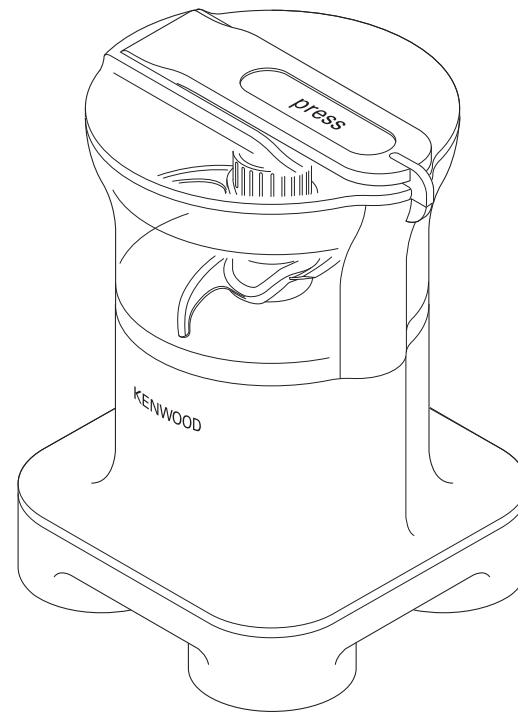
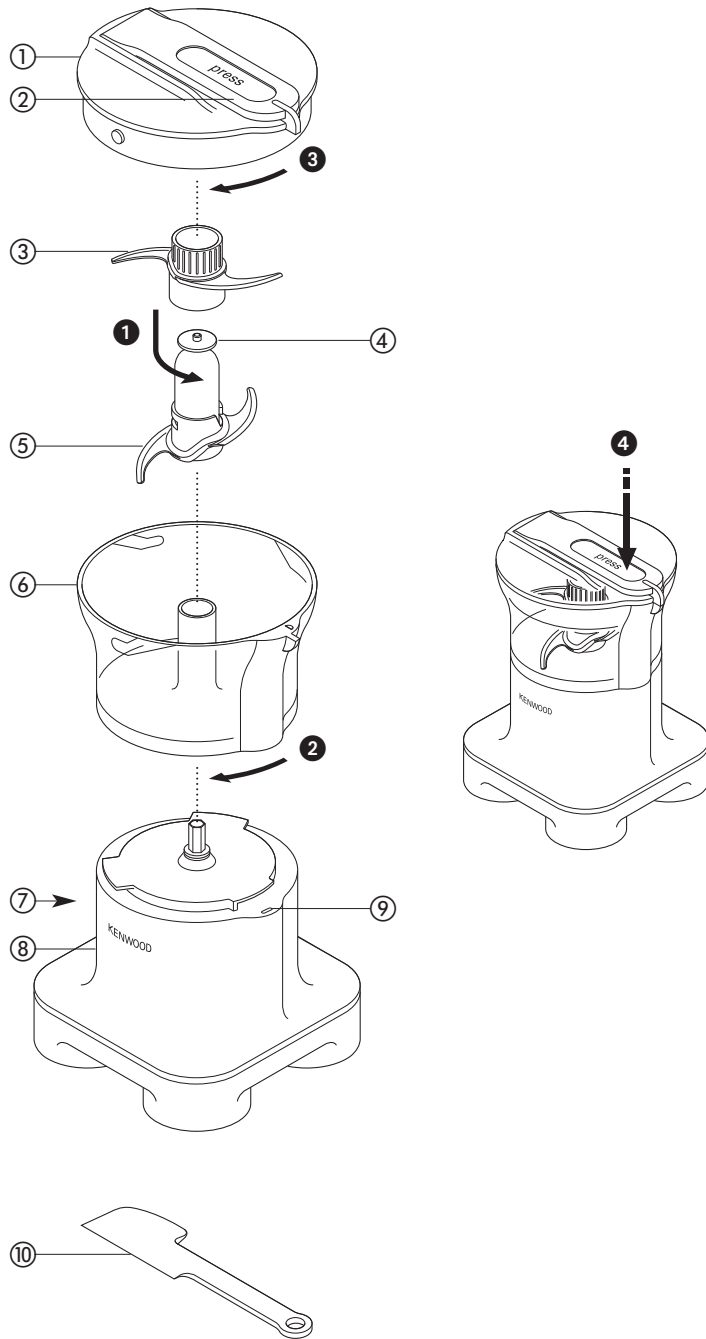


KENWOOD



CH250 series





before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels including the plastic blade covers from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.

safety

- The blades are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip ④ at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the bowl whilst connected to the power supply.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- Before removing the lid from the bowl or bowl from the power unit:-
 - switch off;
 - wait until the blades have completely stopped.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never leave the appliance on unattended.
- Misuse of your food chopper can result in injury.
- Never use an unauthorised attachment.

