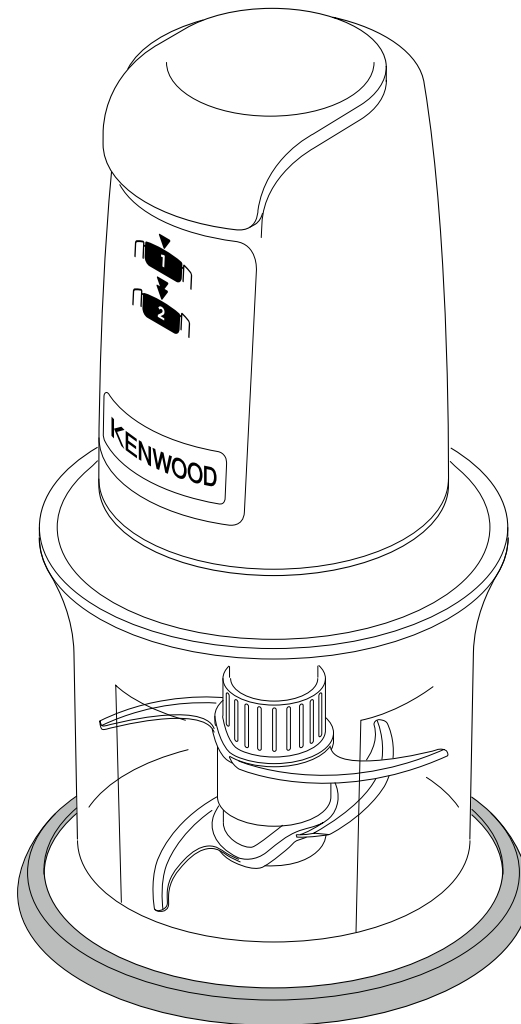


KENWOOD

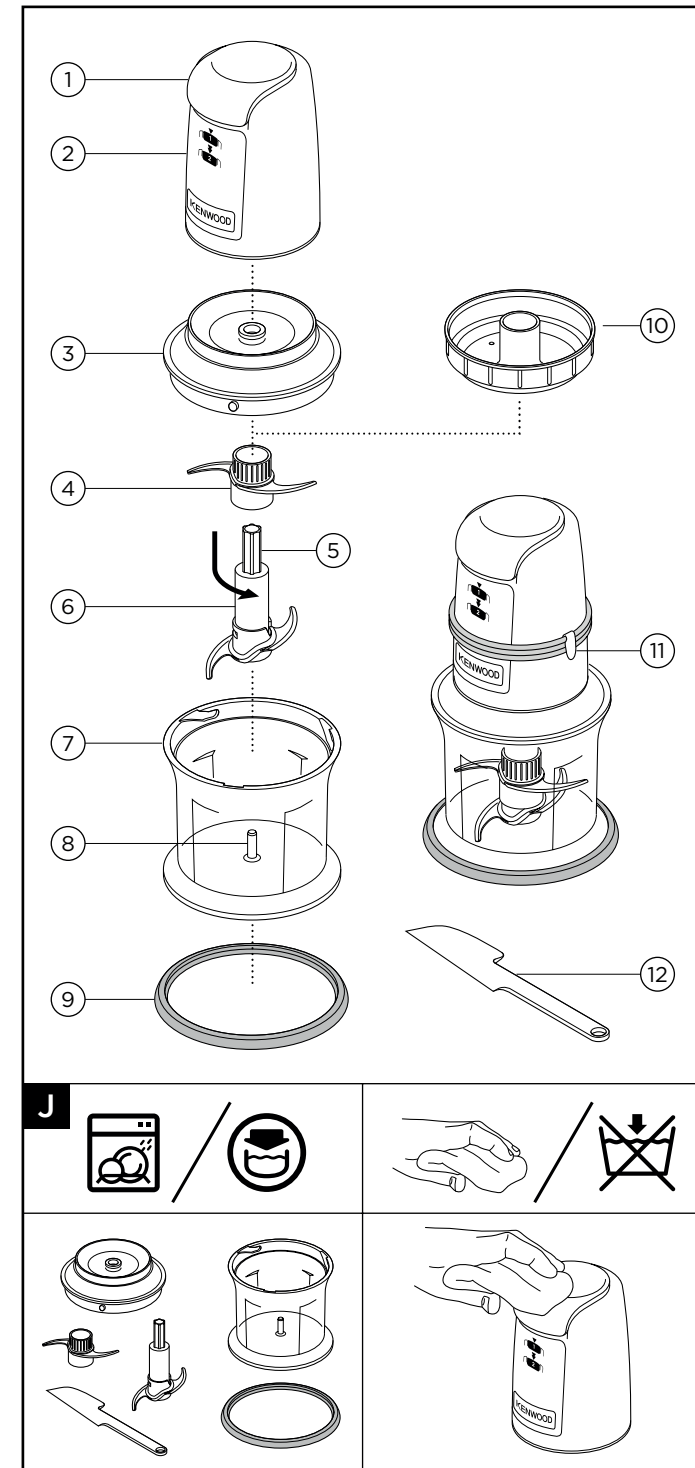
TYPE: CHP61

Инструкции



