilen kullanım tablosuna bakın. Önerilen miktarları aşmayın, gerekiyorsa kasedeki malzemelerden birazını çıkartın.
	Yanlış kullanılmış.	Sarımsak soyarken sarımsak dişlerinin zarar görmemesi için hız 1'i kullanın.
Emülsiyon iyi değil	Önerilen miktar aşılmış.	Önerilen kullanım tablosuna bakın. Önerilen miktarları aşmayın, gerekiyorsa kasedeki malzemelerden birazını çıkartın. Kılavuzdaki tarife bakın.
	Yağ karışıma yavaş yavaş eklenmemiş.	Yağı, diğer malzemeler, disk kullanılarak 10 saniye karıştırıldıktan sonra sıvı damlatıcıyı kullanarak ekleyin.

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky. Umyjte jednotlivé části: viz „Čištění“.
- Nepoužívejte sekáček s více nástavci v nádobě. Používejte vždy pouze jeden nástavec.
- Před nasazováním nebo sundáváním součástí a před čištěním odpojte přístroj od zdroje napájení.
- Nesprávné používání sekáčku může způsobit zranění.

Další bezpečnostní upozornění najdete v hlavním návodu k použití pro sekáček.

Čištění

- Před čištěním vždy přístroj vypněte a odpojte od zdroje napájení.
- Jednotlivé části před čištěním oddělte.
- Myjte je ručně a poté řádně osušte nebo je myjte v myčce.
- Některé potraviny mohou zbarvit plastové části. Jde o zcela normální jev, který neškodí plastu ani neovlivňuje chuť potravin. Zbarvení odstraníte pomocí hadříku namočeného do rostlinného oleje.

Před prvním použitím

- Umyjte jednotlivé části: Viz ilustrace **Z**

Popis

- ① Nástavec pro jemné strouhání
 - A. Kryt
 - B. Strouhací kotouč
- ② Emulgační kotouč
- ③ Kotouč na loupání česneku
 - A. Gumový kryt
 - B. Plastový kotouč
- ④ Hnací hřídel

Sestavení a používání nástavce pro jemné strouhání

Viz ilustrace **A - H**

- 1 Nasadte na hnací hřídel strouhací kotouč a otočením proti směru hodinových ručiček ho zajistěte.
- 2 Nasadte nástavec na vodící kolík v nádobě.
- 3 Vložte potraviny do nádoby a nasadte na hnací hřídel kryt.
 - Pracujte s čerstvými ingrediencemi nakrájenými na stejně velké kousky.
- 4 Nasadte kryt na nádobu sekáčku.
- 5 Nasadte na kryt hnací jednotku.

- 6 Připojte přístroj ke zdroji napájení a stisknutím voliče rychlosti zvolte požadovanou rychlost (viz tabulka doporučeného nastavení **Y**).

Sestavení a používání emulgačního kotouče

Viz ilustrace **I - O**

- 1 Nasadte emulgační kotouč na hnací hřídel a otočením proti směru hodinových ručiček ho zajistěte.
- 2 Nasadte emulgační kotouč na vodící kolík v nádobě.
- 3 Vložte do nádoby ingredience a nasadte kryt na nádobu sekáčku.
- 4 Nasadte na kryt hnací jednotku.
- 5 Připojte přístroj ke zdroji napájení a stisknutím voliče rychlosti zvolte požadovanou rychlost (viz tabulka doporučeného nastavení **Y**).

Sestavení a používání kotouče na loupání česneku

Viz ilustrace **P - W**

- 1 Nasadte gumový kryt na plastový kotouč. Zajistěte ho zatlačením jazýčků na spodní straně gumového krytu do otvorů na plastovém kotouči.
- 2 Nasadte kotouč na loupání česneku na vodící kolík v nádobě.
- 3 Vložte do nádoby stroužky česneku a nasadte na nádobu sekáčku kryt.
- 4 Nasadte na kryt hnací jednotku.
- 5 Připojte přístroj ke zdroji napájení a stisknutím voliče rychlosti zvolte požadovanou rychlost (viz tabulka doporučeného nastavení **Y**).

Důležité upozornění

- **Nespouštějte sekáček prázdný.**
- **Dbejte na to, abyste některé ingredience nezpracovali příliš. Pravidelně přístroj zastavujte a kontrolujte konzistenci.**

Péče a čištění

- Před čištěním vždy přístroj vypněte a odpojte od zdroje napájení.
- Před čištěním sundejte nástavec z hnací hřídele.
- Umyjte jednotlivé části ručně a poté je osušte. Můžete je také mýt v myčce.

Kotouč na loupání česneku

Poznámka: Před čištěním sundejte z plastového kotouče gumový kryt. Jakmile budou obě součásti řádně osušené, znovu je sestavte.

Gumový kryt sundáte z plastového kotouče tak, že vytlačíte gumové jazýčky pod kotoučem nahoru.

Majonéza

90 ml olivového oleje
8 g dijonské hořčice
1 žloutek

Viz ilustrace **K - O**

- 1 Nasadte emulgační kotouč a přidejte všechny ingredience kromě oleje. Zapněte přístroj na 10 sekund při rychlosti 1.
- 2 Postupně přidávejte nálevkou olej a mixujte při rychlosti 2. Dbejte na to, aby byl přísun oleje nepřetržitý. Jakmile přidáte veškerý olej, vypněte přístroj.

Poznámka: V nálevce zůstane po použití malé množství oleje; jde o normální jev.

Servis a údržba

- Pokud při používání nástavce narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci navštivte stránky www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odneste jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

Průvodce odstraňováním problémů

Popis problému	Příčina	Řešení
Potraviny jsou špatně nastrouhané.	Bylo překročeno doporučené množství.	Viz tabulka doporučeného nastavení. Nepřekračujte doporučené množství. V případě potřeby vyjměte část ingrediencí z nádoby.
	Kryt strouhacího kotouče není nasazený tak, aby přitlačoval potraviny ke strouhacímu kotouči.	Nasadte kryt strouhacího kotouče a pokračujte ve strouhání.
	Potraviny jsou příliš tvrdé pro krájení pomocí plastového kotouče.	Používejte potraviny doporučené v příručce pro zpracování/v tabulce doporučeného nastavení.
Potraviny jsou špatně oloupané.	Bylo překročeno doporučené množství.	Viz tabulka doporučeného nastavení. Nepřekračujte doporučené množství. V případě potřeby vyjměte část ingrediencí z nádoby.
	Byla použita nesprávná rychlost.	Při loupání česneku použijte rychlost 1, aby nedošlo k poškození stroužku.
Potraviny jsou špatně emulgované	Bylo překročeno doporučené množství.	Viz tabulka doporučeného nastavení. Nepřekračujte doporučené množství. V případě potřeby vyjměte část ingrediencí z nádoby. Postupujte podle receptu v příručce.
	Olej nebyl do směsi přidáván pomalu.	Míchejte nejprve ostatní ingredience deset sekund kotoučem a teprve poté přidávejte nálevkou olej.

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Az első használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét. Mosogassa el a részegységeket (lásd „Tisztítás”).
- Ne használja az aprítót több tartozékkal az edényben. Egyszerre csak egy tartozékot használjon.
- A részegységek fel- és leszerelése, valamint a készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból
- A tartozékok helytelen használata balesetet okozhat.

A további biztonsági figyelmeztetésekkel kapcsolatban nézze át az aprító általános használati utasítását.