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

before plugging in

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

before using for the first time

Wash the parts: see 'cleaning'.

key

- ① lid
- ② speed selector
- ③ upper knife blade
- ④ finger grip
- ⑤ lower knife blade
- ⑥ bowl
- ⑦ cord storage
- ⑧ power unit
- ⑨ 'safety' interlock
- ⑩ spatula

См. иллюстрации на передней странице

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие, снимите все ярлыки и пластиковую защитную упаковку с ножевого блока.

Будьте осторожны, т.к. лезвия очень острые. Не храните защитную упаковку, т.к. она предназначена исключительно для защиты лезвий в процессе производства и транспортировки.

Меры безопасности

- Соблюдайте меры предосторожности при работе с ножевым блоком, т.к. лезвия очень острые. **При работе и в процессе чистки ножевого блока измельчителя ④ беритесь за специальную ручку, как можно дальше от лезвий.**
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашку.
- Не опускайте руки и кухонные принадлежности в чашу прибора, который подключен к сети.
- **С механизмом блокировки следует обращаться осторожно; излишние усилия могут привести к повреждению механизма и к травмам.**
- Перед снятием крышки с чаши или самой чаши с силового блока:-
 - отключите питание;
 - дождитесь полной остановки ножевого блока.
- Не используйте поврежденный прибор. Проверка или ремонт осуществляются в специализированных центрах: см. раздел «Техническое обслуживание».
- Не допускайте попадания влаги на блок электродвигателя, шнур или вилку.
- Сетевой шнур не должен свешиваться с края стола или другой рабочей поверхности, а также соприкасаться с горячей поверхностью.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Неправильное использование кухонного измельчителя может причинить травму.
- Используйте только те насадки, которые рекомендованы производителем.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

перед включением в сеть

- Удостоверьтесь, что напряжение электросети в вашем доме соответствует показателям, указанным на нижней стороне прибора.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

Промойте детали: см. раздел «Уход и чистка».

детали

- ① крышка
- ② переключатель скорости
- ③ верхнее лезвие ножа
- ④ ручка
- ⑤ нижнее лезвие ножа
- ⑥ чаша
- ⑦ отсек для хранения шнура
- ⑧ блок электродвигателя
- ⑨ защитная блокировка
- ⑩ лопатка

Как пользоваться измельчителем

Ножевой блок состоит из двух частей: нижнего и верхнего лезвий.

- Для измельчения на более крупные кусочки, используйте только нижнее лезвие.
 - Для измельчения на более мелкие кусочки или приготовления пюре, используйте оба лезвия одновременно. Это ускорит процесс обработки. Чтобы использовать оба лезвия, установите верхнее лезвие на нижнее и поверните его против часовой стрелки для фиксации ①. Будьте осторожны! Лезвия ножа очень острые. Внимание: После окончания процесса обработки верхнее лезвие может отсоединиться от нижнего. Это нормальное явление, т.к. ножевой блок имеет свободную посадку с целью облегчить процесс разборки прибора после использования.
- 1 Установите чашу на блок электродвигателя, а затем поверните по часовой стрелке для фиксации ②.

- 2 Установите ножевой блок внутри чаши.
 - В первую очередь на измельчитель следует установить чашу и ножевой блок, и только после этого добавлять ингредиенты.
 - 3 Порежьте продукты на кусочки подходящего размера и положите в чашу. Более крупные кусочки следует порезать на более мелкие приблизительно 1-2 см.
 - 4 Установите крышку и поверните по часовой стрелке для фиксации ③.
 - 5 Подключите прибор к сети и нажмите на регулятор скорости для выбора требуемого скоростного режима ④.
 - Легонько нажмите переключатель скорости и включится скорость 1.
 - Сильнее нажмите переключатель скорости и включится скорость 2.
 - Переключатель скорости можно включать на короткие промежутки времени для импульсного режима. При таком режиме продукты не подвергаются излишней обработке.
 - 6 Продолжайте процесс обработки до тех пор, пока не получите желаемую консистенцию.
 - 7 Чтобы разобрать прибор, повторите вышеописанную процедуру в обратном порядке.
 - **Прежде чем открывать крышку, отключите прибор от сети.**
- Внимание!**
- При приготовлении питания для грудных и маленьких детей, перед кормлением убедитесь в том, что все ингредиенты тщательно измельчены.
 - Не включайте измельчитель более, чем на 30 секунд. Выключайте и охлаждайте прибор в течение 2 минут в перерывах между 30-ти секундными циклами работы.