Български

2 – 8



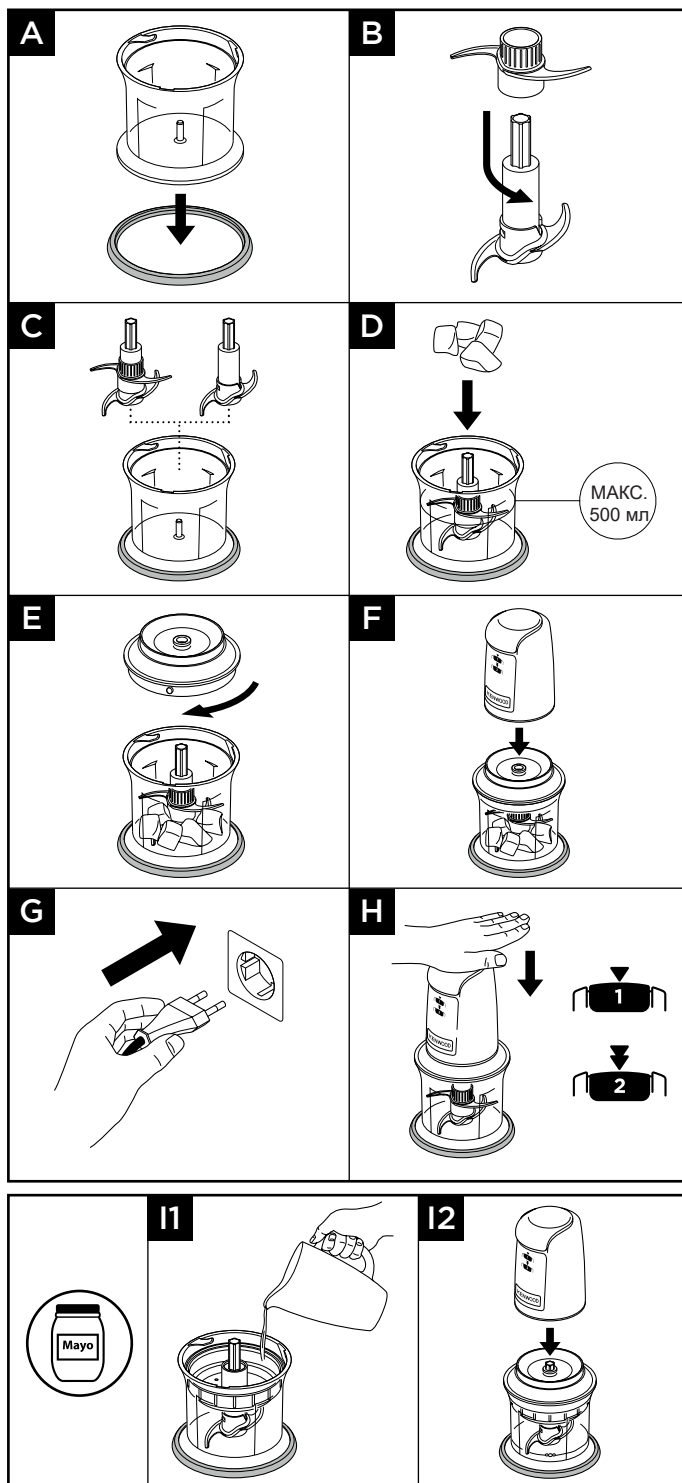
Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com