Tisztítás

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- Tisztítás előtt válassza külön a részegységeket.
- Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg, vagy a tisztításhoz használja a mosogatógépet.
- Egyes élelmiszerek elszínezhetik a műanyagot. Ez teljesen normális jelenség, nem károsítja a műanyagot és nem befolyásolja az étel ízét sem. Az elszíneződés eltávolításához dörzsölje meg növényi olajba mártott ronggyal.

Az első használat előtt

- Mosogassa el a részegységeket: Lásd a **Z** ábrát.

A készülék részei

- ① Finom reszelő tartozék
 - A. Fedél
 - B. Reszelőlemez
- ② Emulgeáló tárcsa
- ③ Fokhagymahámzó tárcsa
 - A. Gumifedél
 - B. Műanyag lemez
- ④ Hajtótengely

A finom reszelő tartozék összeszerelése és használata

Lásd **A** - **H** ábrák

- 1 Helyezze a reszelőlemezt a hajtótengelyre, és balra elforgatva rögzítse.
 - 2 Helyezze a finom reszelő tartozékot az edénybe a rögzítőcsapra.
 - 3 Tegyen ételt az edénybe, és illessze a fedelet a hajtótengelyre.
- Friss hozzávalókat használjon és vágja egyforma darabokra.

- 4 Helyezze a fedelet az aprítóedényre.
- 5 Helyezze a meghajtóegységet a fedélre.
- 6 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba, és nyomja le a sebességválasztót a kívánt sebesség kiválasztásához. (Lásd a felhasználási útmutató táblázatát **Y**.)

Az emulgeáló tárcsa összeszerelése és használata

Lásd **I - O** ábrák

- 1 Helyezze az emulgeáló tárcsát a hajtótengelyre, és balra elforgatva rögzítse.
- 2 Helyezze az emulgeáló tárcsát az edénybe a rögzítőcsapra.
- 3 Tegye a hozzávalókat az edénybe, és helyezze a fedelet az aprítóedényre.
- 4 Helyezze a meghajtóegységet a fedélre.
- 5 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba, és nyomja le a sebességválasztót a kívánt sebesség kiválasztásához. (Lásd a felhasználási útmutató táblázatát **Y**.)

Az fokhagymahámozó tárcsa összeszerelése és használata

Lásd **P - W** ábrák

- 1 Illessze a gumifedelelet a műanyag lemezre. Rögzítse a helyére úgy, hogy a gumifedél alján lévő fülek a műanyag lemezen lévő lyukakba kerüljenek.
- 2 Helyezze a fokhagymahámozó tárcsát az edénybe a rögzítőcsapra.

- 3 Dobjon fokhagymagerezdeket az edénybe, és helyezze a fedelet az aprítóedényre.
- 4 Helyezze a meghajtóegységet a fedélre.
- 5 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba, és nyomja le a sebességválasztót a kívánt sebesség kiválasztásához. (Lásd a felhasználási útmutató táblázatát **Y**.)

Figyelem!

- **Soha ne működtesse az aprítót üresen.**
- **Ügyeljen arra, nehogy egyes hozzávalókat túlságosan feldolgozzon. Rendszeresen állítsa le a készüléket és ellenőrizze a konzisztenciát.**

A készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- Tisztítás előtt mindig vegye le a tartozékot a hajtótengelyről.
- Kézzel mosogassa el az alkatrészeket, majd szárítsa meg őket. Ezek mosogatógépben is elmoshatók.

Fokhagymahámozó tárcsa

Megjegyzés: Tisztítás előtt vegye le a gumifedelelet a műanyag lemezről. A teljes száradás után szerelje össze újra.

A gumifedél műanyag lemezről való leválasztásához nyomja felfelé a gumifüleket a műanyag lemez alján.

Majonéz

90 ml olívaolaj
8 g dijon mustár
1 tojás sárgája

Lásd **K** - **O** ábrák

- 1 Helyezze be az emulgeáló tárcsát, és az olaj kivételével az összes hozzávalót öntse bele. Működtesse az aprítót 1-es sebességen 10 másodpercig.
- 2 Fokozatosan öntse hozzá az olajat a folyadékcsepegtetőn keresztül, miközben 1. sebességen működteti a készüléket. Ügyeljen arra, hogy az olajat egyenletesen öntse az edénybe. Az összes olaj hozzáadása után kapcsolja ki a készüléket.

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

Szerviz és vevőszolgálat

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

Hibaelhárítási útmutató

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A reszelés eredménye nem megfelelő.	Túllépte az ajánlott mennyiséget.	Lásd a felhasználási útmutató táblázatát. Ne lépje túl az ajánlott mennyiséget; szükség esetén vegyen ki néhány hozzávalót az edényből.
	A reszelőlemez fedele nincs felszerelve, és nem szorítja a nyersanyagot a reszelőtárcsához.	Helyezze fel a reszelőlemez fedelét, és folytassa a reszelést.
	A nyersanyag túl kemény ahhoz, hogy a műanyag tárcsával reszelje.	A kezelési/felhasználási útmutatóban ajánlott élelmiszereket használja.
A hámozás eredménye nem megfelelő.	Túllépte az ajánlott mennyiséget.	Lásd a felhasználási útmutató táblázatát. Ne lépje túl az ajánlott mennyiséget; szükség esetén vegyen ki néhány hozzávalót az edényből.
	Helytelen sebesség használata.	A fokhagyma hámozásához az 1-es sebességfokozatot használja, hogy a gerezd kevésbé sérüljön.
Az emulgeálás eredménye nem megfelelő.	Túllépte az ajánlott mennyiséget.	Lásd a felhasználási útmutató táblázatát. Ne lépje túl az ajánlott mennyiséget; szükség esetén vegyen ki néhány hozzávalót az edényből. Lásd a receptet a kézikönyvben.
	Az olajat nem lassan adagolta a keverékhez.	A folyadékcsepegtető segítségével adja hozzá az olajat, miután a többi hozzávalót 10 másodpercig a tárcsával keverte.

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety. Umyć części: zob. ustęp pt. „Czyszczenie”.
- Nie używać rozdrabniacza z więcej niż jedną nasadką w misce. Używać wyłącznie jednej nasadki naraz.
- Przed zdejmowaniem, zakładaniem oraz czyszczeniem części należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Stosowanie nasadek w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.

Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa znajdują się w instrukcji obsługi rozdrabniacza, do którego przeznaczona jest nasadka.

Czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed czyszczeniem części należy rozdzielić.
- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.
- Niektóre składniki mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na tworzywo ani na smak potraw. Pocieranie plam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.

Przed pierwszym użyciem

- Umyć części: zob. ilustracja

Z

Oznaczenia

- ① Nasadka do tarcia na drobne wiórka
A. Pokrywa
B. Tarcza do ścierania
- ② Tarcza do łączenia niemieszających się składników płynnych
- ③ Tarcza do obierania czosnku
A. Gumowa pokrywa
B. Plastikowa płytka
- ④ Wał napędowy

Montaż i obsługa nasadki do tarcia na drobne wiórka

Zob. ilustracje **A - H**

- 1 Umieścić nasadkę do tarcia na drobne wiórka na wale napędowym i przekręcić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować ją na miejscu.
- 2 Nasadkę do tarcia na drobne wiórka umieścić na bolcu do nasadzania wewnątrz miski.
- 3 Umieścić składniki w misce i zamocować pokrywę na wale napędowym.
 - Użyć świeżych składników pokrojonych na kawałki równej wielkości.
- 4 Na miskę rozdrabniacza nałożyć pokrywę.
- 5 Korpus z silnikiem umieścić na pokrywie.
- 6 Podłączyć urządzenie do prądu i wcisnąć regulator prędkości, aby wybrać żądaną prędkość. (Zob. tabela zaleceń **Y**.)