- Прежде чем включить прибор, проверьте наличие загруженных продуктов в чаше.
- Перед обработкой остудите горячие ингредиенты.
- Не превышайте указанную максимальную емкость, а также не наполняйте чашу выше уровня отметки 400 мл.
- Не помещайте какие-либо детали ножевого блока в микроволновую печь.

Полезные советы

- Если измельчитель работает с усилием, извлеките часть смеси и выполните обработку продуктов в несколько приемов, в противном случае вы можете повредить двигатель.
- Измельчение твердых продуктов такие, как кофейные зерна, специи, шоколад или кубики льда ускоряет износ лезвий ножа.
- Не измельчайте некоторые ингредиенты слишком сильно. Время от времени выключайте прибор и проверяйте консистенцию.
- Некоторые виды специй, такие как, гвоздика, семена укропа и тмина негативно воздействовать на пластиковые детали измельчителя.
- Чтобы добиться равномерной обработки, останавливайте прибор и снимайте ингредиенты, налипшие на стенки чаши, с помощью пластмассовой лопатки, которая входит в комплект.
- Для получения лучших результатов не измельчайте большое количество продуктов за один цикл.
- Более крупные ингредиенты следует порезать на кусочки размером 1-2 см. Загрузка большого количества ингредиентов или больших кусочков может привести к неравномерному измельчению продуктов.

- Перед измельчением орехов, трав, хлебных крошек и т.д., удостоверьтесь, что все продукты, нож, чаша и крышка абсолютно сухие.

Уход и чистка

- Всегда выключайте прибор и отключайте его от сети перед чисткой.
- **Будьте осторожны при работе с ножевым блоком, лезвия очень острые.**
- Некоторые продукты могут окрашивать пластмассовые части прибора. Это нормальное явление, которое не наносит вред пластмассовым деталям и не влияет на вкус пищи. Чтобы удалить следы окрашивания, смочите ткань в растительном масле и протрите.

блок электродвигателя

- Протрите влажной салфеткой, затем просушите.
- Не опускайте блок электродвигателя в воду.
- Поместите излишек длины шнура в основание блока электродвигателя.

крышка/чаша/ножевой блок

- Перед чисткой всегда снимайте верхнее лезвие с нижнего лезвия ножевого блока. **Будьте осторожны, т.к. лезвия очень острые.**
- Помойте вручную, затем просушите.
 - Также данные детали разрешено мыть в посудомоечной машине, но размещать их следует только на верхней полке.
 - Не помещайте данные детали в паровой стерилизатор. Вместо этого используйте раствор для стерилизации в соответствии с инструкциями изготовителя таких растворов.