© Copyright 2022 Kenwood Limited. Всички права запазени 144293/3



К		 (сек)	 МАКС.
	1-2	10	30 г
	2	5-20	150 г
	2	10-15	40 г
	1-2 P	10-15	100 г
	2	10	150 г
	2	10	150 г
	P	5-10	150 г
	P	5-10	30 г
	2	20-30	100 г
	P	5-10	150 г
	P	5-10	100 г
	P	10	4-5 кубчета 80-100 г
	2	30	 125 мл

Български

Безопасност

- Прочетете внимателно инструкциите за употреба и запазете за бъдещи справки.
- Отстранете всички опаковки и етикети.
- Ако щепселът или електрическият кабел е повреден, от съображения за безопасност той трябва незабавно да бъде заменен от Kenwood или от оторизирано от Kenwood лице за гарантиране на безопасността.
- Ножовете са много остри, работете с тях внимателно. **Винаги хващайте ножа откъм горната част, далеч от режещото острие, когато боравите с острите режещи ножове, при изпразване на купата и по време на почистване.**
- **НЕ обработвайте горещи съставки.**
- **Бъдете особено внимателни, ако изливате гореща течност в купата на мини чопъра, тъй като течността може да се изплиска извън уреда поради внезапно парообразуване.**
- Винаги, когато оставяте уреда без надзор и преди сглобяване, разглобяване или почистване, го изключвайте от захранването и изваждайте щепсела от контакта.
- При работа под голямо натоварване, като например при обработване на месо, не работете с уреда за повече от 10 минути без прекъсване. Оставете да се охлади в продължение на 2 минути на всеки 10 секунди работа.
- Не превишавайте максималната вместимост, посочена в насоките за обработка (вижте илюстрация **J**).
- Винаги изчаквайте ножовете да спрат напълно преди да свалите моторния блок от купата.

- Винаги отстранявайте ножа(овете), преди да изсипете съдържанието от купата.
- Никога не използвайте уреда, ако е повреден. Той трябва да бъде проверен или поправен: вижте „Сервизно обслужване на клиенти“.
- Никога не поставяйте уреда, хранящия кабел и щепсела във вода или в друга течност.
- Не позволявайте ненужната част от кабел да виси над ръба на масата или работния плот или да докосва горещи повърхности.
- Не работете с кухненския чопър, ако купата е празна.
- Никога не работете с кухненския чопър, ако купата е пълна с течност.
- Не използвайте купата като съд за съхранение.
- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато е включен.
- Неправилната употреба на кухненския чопър може да доведе до нараняване.
- Никога не използвайте принадлежности, които не са доставени с този уред или не са препоръчани за него.
- Децата трябва да се наблюдават да не си играят с уреда.
- Уредите може да се използват от лица без подходящия опит и знания или от такива с ограничени физически, сетивни или умствени способности, при условие че са подробно инструктирани за употребата на уреда, осъществява се контрол върху тях, а самите те разбират съществуващите рискове

- Този уред не трябва да се използва от деца. Препоръчваме да държите уреда на място, недостъпно за деца.
- Този уред е предназначен само за употреба в домашни условия. Kenwood не носи никаква отговорност при неправилна употреба или неспазване на тези инструкции.

Почистване

Вижте илюстрациите 

- Винаги изключвайте и изваждайте щепсела от контакта преди почистване.
- Не потапяйте моторния блок във вода. Почиствайте с влажна кърпа, а след това със суха.
- Винаги отделяйте ножовете преди почистване.
- Работете внимателно с ножа – той е изключително остър.
- Измийте частите на ръка, след това подсушете. Възможна алтернатива е да се мият в съдомиялната машина.
- Частите не са подходящи за използване в стерилизатор с пара. Вместо това използвайте стерилизиращо решение в съответствие с инструкциите на производителя на стерилизиращия уред.