Montaż i obsługa tarczy do łączenia niemieszających się składników płynnych

Zob. ilustracje **I - O**

- 1 Umieścić tarczę do łączenia niemieszających się składników płynnych na wale napędowym i przekręcić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować ją na miejscu.
- 2 Tarczę do łączenia niemieszających się składników płynnych umieścić na bolcu do nasadzania wewnątrz miski.
- 3 Do miski włożyć składniki, a na miskę rozdrabniacza nałożyć pokrywę.

- 4 Na pokrywie umieścić korpus z silnikiem.
- 5 Podłączyć urządzenie do prądu i wcisnąć regulator prędkości, aby wybrać żądaną prędkość (zob. tabela zaleceń **Y**).

Montaż i obsługa tarczy do obierania czosnku

Zob. ilustracje **P - W**

- 1 Gumową pokrywę nałożyć na plastikową płytkę. Zabezpieczyć na miejscu, wciskając wypustki znajdujące się w spodniej części gumowej pokrywy w otwory w plastikowej płytce.
- 2 Tarczę do obierania czosnku umieścić na bolcu do nasadzania wewnątrz miski.
- 3 Do miski włożyć ząbki czosnku, a na miskę rozdrabniacza nałożyć pokrywę.
- 4 Na pokrywie umieścić korpus z silnikiem.
- 5 Podłączyć urządzenie do prądu i wcisnąć regulator prędkości, aby wybrać żądaną prędkość. (Zob. tabela zaleceń **Y**.)

Uwaga!

- **Nie włączać rozdrabniacza do żywności, jeżeli jest pusty.**
- **Uważać, aby pewnych składników nie rozdrobnić nadmiernie. Należy często przerywać pracę i sprawdzać konsystencję.**

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed czyszczeniem zdjąć nasadkę z wału napędowego.

- Elementy umyć ręcznie, a następnie wysuszyć. Można je także myć w zmywarce do naczyń.

Tarcza do obierania czosnku

Uwaga: Przed czyszczeniem gumową pokrywę odłączyć od plastikowej płytki. Gdy oba elementy całkowicie wyschną, złożyć je ponownie.

Aby odłączyć gumową pokrywę od plastikowej płytki, wypchnąć gumowe wypustki do góry, naciskając je od spodu plastikowej płytki.

Majonez

90 ml oliwy z oliwek
8 g musztardy dijon
1 żółtko

Zob. ilustracje K - O

- 1 Zamocować tarczę dołączenia niemieszających się składników płynnych i dodać wszystkie składniki oprócz oliwy. Miksować na prędkości 1 przez 10 sekund.
- 2 Stopniowo wlać oliwę przez ociekacz do składników płynnych, cały czas miksując składniki na prędkości 1. Pamiętać o tym, że oliwę należy wlewać stałym strumieniem. Po dodaniu całej oliwy wyłączyć urządzenie.

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

Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą przystawki, przed wystąpieniem o pomoc prosimy o odwiedzenie strony www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymagania prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przestać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Niezadowalające wyniki tarcia.	Przekroczono zalecaną ilość składników.	Zob. tabela zaleceń. Nie przekraczać zalecanych ilości składników; w razie konieczności wyjąć część składników z miski.
	Nie została zamocowana osłona płytki trącej, która przytrzymuje składniki przy tarczy do tarcia.	Zamocować osłonę płytki trącej i kontynuować tarcie składników.
	Składniki są zbyt twarde do tarcia za pomocą plastikowej tarczy.	Użyć składników zalecanych we wskazówkach dotyczących rozdrabniania/tabeli zaleceń.
Niezadowalające wyniki obierania.	Przekroczono zalecaną ilość składników.	Zob. tabela zaleceń. Nie przekraczać zalecanych ilości składników; w razie konieczności wyjąć część składników z miski.
	Użyto niewłaściwej prędkości.	Do obierania czosnku użyć prędkości 1, aby zmniejszyć ryzyko uszkodzenia ząbków.
Niezadowalające wyniki łączenia niemieszających się składników płynnych.	Przekroczono zalecaną ilość składników.	Zob. tabela zaleceń. Nie przekraczać zalecanych ilości składników; w razie konieczności wyjąć część składników z miski. Zob. przepis w instrukcji obsługi.
	Oliwa nie została dodana do reszty składników powoli.	Aby dodać oliwę do reszty składników mieszanych już przez 10 sekund za pomocą tarczy, użyć ociekacza do składników płynnych.

Ελληνικά

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τυχόν ετικέτες. Πλύνετε τα μέρη: βλ. «Καθαρισμός».
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή τεμαχισμού με περισσότερα από ένα εξαρτήματα στο μπωλ. Χρησιμοποιείτε ένα μόνο εξάρτημα τη φορά.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση μερών ή πριν από τον καθαρισμό.
- Η κακή χρήση των εξαρτημάτων μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

Για πρόσθετες προειδοποιήσεις ασφαλείας, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της συσκευής τεμαχισμού.

Καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- Διαχωρίστε τα μέρη πριν από τον καθαρισμό.
- Πλύνετε στο χέρι και μετά στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Κάποιες τροφές μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και δεν έχει βλαβερές συνέπειες για το πλαστικό, ούτε θα επηρεάσει τη γεύση του φαγητού. Για να αφαιρέσετε το αλλοιωμένο χρώμα, τρίψτε με ένα πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι.

Πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε τα μέρη: Ανατρέξτε στην εικόνα **Z**

Επεξήγηση συμβόλων

- ① Εξάρτημα για λεπτό τρίψιμο
Α. Κάλυμμα
Β. Περιστρεφόμενος δίσκος τριψίματος
- ② Δίσκος για κρέμες
- ③ Δίσκος καθαρίσματος σκόρδου
Α. Ελαστικό κάλυμμα
Β. Πλαστικός περιστρεφόμενος δίσκος
- ④ Κινητήριος άξονας

Συναρμολόγηση και χρήση του εξαρτήματος για λεπτό τρίψιμο

Ανατρέξτε στις εικόνες

A - H

- 1 Τοποθετήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο τριψίματος στον κινητήριο άξονα και στρέψτε τον αριστερόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 2 Προσαρμόστε το εξάρτημα για λεπτό τρίψιμο μέσα στο μπολ, πάνω από την ακίδα στερέωσης.
3. Τοποθετήστε τρόφιμα στο μπολ και προσαρμόστε το κάλυμμα πάνω από τον κινητήριο άξονα.
 - Χρησιμοποιείτε φρέσκα υλικά και κόβετε σε κομμάτια όμοιου μεγέθους.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο μπολ της συσκευής τεμαχισμού.
- 5 Τοποθετήστε τη μονάδα μοτέρ πάνω στο καπάκι.
- 6 Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος και πατήστε τον επιλογέα ταχύτητας για να επιλέξετε την ταχύτητα που θέλετε. (Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης **Y**).

Συναρμολόγηση και χρήση του δίσκου για κρέμες

Ανατρέξτε στις εικόνες

I - O

- 1 Τοποθετήστε τον δίσκο για κρέμες στον κινητήριο άξονα και στρέψτε τον αριστερόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 2 Προσαρμόστε τον δίσκο για κρέμες μέσα στο μπολ, πάνω από την ακίδα στερέωσης.
- 3 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο μπολ και τοποθετήστε το

καπάκι πάνω στο μπολ της συσκευής τεμαχισμού.