Советы по обработке продуктов

Продукты	Максимальная загрузка	Подготовка	скорость/время (приблизительно)
Мясо	300 гр.	Удалите косточки, жир и хрящи. Порежьте кубиками 1-2 см.	Импульсный режим на скорости 2
Травы	30 гр.	Удалите стебельки. Перед измельчением зелень рекомендуется помыть и просушить.	Скорость 2 - 10 с
Орехи, например, миндаль, грецкие орехи	250 гр.	Не забудьте очистить орехи от скорлупы. Обрабатывайте до полного измельчения. (Внимание: миндальные орехи мелко не измельчаются).	Скорость 2 - 10 с
Сыр, например, «Чеддер»	150 гр.	Порежьте кубиками 1-2 см.	Импульсный режим на скорости 2
Хлеб	75 гр.	Удалите корку и порежьте кубиками 1-2 см.	Скорость 2 - 5 с
Печенье	150 гр.	Поломайте на кусочки.	Скорость 2 - 5 -10 с
Яйца, сваренные вкрутую	5	Порежьте пополам или на четыре части в зависимости от размера.	Импульсный режим на скорости 2
Небольшого размера луковицы или лук-шалот	300 гр.	Небольшие луковицы разрежьте пополам или на кусочки размером 2 см.	Импульсный режим на скорости 2
Чеснок	200 гр.	Разделите на дольки и очистите.	Скорость 2 - 5 с
Мягкие фрукты, например, малина	300 гр.	Удалите стебельки.	Скорость 2 - 5 с
Сухофрукты, например, чернослив, сушеные абрикосы	200 гр.	Разрежьте на кусочки по 2 см.	Импульсный режим на скорости 2
Корень имбиря	150 гр.	Почистите и разрежьте на кубики размером 1-2 см.	Импульсный режим на скорости 2
Суп	0,4 л.	Не перемешивайте более 0,4 л супа. Для получения лучших результатов, отфильтруйте ингредиенты и поместите их в чашу, залив небольшое количество жидкости в соответствии с указаниями рецепта. Обрабатывайте, пока не получите желаемую консистенцию, а затем залейте в оставшуюся часть жидкости.	Скорость 1 - 10 с Внимание: Используйте нож с одним лезвием.

Обслуживание и забота о покупателях

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

Если вам нужна помощь в:

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



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

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в составе изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Рецепты

Соус «Песто»

45 г листьев базилика
25 г кедровых орехов
2 дольки чеснока
щепотка соли
50 г сыра «Пармезан», порезать кубиками размером 1-2 см
100 мл нерафинированного растительного масла

Установите оба лезвия внутри чаши. Положите ингредиенты в чашу в порядке, указанном выше. Обработайте на скорости 2 в течение приблизительно 15 секунд или до получения желаемой консистенции. Снимайте налипшие ингредиенты со стенок чаши по мере необходимости.

Паштет из копченой скумбрии

100 г копченой скумбрии
50 г мягкого сыра
соль и перец
лимонный сок (не обязательно)

Установите нижнее лезвие внутри чаши. Крупно порежьте скумбрию и мягкий сыр, и положите в чашу. По желанию добавьте заправку и лимонный сок. Измельчайте в импульсном режиме на скорости 2 до тех пор, пока не получите однородную массу. Снимайте налипшие на стенки чаши ингредиенты по мере необходимости.

Соус «Тапеннад»

6 сушеных томатов
15 г анчоусов в масле, отжать
10 листьев базилика
100 г черных оливок без косточек
½ дольки чеснока, измельчить
25 г каперсов
7,5 мл молотого миндаля
черный перец

Установите оба лезвия внутри чаши. Положите ингредиенты в чашу в порядке, указанном выше. Измельчайте в импульсном режиме на скорости 2 до получения однородной массы. Снимайте налипшие на стенки чаши ингредиенты по мере необходимости.

Манговое пюре

300 г спелого манго, порезать кубиками размером 1-2 см
5 мл свежего сока лайма
10 мл светло-коричневого сахара
5-10 мл апельсинового ликера (не обязательно)

Установите нижнее лезвие внутри чаши. Положите ингредиенты в порядке, указанном выше, затем включите скорость 1 и измельчайте в течение 10 секунд или до получения однородной массы пюре. Используйте в соответствии с индивидуальными требованиями

Подлива из авокадо

1 спелый авокадо, разрезать кубиками размером 1-2 см
1 долька чеснока, измельчить
100 г греческого йогурта без добавок
несколько веточек свежего укропа

Установите оба лезвия внутри чаши. Положите ингредиенты в чашу в порядке, указанном выше, и измельчайте на скорости 2 в течение 10 секунд или до получения однородной консистенции. Снимайте налипшие на стенки чаши ингредиенты по мере необходимости.

Соус «Гуакамоле»

½ луковицы небольшого размера
1 томат, очистить от кожуры и удалить семена
1 зеленый перец чили небольшого размера
½ дольки чеснока, измельчить
несколько веточек петрушки
1 спелый авокадо
15 мл лимонного сока
соль и перец

Установите нижнее лезвие внутри чаши. Порежьте лук, томат и чили на кусочки размером приблизительно 1-2 см. Положите в чашу, туда добавьте чеснок и петрушку, и обрабатывайте в импульсном режиме на скорости 2 до полного измельчения. Перелейте в сервировочную посуду. Почистите и удалите косточку из авокадо, затем порежьте мякоть кубиками размером 1-2 см. Положите в чашу, залейте лимонной соком и измельчайте в импульсном режиме на скорости 2 до получения однородного пюре. Смешайте пюре из авокадо с полученной томатной пастой и добавьте приправу по вкусу.