Преди да включите уреда в контакта

- Уверете се, че номиналното напрежение в захранващия контакт съвпада с напрежението на етикета на моторния блок.
- Този уред отговаря на Регламент (ЕО) № 1935/2004 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни.

Преди първата употреба

- Отстранете всички опаковки и етикети, включително пластмасовите предпазители от острието на ножа.

Внимавайте, остриетата са много остри.

Тези предпазители трябва да се изхвърлят, тъй като те са предвидени за защита на острието само по време на производството и транспортирането.

- Измийте частите: вижте „Почистване“.

Легенда

- ① Бутон за избор на скорост
- ② Моторен блок
- ③ Капак
- ④ Горен нож
- ⑤ Място за хващане
- ⑥ Долен нож
- ⑦ Купа
- ⑧ Центриращ щифт
- ⑨ Пръстен против плъзгане
- ⑩ Приставка за майонеза (ако е налична)
- ⑪ Щипка за кабела
- ⑫ Шпатула (ако е налична)

Използване на вашия мини чопър

Пръстен против плъзгане **A**

- Преди употреба, поставете пръстена против плъзгане, за да предотвратите плъзгането на купата по работния плот.

Вижте илюстрациите **A – H**

- **Вашият мини чопър няма да работи, ако купата и капакът не са фиксирани правилно.**
- За да избегнете прекомерно натоварване на чопъра и за най-добри резултати, не пълнете купата над максималното ниво от 500 мл.

Скорост 1	Използвайте за по-грубо кълцане. Натиснете и задръжте бутона за избор на скоростнаполовина надолу.
Скорост 2	Използвайте за по-ситно кълцане и пуриране. Натиснете и задръжте бутона за избор на скорост докрай надолу.
За импулсен режим – стартирайте/спирайте вместо да задръжате бутона надолу.	

Важно

- Ако приготвяте храна за бебета или малки деца, винаги проверявайте дали съставките са напълно преработени преди да им дадете храната.

Съвети

- Ако чопърът работи с усилие, отстранете част от сместа и продължете кълцането на няколко стъпки, в противен случай може да претоварите мотора.
- Кълцането на твърди храни, като например кафе на зърна, подправки, шоколад или лед ще износи ножовете по-бързо.
- Внимавайте да не накълцате твърде много някои съставки. Често спирайте и проверявайте консистенцията.
- Някои подправки, като например карамфил и семена от кимион могат да имат негативен ефект върху пластмасовите части на вашия кухненски чопър.
- За да си гарантирате равномерно кълцане, спрете и изстъргвайте купата.

- Най-добри резултати се постигат чрез разрязване на храната на малки парчета и нейното кълцане на малки количества.
- Подправките се нарязват по-добре, когато са почистени и сухи.
- При галетата най-добрите резултати се постигат със стар хляб.

Използване на приставката за майонеза

(ако е налична)

Вижте илюстрациите **I1** – **I2**

Моля, вижте рецептата за майонеза в раздела с рецепти за информация как да сглобите и използвате приставката за майонеза.

Отделение за прибиране на кабела

- О Увийте излишния кабел около моторния блок, закрепвайки кабела в щипката за кабела **(11)**.

Сервизно обслужване на клиенти

- Ако имате проблеми с работата на вашия уред, преди да поискате съдействие, посетете www.kenwoodworld.com.
- Моля, имайте предвид, че вашият продукт е в гаранция, която е в съответствие с всички законови разпоредби относно всички съществуващи гаранции и права на потребителите в страната, в която е закупен продуктът.
- Ако вашият продукт Kenwood не работи или откриете някакви дефекти, моля, изпратете го или го занесете в оторизиран сервиз на KENWOOD. За да намерите актуални подробности за най-близкия оторизиран сервиз на KENWOOD, посетете www.kenwoodworld.com или уебсайта, определен за вашата страна.
- Произведено в Китай.



ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА СЪГЛАСНО ЕВРОПЕЙСКАТА ДИРЕКТИВА ЗА ОТПАДЪЦИ ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКО И ЕЛЕКТРОННО ОБОРУДВАНЕ (ОЕЕО)

В края на експлоатационния си живот продуктът не трябва да се изхвърля като битов отпадък.

