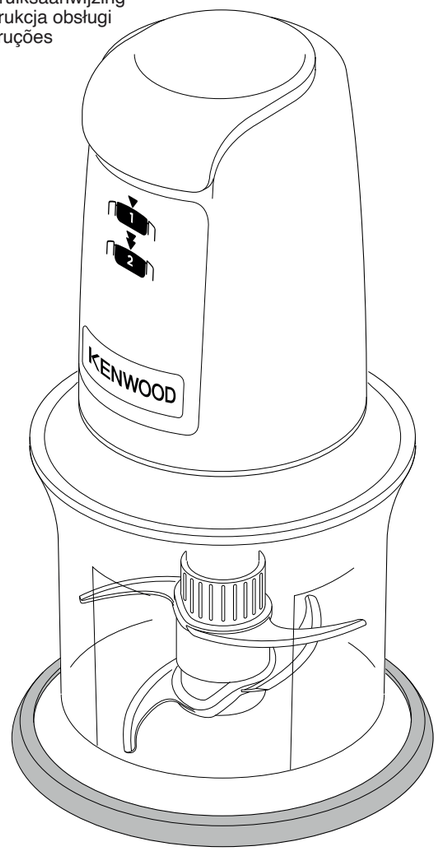
KENWOOD

TIP: CHP61

Navodila
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



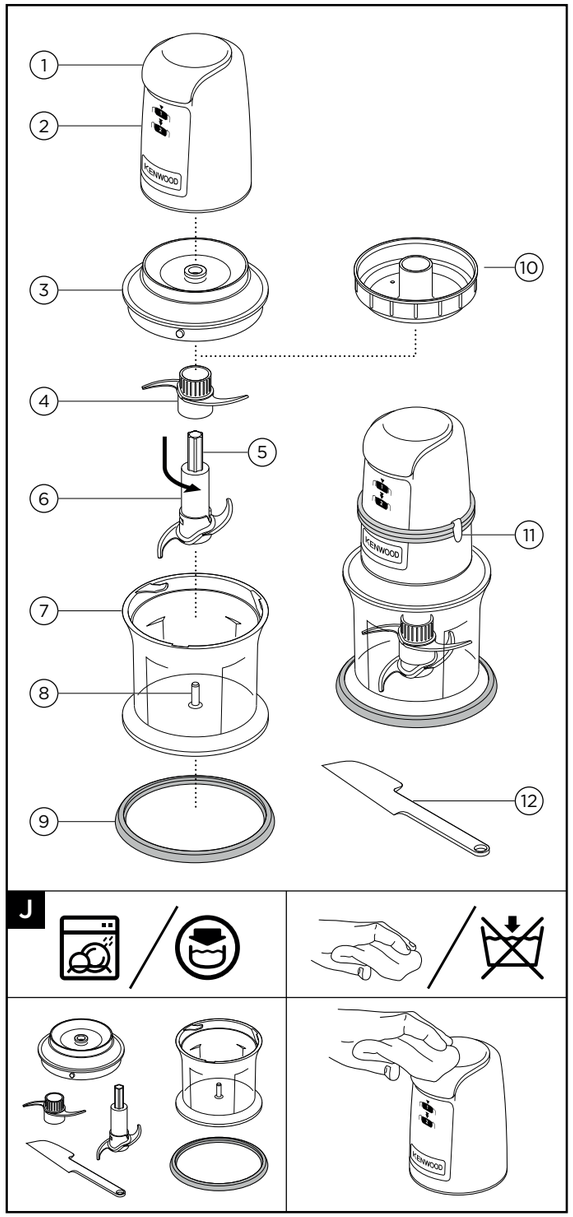
Kenwood Ltd

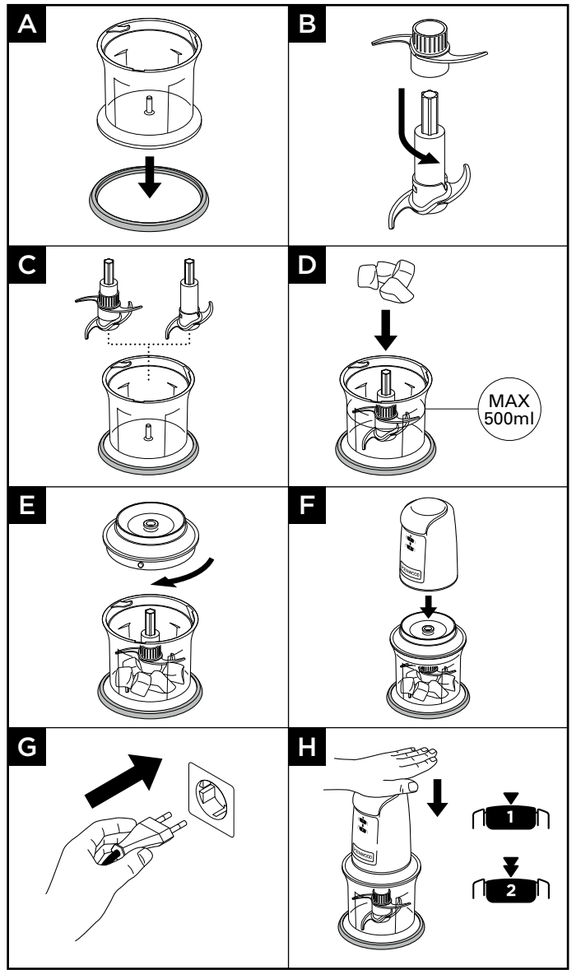
New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