Хумус (пюре из нута)

200 г консервированного нута (турецкого гороха), отжать
1 долька чеснока, измельчить
15 мл тахинной пасты
15 мл оливкового масла
сок 1 лимона
соль и перец

Установите нижнее лезвие внутри чаши. Положите ингредиенты в чашу в порядке, указанном выше, и перемешайте на скорости 2 в течение приблизительно 30 секунд или до получения однородной массы. Снимайте налипшие на стенки чаши ингредиенты по мере необходимости. Если не требуется измельчать слишком мелко, сократите время обработки.

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку, всі етикетки та пластикові захисні покриття із ножового блоку. **Будьте обережні, леза дуже гострі.** Не зберігайте ці покриття, оскільки вони призначені тільки для захисту лез під час виготовлення та транспортування приладу.
- Неналежне користування кухонною дробаркою може спричинити травму.
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не рекомендується користатися цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.

Заходи безпеки

- Будьте обережні, адже леза дуже гострі. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку ④ зверху, якомога далі від різального леза.**
- Завжди знімайте ніж перед тим, як наповнювати чашу.
- Не опускайте руки та кухонні приладдя у чаші, якщо прилад підключено до мережі електропостачання.
- **Надмірна дія на механізм блокування може пошкодити прилад та спричинити травму.**
- Перед зніманням кришки із чаші або чаші із блоку електродвигуна:
 - вимкніть прилад;
 - дочекайтесь повної зупинки ножового блоку.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Технічне обслуговування».
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

Перед першим використанням Промийте всі компоненти: дивись розділ «Догляд та чищення».

Показчик

- ① кришка
- ② перемикач швидкості
- ③ верхнє лезо ножового блоку
- ④ ручка
- ⑤ нижнє лезо ножового блоку
- ⑥ чаша
- ⑦ відсік для зберігання шнура
- ⑧ блок електродвигуна
- ⑨ механізм блокування
- ⑩ лопатка

Як користуватися кухонною дробаркою

Ножовий блок містить дві частини: нижнє та верхнє леза.

- Для крупного подрібнення використовуйте тільки нижнє лезо.
- Для дрібного подрібнення або приготування пюре, використовуйте обидва леза разом. Це прискорюватиме процес обробки. Щоби скористатися обома лезами, установіть верхнє лезо на нижнє та поверніть проти годинникової стрілки для фіксації ①. Будьте обережні, адже леза - дуже гострі.

Увага: Після закінчення процесу обробки продуктів, верхнє лезо може від'єднатися від нижнього. Це нормально, оскільки ножовий блок має конструкцію вільної посадки з метою поліпшення процесу розібрання після використання.

- 1 Установіть чашу на блок електродвигуна, після цього поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації ②.
- 2 Установіть ножовий блок всередині чаші.
- Перед додаванням інгредієнтів спочатку встановіть на дробарку чашу та ножовий блок.

- 3 Поріжте продукти на шматочки потрібного розміру та покладіть у чашу. Крупніші частки продуктів потрібно порізати на шматочки приблизно 1-2 см.
 - 4 Установіть кришку та поверніть її за годинниковою стрілкою для фіксації ③.
 - 5 Підключіть прилад до мережі електропостачання та натисніть на перемикач швидкості, щоб обрати потрібну швидкість ④.
 - Легенько натисніть перемикач швидкості, щоб увімкнути швидкість 1.
 - Сильніше натисніть перемикач швидкості, щоб увімкнути швидкість 2.
 - Ви можете також вмикати перемикач швидкості на короткий час, для вмикання імпульсного режиму. Такий режим можна використовувати, щоб уникнути надмірної обробки продуктів.
 - 6 Обробляйте продукти за допомогою дробарки, доки не отримаєте бажаний результат.
 - 7 Повторіть вищеописану процедуру у зворотному порядку для того, щоб розібрати прилад.
 - **Завжди вимикайте дробарку перед тим, як зняти кришку.**
- Увага!**
- Під час приготування їжі для немовлят та дітей, завжди перевіряйте чи добре були змішані інгредієнти перед годуванням.
 - Не користуйтеся дробаркою довше 30 секунд. Після кожних 30 секунд роботи вимикайте прилад та охолоджуйте його протягом 2 хвилин.
 - Не вмикайте дробарку із порожньою чашею.
 - Завжди охолоджуйте гарячі інгредієнти перед початком процесу обробки.