- 4 Τοποθετήστε τη μονάδα μοτέρ πάνω στο καπάκι.
- 5 Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος και πατήστε τον επιλογέα ταχύτητας για να επιλέξετε την ταχύτητα που θέλετε (Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης **Y**).

Συναρμολόγηση και χρήση του δίσκου καθαρίσματος σκόρδου

Ανατρέξτε στις εικόνες

P - W

- 1 Τοποθετήστε το ελαστικό κάλυμμα πάνω στον πλαστικό περιστρεφόμενο δίσκο. Ασφαλίστε το στη θέση του, ωθώντας τις γλωττίδες στο κάτω μέρος του ελαστικού καλύμματος μέσα στις οπές του πλαστικού περιστρεφόμενου δίσκου.
- 2 Προσαρμόστε τον δίσκο καθαρίσματος σκόρδου μέσα στο μπολ, πάνω από την ακίδα στερέωσης.
- 3 Τοποθετήστε τις σκελίδες σκόρδου μέσα στο μπολ και τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο μπολ της συσκευής τεμαχισμού.
- 4 Τοποθετήστε τη μονάδα μοτέρ πάνω στο καπάκι.
- 5 Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος και πατήστε τον επιλογέα ταχύτητας για να επιλέξετε την ταχύτητα που θέλετε. (Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης **Y**).

Σημαντικό

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή τεμαχισμού τροφίμων όταν είναι άδεια.
- Προσοχή στην υπερβολική επεξεργασία ορισμένων συστατικών. Να σταματάτε συχνά και να ελέγχετε την υφή του μείγματος.

Φροντίδα και καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- Αφαιρέστε το εξάρτημα από τον κινητήριο άξονα πριν από τον καθαρισμό.
- Πλύνετε τα μέρη στο χέρι και μετά στεγνώστε τα. Εναλλακτικά, μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Δίσκος καθαρίσματος σκόρδου
Σημείωση: Διαχωρίστε το ελαστικό κάλυμμα από τον πλαστικό περιστρεφόμενο δίσκο πριν από τον καθαρισμό. Επανασυναρμολογήστε το αφού στεγνώσει καλά.

Για να διαχωρίσετε το ελαστικό κάλυμμα από τον πλαστικό περιστρεφόμενο δίσκο, ωθήστε τις γλωττίδες του ελαστικού καλύμματος προς τα πάνω από το κάτω μέρος του πλαστικού περιστρεφόμενου δίσκου.

Μαγιονέζα

90 ml ελαιόλαδο
8 γρ. μουστάρδα Ντιζόν
1 κρόκος αβγού

Ανατρέξτε στις εικόνες



- 1 Προσαρμόστε τον δίσκο για κρέμες και προσθέστε όλα τα υλικά εκτός από το λάδι. Επεξεργαστείτε στην ταχύτητα 1 για 10 δευτερόλεπτα.
- 2 Προσθέστε σταδιακά το λάδι μέσα από το εξάρτημα προσθήκης υγρών, ενώ συνεχίζετε την επεξεργασία στην ταχύτητα 1. Φροντίστε να προσθέσετε το λάδι χωρίς διακοπές στη ροή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή αφού προσθέσετε όλο το λάδι.

Σημείωση: Μετά τη χρήση, κάποια ποσότητα λαδιού θα παραμείνει στο εξάρτημα προσθήκης υγρών, το οποίο είναι φυσιολογικό.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Μη ικανοποιητικά αποτελέσματα τριψίματος.	Έχετε υπερβεί τη συνιστώμενη ποσότητα.	Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης. Μην υπερβαίνετε τις συνιστώμενες ποσότητες. Αφαιρείτε μερικά συστατικά, εάν είναι απαραίτητο.
	Δεν έχει τοποθετηθεί το κάλυμμα του δίσκου για τρίψιμο ώστε να συγκρατεί τα τρόφιμα πάνω στον δίσκο.	Τοποθετήστε το κάλυμμα του δίσκου για τρίψιμο και επεξεργαστείτε περαιτέρω τα τρόφιμα.
	Τα τρόφιμα είναι πολύ σκληρά για να τριφτούν με τον πλαστικό δίσκο.	Χρησιμοποιήστε τα τρόφιμα που συνιστώνται στον οδηγό επεξεργασίας/ πίνακα συνιστώμενης χρήσης.
Μη ικανοποιητικά αποτελέσματα καθαρίσματος.	Έχετε υπερβεί τη συνιστώμενη ποσότητα.	Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης. Μην υπερβαίνετε τις συνιστώμενες ποσότητες. Αφαιρείτε μερικά συστατικά, εάν είναι απαραίτητο.
	Χρησιμοποιείται λάθος ταχύτητα.	Για το καθάρισμα σκόρδου να χρησιμοποιείτε την ταχύτητα 1 ώστε να μην λιώνουν οι σκελίδες.
Μη ικανοποιητικά αποτελέσματα κρέμας	Έχετε υπερβεί τη συνιστώμενη ποσότητα.	Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης. Μην υπερβαίνετε τις συνιστώμενες ποσότητες. Αφαιρείτε μερικά συστατικά, εάν είναι απαραίτητο. Ανατρέξτε στη συνταγή του βιβλίου οδηγιών.
	Το λάδι δεν προστέθηκε σιγά σιγά στο μείγμα.	Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα προσθήκης υγρών για να προσθέτετε το λάδι, αφότου τα υπόλοιπα συστατικά αναμειχθούν επί 10 δευτερόλεπτα με τον δίσκο.

Русский

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Перед первым использованием снимите всю упаковку и все ярлыки. Вымойте детали: см. раздел “Чистка”.
- Не используйте измельчитель с более чем одной насадкой в чаше. Используйте только одну насадку одновременно.
- Отключайте прибор от сети перед установкой или снятием деталей или чисткой
- Неправильное использование насадок может привести к травме.

Обратитесь к основной инструкции по эксплуатации измельчителя, где содержатся дополнительные предупреждения по технике безопасности.

Чистка

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки.
- Перед чисткой отделите детали.
- Мойте вручную, затем тщательно сушите или мойте в посудомоечной машине.
- Некоторые продукты могут обесцветить пластик. Это совершенно нормально и не вредит пластику и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвечивания протрите пластик тканью, смоченной в растительном масле.

Перед первым использованием

- Вымойте детали: См. иллюстрацию **Z**.

Основные компоненты

- ① Насадка для тонкого измельчения
А. Покрышка
В. Пластина для натирания
- ② Эмульгаторный диск
- ③ Диск для снятия чесночной шелухи
А. Резиновая покрышка
В. Пластиковая пластина
- ④ Приводной вал

Сборка и использование насадки для тонкого измельчения

См. иллюстрации **A - H**

- 1 Установите пластину для натирания на приводной вал и поверните ее против часовой стрелки для фиксации.
- 2 Установите насадку для тонкого измельчения в чашу над направляющим штырем.
- 3 Поместите продукты в чашу и установите крышку на приводной вал.
 - Используйте свежие ингредиенты и нарежьте их на кусочки одинакового размера.
- 4 Установите крышку на чашу измельчителя.
- 5 Установите блок питания на крышку
- 6 Подключите к источнику питания и нажмите на селектор скорости для установки нужной скорости. (См. таблицу рекомендуемого использования **Y**).