Той трябва да бъде предаден в подходящите пунктове за събиране на специални отпадъци от местните власти или при търговец, предоставящ тази услуга.

Възможни проблеми и тяхното отстраняване

Проблем	Причина	Решение
Уредът не работи.	Няма захранване.	Проверете дали уредът е включен в контакта.
	Капакът не е фиксиран правилно.	Проверете дали купата е фиксирана правилно.
Уредът започва да се забавя или да работи с усилие.	Препоръчително количество е превишено.	Вижте препоръчителните насоки за обработка относно количество за обработване.
	Препоръчителното време за работа е надхвърлено.	При работа под голямо натоварване, като например при обработване на месо, не работете с уреда за повече от 10 минути без прекъсване. Оставете да се охлади в продължение на 2 минути на всеки 10 секунди работа.
Лоши резултати от кълцането.	Препоръчително количество е превишено.	Вижте раздела със съвети и следвайте насоките за обработка K . Не пълнете купата над максималното ниво от 500 мл.
Пластмасовите част са с променен цвят след обработка.	Някои храни могат да променят цвета на пластмасовите части на уреда. Това е напълно нормално и няма да им навреди или да повлияе на вкуса на вашата храна.	Избършете ги с кърпа, потопена в растително масло, за да премахнете обезцветяването.

Рецепти

Монтирайте двата ножа към купата (освен ако не е указано друго) когато изпълнявате следните рецепти.

Гуакамоле

$\frac{1}{2}$ малка глава червен лук
1 домат, обелен и почистени от семките
1 малка зелена люта чушка, почистена от семките
 $\frac{1}{2}$ скилидка чесън, счукани няколко стръка кориандър
1 зряло авокадо (отстранете кожата и костилката)
15 мл сок от лайм
сол и черен пипер

1. Нарезете лука, домата и лютата чушка на парчета от по 2 см.
2. Добавете в купата заедно с чесъна и кориандъра. Задействайте импулсния режим 10 пъти или докато се накълца на ситно. Прехвърлете в купа за сервиране.
3. Нарезете авокадото на парчета от 2 см и добавете към купата заедно със сока от лайм. Задействайте импулсния режим 5 пъти или до постигане на фино пюре
4. Комбинирайте двете смеси и овкусете.

Доматена салца

15 г пресен кориандър
1 малка глава червен лук
1 зелена люта чушка, почистена от семките
4 твърди домата, обелени и почистени от семките
сокът от 1 лайм
сол и черен пипер

1. Накълцайте кориандъра на скорост 2 в продължение на 5 секунди или докато стане на ситно. Прехвърлете в купа за сервиране.
2. Нарезете лука и лютата чушка на парчета от по 2 см и добавете в купата. Задействайте импулсния режим 5 пъти или докато се накълца на ситно.
3. Добавете към кориандъра.
4. Нарезете домата на парчета и го накълцайте на едро на скорост 2 в продължение на 5 секунди.
5. Добавете към сместа от кориандър и комбинирайте със сока от лайм, сол и черен пипер.

Ягодова скрежина

4-5 кубчета лед
8 ягоди, почистени от дръжките и нарязани на половина
около 10 мл пудра захар

1. Поставете кубчетата лед и ягодите в купата и задействайте импулсния режим 10 пъти или докато ледът се накълца на едро.
2. Добавете захарта и задействайте импулсния режим 5 пъти или докато тя се усвои напълно.
3. Прехвърлете в чаша и сервирайте веднага.

Майонеза (използвайте приставката за майонеза, когато е налична)

125 мл зехтин
1 цяло яйце
2 капки лимонов сок
сол и черен пипер

Вижте илюстрацията **11** – **12**

1. Поставете долното острие на ножа и добавете всички съставки с изключение на зехтина.
2. Поставете приставката за майонеза и излейте зехтина във вдлъбнатината. Бързо поставете капака и моторния блок. Обработете на скорост 2 в продължение на 40 секунди или докато всичият зехтин се усвои напълно.

Забележка: След употреба в приставката за майонеза ще остане малко зехтин, това е нормално.