- Не перевищуйте зазначені максимальні показники завантаження або позначку 400 мл, зазначену на чаші.
- Не ставте деталі дробарки у мікрохвильову піч.

Корисні поради

- Якщо дробарка пригальмовує, вийміть якусь кількість суміші та продовжуйте обробку окремими порціями. Інакше ви можете пошкодити двигун.
- Обробка твердих продуктів таких, як кавові зерна, спеції, шоколад або лід прискорюють знос приладу.
- Деякі інгредієнти не слід подрібнювати надто сильно. Вимикайте прилад та перевіряйте час від часу консистенцію суміші.
- Деякі спеції, наприклад, гвоздика, насіння кропу та тмину можуть пошкодити пластикові деталі дробарки.
- Для рівномірної обробки час від часу вимикайте прилад та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою пластикової лопатки, що входить до комплекту.
- Для отримання кращих результатів не обробляйте велику кількість інгредієнтів за один раз.
- Поріжте крупні інгредієнти на шматочки 1-2 см. Перенавантаження приладу або великі шматочки можуть спричинити нерівномірну обробку продуктів.
- Перед подрібненням горіхів, трав, хлібної кришки і т.д., переконайтеся, що продукти, леза, чаша та кришка сухі.

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- **Будьте обережні, леза - дуже гострі.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем і не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлювану пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

Блок електродвигуна

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Сховайте зайву частину шнура у підставку блок електродвигуна.

кришка/чаша/ножовий блок

Перед чищенням зніміть верхнє лезо з нижнього леза ножового блоку. **Будьте обережні, леза дуже гострі.**

- Промийте вручну, потім просушіть.
- Дозволяється мити їх на верхній полиці посудомийної машини.
- Не стерилізуйте ці деталі за допомогою парового стерилізатора. Використовуйте розчин для стерилізації згідно із інструкціями виробника розчинів для стерилізації.

Поради стосовно обробки продуктів

продукти	максимальне завантаження	Підготовка	швидкість/час (приблизно)
М'ясо	300 г.	Видаліть кістки, жир та хрящі Поріжте кубиками 1-2 см	Імпульсний режим на швидкості 2
Трави	30 г.	Видаліть стебелинки. Для отримання кращого результату помийте та просушіть трави перед помелом.	Швидкість 2 на 10 с
Горіхи, наприклад, мигдаль, Грецькі горіхи	250 г.	Видаліть шкарлупки. Обробляйте до повного подрібнення. (Увага: мигдаль не подрібнюється до однорідної консистенції).	Швидкість 2 на 10 с
Сир, наприклад, Чеддер	150 г.	Поріжте кубиками 1-2 см	Імпульсний режим на швидкості 2
Хліб	75 г.	Видаліть скоринку та поріжте кубиками 1-2 см.	Швидкість 2 на 5 с
Печиво	150 г.	Поламайте на шматочки.	Швидкість 2 на 5 -10 с
Яйця на круто	5	Залежно від розміру поріжте навпіл або на чотири частини.	Імпульсний режим на швидкості 2
Цибуля невеликого розміру чи лук-шалот	300 г.	Розріжте цибулю навпіл або на шматочки 2 см за розміром.	Імпульсний режим на швидкості 2
Часник	200 г.	Розділіть на зубки та почистіть.	Швидкість 2 на 5 с
М'які фрукти, наприклад, малина	300 г.	Видаліть стебелинки.	Швидкість 2 на 5 с
Сухофрукти, наприклад, чорнослив, сушені абрикоси	200 г.	Поріжте на шматочки 2 см за розміром.	Імпульсний режим на швидкості 2
Корінь імбиру	150 г.	Почистіть та поріжте на кубики 1-2 см за розміром.	Імпульсний режим на швидкості 2
Суп	0,4 л.	Не перемішуйте більше, ніж 0,4 л супу. Для отримання кращих результатів, профільтруйте інгредієнти та покладіть їх у чашу, налийте невелику кількість рідини згідно із рецептом. Обробляйте, доки не отримаєте бажану консистенцію, а після цього додайте цю суміш у залишки рідини.	Швидкість 1 на 10 с Увага: Використовуйте однолопатеве лезо.