Сборка и использование эмульгаторного диска

См. иллюстрации **I - O**

- 1 Установите эмульгаторный диск на приводной вал и поверните против часовой стрелки для фиксации.
- 2 Установите эмульгаторный диск в чашу над направляющим штырем.
- 3 Поместите ингредиенты в чашу и установите крышку на чашу измельчителя.
- 4 Установите блок питания на крышку.

- 5 Подключите к источнику питания и нажмите на селектор скорости для выбора нужной скорости (См. таблицу рекомендуемого использования **Y**).

Сборка и использование диска для снятия чесночной шелухи

См. иллюстрации **P - W**

- 1 Установите резиновую крышку на пластиковую пластину. Закрепите на месте, подтолкнув выступы на нижней стороне резиновой крышки в отверстия на пластиковой пластине.
- 2 Установите диск для снятия чесночной шелухи в чашу над направляющим штырем.
- 3 Поместите зубчики чеснока в чашу и установите крышку на чашу измельчителя.
- 4 Установите блок питания на крышку.
- 5 Подключите к источнику питания и нажмите на селектор скорости для выбора нужной скорости (см. таблицу рекомендуемого использования **Y**).

Важно

- **Не используйте измельчитель, если он пустой**
- **Не допускайте чрезмерной обработки некоторых ингредиентов. Останавливайте работу прибора часто и проверяйте консистенцию.**

Уход и очистка

- Перед чисткой всегда выключайте и вынимайте вилку из розетки.
- Перед чисткой снимайте насадку с приводного вала.
- Мойте детали вручную, затем сушите. В качестве варианта их можно также мыть в посудомоечной машине.

Диск для снятия чесночной шелухи

Примечание: Перед чисткой отделите резиновую крышку от пластиковой пластины

После полного высыхания снова их соедините.

Чтобы отделить резиновую крышку от пластиковой пластины, подтолкните резиновые выступы с нижней стороны пластиковой пластины движением вверх.

Майонез

90 мл оливкового масла
8 г дижонской горчицы
1 яичный желток

См. иллюстрации **К - О**

- 1 Установите эмульгаторный диск для и добавьте все ингредиенты, кроме растительного масла. Обработайте на скорости 1 в течение 10 секунд.
- 2 В процессе обработки на скорости 1 постепенно добавляйте масло через капельницу. Поток масла должен быть постоянным. Выключите прибор, когда все масло будет добавлено.

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

Обслуживание и забота о покупателях

- Если у вас возникнут затруднения при использовании насадки, перед обращением в службу поддержки зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизированный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Таблица поиска и устранения неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Низкое качество измельчения	Превышено рекомендованное количество.	См. таблицу рекомендуемого использования. Не превышайте рекомендуемые количества; при необходимости удалите некоторые ингредиенты из чаши.
	Пластина для натирания не установлена таким образом, чтобы пища соприкасалась с диском для натирания.	Установите крышку пластины для натирания и продолжите обработку продуктов.
	Продукты слишком твердые, чтобы их можно было натереть при помощи пластикового диска.	Используйте продукты, рекомендованные в руководстве по обработке продуктов/таблице рекомендуемого использования.
Некачественное снятие кожуры/шелухи	Превышено рекомендуемое количество.	См. таблицу рекомендуемого использования. Не превышайте рекомендуемые количества; при необходимости удалите некоторые ингредиенты из чаши.
	Используется неправильная скорость.	Для снятия шелухи с чеснока используйте скорость 1, чтобы уменьшить повреждение зубчика.
Некачественная эмульгация	Превышено рекомендуемое количество.	См. таблицу рекомендуемого использования. Не превышайте рекомендуемые количества; при необходимости удалите некоторые ингредиенты из чаши. См. рецепт в руководстве по эксплуатации.
	Масло не было добавлено медленно в смесь.	Используйте капельницу для жидкости для добавления растительного масла после перемешивания остальных ингредиентов при помощи диска в течение 10 секунд.

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Алғаш рет пайдаланар алдында барлық қаптаманы және кез келген жапсырманы алып тастаңыз. Бөлшектерді жуу: "Тазалау" бөлімін қараңыз.
- Ыдыста бірнеше қондырмасы бар ұсақтағышты пайдаланбаңыз. Бір уақытта тек бір қондырманы пайдаланыңыз.
- Бөлшектерді орнатпас бұрын, алып тастамас бұрын немесе тазаламас бұрын, құрылғыны розеткадан ажыратыңыз.
- Қондырмаларды дұрыс пайдаланбау жарақатқа әкелуі мүмкін.

Қосымша қауіпсіздік ескертулері негізгі ұсақтағыштың нұсқаулығында берілген.

Тазалау

- Тазалау алдында әрқашан өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Бөлшектерді тазаламас бұрын, ажыратыңыз.
- Қолмен жуып, мұқият кептіріңіз немесе ыдыс жуғыш машинада жуыңыз.
- Кейбір өнімдер пластиктің түсін өзгертуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және пластикке зиян келтірмейді немесе тағамның дәміне әсер етпейді. Оңған түстерді кетіру үшін өсімдік майына батырылған шүберекпен сүртіңіз.

Алғаш рет қолданбас бұрын

- Бөлшектерді жуу: **Z** суретін қараңыз.

Перне

- ① Жіңішке торлы қондырма
А. Қақпақ
В. Майдалау тақтасы
- ② Эмульсиялау дискісі
- ③ Сарымсақ аршу дискісі
А. Резеңке қақпақ
В. Пластик тақта
- ④ Жетек білігі

Жіңішке торлы қондырманы құрастыру және пайдалану үшін

A - H суреттерін қараңыз

- 1 Майдалау тақтасын жетек білігінің үстіне қойып, орнына бекіту үшін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
- 2 Жіңішке торлы қондырманы ыдыстың орналастыру істікшесінің үстіне салыңыз.
- 3 Тағамды ыдысқа салып, қақпақты жетек білігінің үстіне орнатыңыз.

- Жаңа ингредиенттерді пайдаланыңыз және біркелкі өлшемді кесіктерге кесіңіз.
- 4 Қақпақты ұсақтағыш ыдысқа салыңыз.
- 5 Қуат блогын қақпаққа қойыңыз
- 6 Қуат көзіне қосылып, қажетті жылдамдықты таңдау үшін жылдамдық таңдағышын басыңыз. (Ұсынылған **Y** пайдалану кестесін қараңыз).

Эмульсиялау дискісін құрастыру және пайдалану үшін

I - O суреттерін қараңыз

- 1 Эмульсиялау дискісін жетек білігіне орнатып, орнына бекіту үшін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
- 2 Эмульсиялау дискісін ыдыстың орналастыру істікшесінің үстіне салыңыз.
- 3 Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз да, ұсақтағыш ыдысын қақпақпен жабыңыз.
- 4 Қуат блогын қақпаққа қойыңыз.
- 5 Қуат көзіне қосып, қажетті жылдамдықты таңдау үшін жылдамдық таңдағышын басыңыз (Ұсынылған **Y** пайдалану кестесін қараңыз).

Сарымсақ аршу дискісін құрастыру және пайдалану үшін

P - W суреттерін қараңыз

- 1 Резеңке қақпақты пластик тақтаға салыңыз. Резеңке қақпақтың астыңғы жағындағы тілшелерді пластик тақтадағы тесіктерге басу арқылы орнына бекітіңіз.

- 2 Сарымсақ аршу дискісін ыдыстың орналастыру істікшесінің үстіне салыңыз.
- 3 Сарымсақ тісшелерін ыдысқа салыңыз да, ұсақтағыш ыдысын қақпақпен жабыңыз.
- 4 Қуат блогын қақпаққа қойыңыз.
- 5 Қуат көзіне қосып, қажетті жылдамдықты таңдау үшін жылдамдық таңдағышын басыңыз. (Ұсынылған пайдалану кестесін қараңыз **Y**).