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
 - обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту
- Зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

рецепти

Соус «Песто»

45 г листя базиліку
25 г кедрових горіхів
2 зубчика часнику
щіпок солі
50 г сиру Пармезан, порізати кубиками 1-2 см за розміром
100 мл нерафінованої олії

Установіть обидва леза всередині чаші. Покладіть інгредієнти до чаші згідно із порядком, зазначеним вище. Обробляйте на швидкості 2 протягом приблизно 15 секунд або доки не отримаєте бажану консистенцію. По мірі необхідності вимикайте прилад та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші.

Паштет з копченої скумбрії

100 г копченої скумбрії
50 г м'якого сиру
сіль та перець
Лимонний сік (не обов'язково)

Установіть нижнє лезо всередину чаші. Крупно поріжте скумбрію та м'який сир, ті покладіть їх до чаші. За власним бажанням додайте приправи та лимонний сік. Обробляйте в імпульсному режиму на швидкості 2, доки не отримаєте однорідну суміш. По мірі необхідності вимикайте прилад та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші.

Соус «Тапенад»

6 сушених томатів
15 г анчоусів у олії, віджати
10 листів базиліку
100 г чорних оливок без кісток
зубчику часнику, подрібнити
25 г каперсів
7,5 мл меленого мигдалю
чорний перець

Установіть обидва леза всередині чаші. Покладіть інгредієнти до чаші згідно із порядком, зазначеним вище. Обробляйте в імпульсному режимі на швидкості 2, доки не отримаєте однорідну суміш. По мірі необхідності вимикайте прилад та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші.

Мангове пюре

300 г зрілого манго, порізати кубиками 1-2 см за розміром
5 мл свіжого лаймового соку
10 мл світло-брунатного цукру
5-10 мл помаранчевого лікеру (не обов'язково)

Установіть нижнє лезо всередину чаші. Покладіть всі інгредієнти згідно із порядком, зазначеним вище. Увімкніть швидкість 1 та обробляйте протягом приблизно 10 секунд або доки не отримаєте однорідну суміш пюре. Використовуйте згідно з індивідуальними потребами.

Підлива з авокадо

1 зрілий авокадо, порізати кубиками 1-2 см за розміром
1 зубок часнику, подрібнити
100 г грецького йогурту без додатків
декілька паростків свіжого кропу

Установіть обидва леза всередині чаші. Покладіть інгредієнти до чаші згідно із порядком, зазначеним вище. Обробляйте на швидкості 2 протягом 10 секунд або доки не отримаєте однорідну консистенцію. По мірі необхідності вимикайте прилад та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші.

Соус «Гуакамолє»

1/2 невеликої цибулі
1 томат, почистіть та видаліть насіння
1 невеликий зелений чілі, видаліть насіння
зубчику часнику, подрібнити
1/2 декілька паростків петрушки
1 зрілий авокадо
15 мл лимонного соку
сіль та перець

Установіть нижнє лезо всередину чаші. Поріжте цибулю, томат та чілі на шматочки приблизно 1-2 см за розміром. Покладіть до чашу разом із часником та петрушкою. Обробляйте в імпульсному режимі на швидкості 2 до повного подрібнення. Перемістять в іншу ємність. Почистіть авокадо та видаліть кістку. Поріжте м'якоть кубиками 1-2 см за розміром. Покладіть до чаші, налейте лимонний сік та обробляйте в імпульсному режимі на швидкості 2, доки не отримаєте однорідну суміш пюре. Змішайте пюре з авокадо та томатну суміш, додайте приправи за смаком.

Хумус (пюре з нута)

200 г консервованого нута (турецького гороху), віджати
1 зубок часнику, подрібнити
15 мл тахіної пасти
15 мл оливкової олії
сік 1 лимону
сіль та перець

Установіть нижнє лезо всередину чаші. Покладіть всі інгредієнти до чаші згідно із порядком, зазначеним вище. Обробляйте на швидкості 2 протягом приблизно 30 секунд або доки не отримаєте однорідну консистенцію. По мірі необхідності вимикайте прилад та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші. Якщо дуже дрібна консистенція не потрібна, зменшить час процесу обробки.