Маңызды

- **Тағам ұсақтағышты бос күйінде пайдаланбаңыз**
- **Кейбір ингредиенттерді шамадан тыс өңдеуден сақ болыңыз. Жиі тоқтатып, консистенцияны тексеріп тұрыңыз.**

Сақтау және тазалау

- Тазалау алдында әрқашан өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Тазалау алдында қондырманы жетек білігінен алыңыз.
- Бөлшектерді қолмен жуып, кептіріңіз. Сонымен қатар, оларды ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

Сарымсақ аршу дискісі

Ескертпе: Тазалау алдында резеңке қақпақты пластик тақтадан ажыратыңыз.

Толық кепкеннен кейін қайта құрастырыңыз.

Резеңке қақпақты пластик тақтадан ажырату үшін резеңке тілшелерді пластик тақтаның астыңғы жағынан жоғары қарай сырғытыңыз.

Майонез

90 мл зәйтүн майы

8 г Дижон қышасы

1 жұмыртқа сарысы

К - О суреттерін қараңыз

- 1 Эмульсиялау дискісін салып, майдан басқа барлық ингредиенттерді қосыңыз. 10 секунд бойы 1-жылдамдықпен өңдеңіз.
- 2 1-жылдамдықта өңдеу кезінде сұйықтық тамызғышы арқылы майды біртіндеп қосыңыз. Майды тұрақты ағынмен құйыңыз. Бүкіл май қосылғаннан кейін өшіріңіз.

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

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында ақаулықтар туындаса, көмек алуға жүгінбес бұрын, www.kenwoodworld.com сайтына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Ақаулық	Себеп	Шешім
Нашар үгіту нәтижелері.	Ұсынылған мөлшерден асып кетті.	Ұсынылған пайдалану кестесін қараңыз. Ұсынылған мөлшерден асырмаңыз; қажет болса, ыдыстан кейбір ингредиенттерді алып тастаңыз.
	Торлы тақтаның қақпағы тағамды торлы дискіге жапсыра ұстау үшін орнатылмаған.	Торлы тақтаның қақпағын салып, тағамды әрі қарай өңдеңіз.
	Тағамды пластикалық дискімен үгіту өте қиын.	Өңдеу нұсқаулығында/ ұсынылған пайдалану кестесінде ұсынылған өнімдерді пайдаланыңыз.
Нашар аршу нәтижелері	Ұсынылған мөлшерден асып кетті.	Ұсынылған пайдалану кестесін қараңыз. Ұсынылған мөлшерден асырмаңыз; қажет болса, ыдыстан кейбір ингредиенттерді алып тастаңыз.
	Дұрыс емес жылдамдық пайдаланылды.	Сарымшақ тісшесінің зақымдануын азайту мақсатында оның қабығын аршу үшін 1-жылдамдықты пайдаланыңыз.
Нашар эмульсиялау нәтижелері	Ұсынылған мөлшерден асып кетті.	Ұсынылған пайдалану кестесін қараңыз. Ұсынылған мөлшерден асырмаңыз; қажет болса, ыдыстан кейбір ингредиенттерді алып тастаңыз. Нұсқаулықтағы рецептті қараңыз.
	Май қоспаға баяу қосылмаған.	Басқа ингредиенттер дискімен 10 секунд бойы араластырылғаннан кейін, майды қосу үшін сұйықтық тамызғышын пайдаланыңыз.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly a všetky štítky. Umyte časti: pozri „Čistenie“.
- Sekáčik nepoužívajte s viac ako jedným nadstavcom v miske. Naraz používajte iba jeden nadstavec.
- Pred montážou alebo demontážou častí alebo čistením spotrebič odpojte.
- Nesprávne použitie vašich nadstavcov môže mať za následok zranenie.

Ďalšie bezpečnostné upozornenia nájdete v hlavnej príručke k vášmu sekáčiku.

Čistenie

- Pred čistením ho vždy vypnite a odpojte od siete.
- Pred čistením časti oddel'te.
- Umývajte ručne, potom dôkladne vysušte alebo umyte v umývačke riadu.
- Niektoré potraviny môžu zafarbiť plast. Je to úplne normálne a nepoškodí to plast ani neovplyvní chuť jedla. Pretrite handričkou namočenou v rastlinnom oleji, aby ste odstránili zafarbenie.

Pred prvým použitím

- Umyte časti: Pozrite si Ilustrácia **Z**.

Popis súčastí

- ① Nadstavec na jemné strúhanie
 - A. Kryt
 - B. Rašpľový kotúč
- ② Emulgačný kotúč
- ③ Kotúč na šúpanie cesnaku
 - A. Gumový kryt
 - B. Plastový tanier
- ④ Hnací hriadeľ

Zostavenie a používanie nadstavce na jemné strúhanie

Pozrite si obrázky **A - H**

- 1 Umiestnite rašpľový kotúč na hnací hriadeľ a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, aby zapadol na miesto.
- 2 Nasadte nadstavec na jemné strúhanie do misky cez vodiaci kolík.
- 3 Vložte jedlo do misky a nasadte kryt na hnací hriadeľ.
 - Použite čerstvé suroviny a nakrájajte ich na kúsky rovnakej veľkosti.

- 4 Na misu sekáčika nasadte večo.
- 5 Nasadte napájacu jednotku na večo
- 6 Pripojte k zdroju napájania a stlačením voliča rýchlosti vyberte požadovanú rýchlosť. Pozrite si tabuľku odporúčaného používania **Y**.

Zostavenie a používanie vášho emulgačného kotúča

Pozrite si obrázky **I - O**

- 1 Umiestnite emulgačný kotúč na hnací hriadeľ a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, aby zapadol na miesto.
- 2 Nasadte emulgačný kotúč do misky cez vodiaci kolík.
- 3 Vložte suroviny do misky a na misu sekáčika nasadte večo.
- 4 Nasadte napájacu jednotku na večo.
- 5 Pripojte k zdroju napájania a stlačením voliča rýchlosti vyberte požadovanú rýchlosť pozrite si tabuľku odporúčaného používania **Y**.

Zostavenie a použitie vášho kotúča na šúpanie cesnaku

Pozrite si obrázky **P - W**

- 1 Nasadte gumový kryt cez plastový kotúč. Zaisťte ho na mieste zatlačením výstupkov na spodnej strane gumeného krytu do otvorov na plastovom kotúči.
- 2 Nasadte kotúč na šúpanie cesnaku do misky cez vodiaci kolík.
- 3 Vložte strúčiky cesnaku do misky a na misu sekáčika nasadte večo.
- 4 Nasadte napájacu jednotku na večo.

- 5 Pripojte ju k zdroju napájania a stlačením voliča rýchlosti vyberte požadovanú rýchlosť. (pozrite si tabuľku odporúčaného používania **Y**).

Dôležité

- **Nepoužívajte sekáčik na jedlo bez surovín**
- **Pozor na nadmerné spracovanie niektorých surovín. Pribežne zastavujte kontrolujte konzistenciu.**

Ošetrovanie a čistenie

- Pred čistením ho vždy vypnite a odpojte od siete.
- Pred čistením odstráňte nadstavec z hnacieho hriadeľa.
- Umyte časti rukou a potom ich usušte. Prípadne ich môžete umývať v umývačke riadu.

Kotúč na šúpanie cesnaku

Poznámka: Pred čistením oddelte gumený kryt od plastového kotúča. Po dôkladnom vyschnutí znova zložte.

Ak chcete oddeliť gumený kryt od plastového kotúča, zatlačte na gumené výstupky smerom nahor zo spodnej strany plastového kotúča.

Majonéza

90ml olivového oleja

8 g dijonskej horčice

1 vaječný žltok

Pozrite si obrázky **K** - **O**

- 1 Nasadte emulgačný kotúč a pridajte všetky suroviny oddelene okrem oleja. Spracujte pri rýchlosti 1 po dobu 10 sekúnd.
- 2 Postupne pridávajte olej cez odkvapkávač tekutín, pričom spracováajte na rýchlosti 1. Zabezpečte stály prietok oleja. Po doplnení všetkého oleja vypnite.

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

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto doplnku narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci najprv navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Zlé výsledky strúhania	Odporúčané množstvo prekročené.	Pozrite si tabuľku odporúčaného použitia. Neprekračujte odporúčané množstvá; odstráňte niektoré prísady z misky, ak je to potrebné.
	Kryt dosky na strúhanie nie je namontovaný tak, aby držal jedlo proti kotúču na strúhanie.	Nasadte kryt kotúča na strúhanie a jedlo ďalej spracovávajú.
	Jedlo je ťažké strúhať pomocou plastového kotúča.	Použite potraviny odporúčané v príručke na spracovanie / tabuľke odporúčaného použitia.
Zlé výsledky šúpania/lúpania	Odporúčané množstvo prekročené.	Pozrite si tabuľku odporúčaného použitia. Neprekračujte odporúčané množstvá; odstráňte potrebné prísady z misy.
	Použitá nesprávna rýchlosť.	Na lúpanie cesnaku použite rýchlosť 1, aby ste predišli poškodeniu strúčika.
Slabé výsledky emulgácie	Odporúčané množstvo prekročené.	Pozrite si tabuľku odporúčaného použitia. Neprekračujte odporúčané množstvá; odstráňte niektoré prísady z misky, ak je to potrebné. Pozrite si recept v návode.
	Olej sa do zmesi nepridával pomaly.	Použite odkvapkávač kvapaliny na pridanie oleja po tom, ako sa ostatné zložky zmiešajú na 10 sekúnd s kotúčom.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку і будь-які етикетки. Вимийте деталі: див. розділ «Очищення».
- Не використовуйте подрібнювач з декількома насадками в чаші. Використовуйте тільки одну насадку за один раз.
- Перед збіркою, зняттям чи очищенням деталей, прилад необхідно вийняти з розетки.
- Неправильне використання насадок може призвести до травмування

Див. основні інструкції з експлуатації подрібнювача, щоб дізнатися додаткові попередження щодо безпеки.

Чищення

- Перед очищенням завжди вимикайте прилад та від'єднуйте шнур.
- Перед чищенням відокремте деталі.
- Миття необхідно здійснювати вручну, після чого ретельно висушити або ж мити в посудомийній машині.
- Деякі продукти можуть знебарвити пластик. Це цілком нормально і не зашкодить пластику та не впливатиме на смак їжі. Щоб видалити забарвлення, протріть тканиною, змоченою в рослинній олії.

Перед першим використанням

- Вимити деталі: Див. ілюстрацію .

Покажчик

- ① Насадка для дрібної решітки
 - А. Кришка
 - В. Пластина для розтирання
- ② Диск для змішування
- ③ Диск для чищення часнику
 - А. Гумова кришка
 - В. Пластиковая пластина
- ④ Приводний вал

Збірка і використання насадки для дрібної терки

Див. ілюстрації **A - H**

- 1 Помістіть пластину для розтирання на приводний вал і поверніть проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати на місці.
- 2 Встановіть насадку для дрібної решітки в чашу над місцем розташування штифта.
- 3 Покладіть продукт у чашу та встановіть кришку на приводний вал.
- Використовуйте свіжі інгредієнти та нарізайте шматочками однакового розміру.
- 4 Закріпіть кришку на чаші подрібнювача.
- 5 Встановіть блок живлення на кришку
- 6 Підключіть до джерела живлення і натисніть на перемикач, щоб вибрати потрібну швидкість. (Див. Рекомендовану схему використання **Y**).

Щоб зібрати та використовувати свій диск для змішування

Див. ілюстрації **I - O**

- 1 Помістіть диск для змішування на приводний вал і поверніть проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати його на місці.
- 2 Встановіть диск для змішування у чашу на штифт для фіксування.
- 3 Помістіть інгредієнти в чашу і накрийте кришкою чашу подрібнювача.
- 4 Помістіть блок живлення на кришку.
- 5 Підключіть до джерела

живлення і натисніть на перемикач швидкості, щоб вибрати бажану швидкість (див. рекомендовану схему використання **Y**).

Як збирати та використовувати диск для чищення часнику

Див. ілюстрації **P - W**

- 1 Покладіть гумову кришку на пластикову пластину. Закріпіть, натиснувши на заціпки з нижнього боку гуми кришки в отвори на пластиковій пластині.
- 2 Встановити диск для чищення часнику в чашу над фіксувальним штифтом.
- 3 Покладіть зубчики часнику в миску і накрийте кришкою чашу подрібнювача.
- 4 Встановіть блок живлення на кришку.
- 5 Підключіть до джерела живлення і натисніть на кнопку перемикача швидкості, щоб вибрати потрібну швидкість. (Див. рекомендовану схему використання **Y**).

Важливо

- **Не вмикайте подрібнювач, якщо він порожній.**
- **Остерігайтеся надмірної обробки деяких інгредієнтів. Вимкніть і часто перевіряйте консистенцію.**

Догляд та чищення

- Перед очищенням завжди вимикайте прилад та від'єднуйте шнур.
- Зніміть насадку з приводного валу перед очищенням.
- Вимийте деталі вручну, потім висушіть. В якості альтернативи можна мити в

посудомийній машині.

Диск для чищення часнику

Примітка: Відокремте гумову кришку від пластикової пластини перед чищенням.

Зберіть повторно, як тільки вона ретельно висохне.

Щоб відокремити гумову кришку від пластикової пластини, натисніть на кнопку гумовими зачіпками догори з нижньої сторони пластикової пластини.

Майонез

90мл оливкової олії

8 г діжонської гірчиці

1 яєчний жовток

Див. ілюстрації К - О

- 1 Встановіть диск для змішування та додайте всі інгредієнти, крім олії. Змішуйте на 1-й швидкості упродовж 10 секунд.
- 2 Поступово додайте олію через диспенсер, змішуючи на швидкості 1. Забезпечте постійний потік олії. Вимкніть пристрій після додавання всього обсягу олії.

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

Обслуговування та ремонт

- У разі виникнення будь-яких проблем під час використання насадки, перш ніж телефонувати у відділ технічної підтримки, відвідайте сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Сполучене Королівство.
- Зроблено в Китаї.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Погані результати перемелювання.	Перевищено рекомендовану кількість.	Див. рекомендовану схему використання. Не перевищуйте рекомендовану кількість; при необхідності виймайте деякі інгредієнти з миски.
	Кришка решітки не встановлена, щоб утримувати їжу на диску перемелювання.	Встановіть кришку перемелювання і продовжуйте обробляти продукти.
	Їжа занадто тверда, щоб її можна було натерти на пластиковому диску.	Використовуйте продукти, рекомендовані в посібнику з обробки/таблиці з рекомендаціями щодо використання
Погані результати чищення	Перевищено рекомендовану кількість.	Див. рекомендовану схему використання. Не перевищуйте рекомендовану кількість; при необхідності виймайте деякі інгредієнти з миски.
	Використано неправильну швидкість.	Використовуйте швидкість 1 для чищення часнику, щоб зменшити пошкодження зубчиків.
Погані результати емульгування	Перевищено рекомендовану кількість.	Див. рекомендовану схему використання. Не перевищуйте рекомендовану кількість; при необхідності виймайте деякі інгредієнти з миски. Див. рецепт в інструкції.
	Олію не додавали до суміші повільно.	Використовуйте диспенсер для рідини, щоб додати олію після того, як інші інгредієнти були змішані диском протягом 10 секунд.

دليل استكشاف المشكلات وحلها		
الحل	السبب المحتمل	المشكلة
نتائج بشر ضعيفة.	تم تجاوز الكمية الموصى بها.	تحقق من ت ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به، لا تتجاوزي الكميات الموصى بها؛ أزيل بعض المكونات من السلطانية إذا لزم الأمر.
	غطاء لوحة البشر غير مُركب لتثبيت الطعام على قرص البشر.	ركبي غطاء لوحة البشر وقومي بمزيد من المعالجة للطعام.
	الطعام صلب جدًا ولا يمكن بشره بالقرص البلاستيكي.	استخدمي الأطعمة الموصى بها في دليل المعالجة/مخطط الاستخدام الموصى به
نتائج تقشير ضعيفة.	تم تجاوز الكمية الموصى بها.	ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به. لا تتجاوزي الكميات الموصى بها؛ أزيل بعض المكونات من السلطانية إذا لزم الأمر.
	تم استخدام سرعة غير صحيحة.	استخدمي السرعة ١ لتقشير الثوم لتقليل تلف فص الثوم.
نتائج استحلاب ضعيفة.	تم تجاوز الكمية الموصى بها.	ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به. لا تتجاوزي الكميات الموصى بها؛ أزيل بعض المكونات من السلطانية إذا لزم الأمر. ارجعي إلى الوصفة في الدليل.
	لم تتم إضافة الزيت ببطء إلى المزيج.	استخدم قطارة السوائل لإضافة الزيت بعد دمج المكونات الأخرى لمدة ١٠ ثوانٍ باستخدام القرص.

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الملحق، قبل الاتصال لطلب المساعدة: راجعي موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

العناية والتنظيف

- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- أزيل الملحق من محور الدوران قبل التنظيف.
- اغسلي الأجزاء باليد، ثم جففيها. أو يمكنك بدلاً من ذلك غسلها في غسالة الأطباق.

قرص تقشير الثوم

ملحوظة: افصلي الغطاء المطاطي من السطح البلاستيكي قبل التنظيف. أعيدي التجميع بمجرد أن تجف تماماً.

لفصل الغطاء المطاطي من السطح البلاستيكي، ادفعي الألسنة المطاطية لأعلى من الجانب السفلي للوح البلاستيكي.

المايونيز

- ٩٠ مل زيت الزيتون
- ٨ جرام خردل ديجون
- ١ صفار بيضة

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية

O - K

- ١ ركبّي قرص الاستحلاب وأضيفي جميع المكونات باستثناء الزيت. شغلي على السرعة ١ لمدة ١٠ ثوان.
- ٢ أضيفي الزيت تدريجياً من خلال قطارة السوائل، أثناء التشغيل على السرعة ١. تأكدي من التدفق المستمر للزيت. قومي بإيقاف التشغيل بمجرد إضافة كل الزيت.

ملحوظة: سيبقى بعض الزيت في قطارة السوائل بعد الاستخدام، وهذا أمر طبيعي.

٥ ضعي وحدة الطاقة (الموتور) على الغطاء العلوي

٦ وصلي بمصدر الطاقة واضغطي لأسفل على مفتاح السرعات لتحديد السرعة المطلوبة (ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به **Y**).

لتجميع واستخدام قرص الاستحلاب

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية

O - I

- ١ ضعي قرص الاستحلاب فوق محور الدوران وقمي بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته في مكانه.
- ٢ ثبتي قرص الاستحلاب في السلطانية فوق مسمار تحديد الموضع.
- ٣ ضعي المكونات في السلطانية وضعي الغطاء على سلطانية المفرمة.
- ٤ ضعي وحدة الطاقة (الموتور) على الغطاء العلوي.
- ٥ وصلي بمصدر التيار الكهربائي. واضغطي على مفتاح السرعات لتحديد السرعة المطلوبة (ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به **Y**).

لتجميع واستخدام قرص تقشير الثوم

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية

W - P

- ١ ضعي الغطاء المطاطي فوق السطح البلاستيكي. تثبيته في مكانه، عن طريق دفع الألسنة الموجودة على الجانب السفلي من الغطاء المطاطي في الفتحات الموجودة على السطح البلاستيكي.
- ٢ ركبّي قرص تقشير الثوم في السلطانية فوق مسمار تحديد الموضع.
- ٣ ضعي فصوص الثوم في السلطانية وضعي الغطاء على سلطانية المفرمة.
- ٤ ضعي وحدة الطاقة (الموتور) على الغطاء العلوي.
- ٥ وصلي بمصدر التيار الكهربائي واضغطي على مفتاح السرعات لتحديد السرعة المطلوبة. (ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به **Y**).

مهم

- لا تشغلي مفرمة الطعام وهي فارغة
- احذري من المعالجة الزائدة لبعض المكونات. توقفي وتحققي من القوام بشكل متكرر.

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قبل الاستخدام لأول مرة، أزيلِي جميع العبوات وأي ملصقات. اغسلي الأجزاء: انظري "التنظيف".
- لا تستخدمِي المفرمة بأكثر من ملحِق واحد في السلطانية. استخدمِي فقط ملحَقاً واحداً في كل مرة.
- افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي قبل إزالة الأجزاء أو التنظيف
- قد يؤدي سوء استخدام الملحقات إلى حدوث إصابة.

ارجعي إلى دليل الإرشادات الرئيسي للمفرمة للاطلاع على تحذيرات السلامة الإضافية.

التنظيف

- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- افصلي الأجزاء قبل التنظيف.
- اغسلي باليد، ثم جففي جيداً أو اغسلي في غسالة الأطباق.
- قد تؤدي بعض الأطعمة إلى تغيير لون البلاستيك. هذا الأمر طبيعي تماماً ولن يضر البلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. افركي بقطعة قماش مغموسة في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

لتجميع واستخدام ملحق
البشر الناعم
ارجعي إلى الرسوم التوضيحية
H - A

● اغسلي الأجزاء: ارجعي إلى الرسم التوضيحي Z

الدليل

- ١ ضعي سطح الكشط فوق محور الدوران وقومي بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته في مكانه.
- ٢ ثبتي ملحق البشر الناعم في السلطانية فوق مسمار تحديد الموضع.
- ٣ ضعي الطعام في السلطانية وركّبي الغطاء فوق محور الدوران.
- استخدم مكنات طازجة ومقطعة إلى قطع متساوية الحجم.
- ٤ ضعي الغطاء العلوي على سلطانية المفظة.

- ملحق البشر الناعم
A الغطاء
B سطح الكشط
قرص الاستحلاب
قرص تقشير الثوم
A غطاء مطاطي
B سطح بلاستيكي
محور الدوران

made in China

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com



© Copyright 2023 Kenwood Limited. All rights reserved 5722700023/1