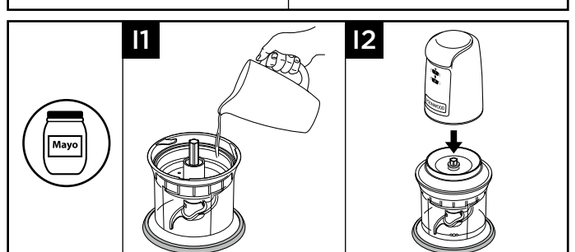
kenwoodworld.com

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved 144293/2

Slovensko 2 – 8
Nederlands 9 – 15
Français 16 – 22
Deutsch 23 – 29
Italiano 30 – 36
Português 37 – 43
Español 44 – 50
Dansk 51 – 57
Svenska 58 – 64
Norsk 65 – 71
Suomi 72 – 78
Türkçe 79 – 85
Česky 86 – 92
Magyar 93 – 99
Polski 100–107
Ελληνικά 108–116
Русский 117–125
Қазақша 126–134
Slovenčina 135–141
Українська 142–149
عربي ١٥٠ - ١٥٥







K		(Secs)	(MAX)
	1–2	10	30 g
	2	15–20	150 g
2cm	2	10–15	40 g
	1–2 P	10–15	100 g
2cm	2	10	150 g
2cm	2	10	150 g
	P	5–10	150 g
	P	5–10	30 g
	2	20–30	100 g
	P	5–10	150 g
1cm	P	5–10	100 g
	P	10	4–5 kock 80–100 g
Mayo	2	30	+ 125 ml

Slovensko

Varnostna opozorila

- Pozorno preberite navodila in jih shranite za prihodnjo uporabo.
- Odstranite vso embalažo in nalepke.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko – iz varnostnih razlogov – zamenja le proizvajalec ali pooblaščeni servis za Kenwood.
- Rezila so zelo ostra, zato z njimi ravnajte previdno. **Rezilo za sekljanje vedno držite pri vrhu, stran od rezila, tako med uporabo rezil kot med praznjenjem posode in pri čiščenju.**
- **NE mešajte vročih sestavin.**
- **Bodite pozorni, ko v posodo mini sekljalnika vlivate vročo tekočino, saj zaradi nenadnega uparjenja lahko brizgne iz naprave.**
- Ročni mešalnik vedno ugasnite in izključite iz električnega omrežja, kadar ni pod nadzorom in pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem.
- Pri večjih količinah sestavin za mešanje, kot je meso, naj mešalnik ne deluje neprekinjeno več kot 10 sekund. Po vsakem 10-sekundnem delovanju naj se hladi vsaj 2 minuti.
- Ne presegajte največjih zmogljivosti, navedenih v smernicah za obdelavo (glejte ilustracijo J).
- Kadar steklenico odstranjujete iz pogonske enote, počakajte, da se rezila popolnoma ustavijo.

- Preden izlijete vsebino iz posode, vedno odstranite rezilo.
- Nikoli ne uporabljajte poškodovane naprave. Odnesite jo na pregled ali v popravilo: glejte »Servisiranje«.
- Nikoli ne pustite, da se pogonska enota, kabel ali vtič zmoči.
- Kabla ne pustite viseti čez rob mize ali delovne površine in pazite, da se ne dotika vročih površin.
- Sekljalnik naj ne deluje, kadar je posoda prazna.
- Sekljalnika nikoli ne uporabljajte, kadar je posoda napolnjena s tekočino. Posode ne uporabljajte kot posodo za shranjevanje.
- Med delovanjem aparat stalno nadzorujte.
- Napačna uporaba nastavka multipraktika lahko privede do poškodb.
- Nikoli ne uporabljajte nedovoljenih nastavkov.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z napravo.
- Naprave lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali osebe, ki nimajo dovolj izkušenj in znanja, če so pod nadzorom in upoštevajo navodila za varno uporabo naprave ter razumejo nevarnosti uporabe.

- Otroci ne smejo uporabljati te naprave. Napravo in kabel hranite zunaj dosega otrok.
- Napravo uporabljajte samo za predvideno uporabo v gospodinjstvu. Proizvajalec Kenwood ne prevzema nikakršne odgovornosti ob neprimerni uporabi naprave in za okvare, ki nastanejo zaradi neupoštevanja navodil za uporabo.

Čiščenje

Glejte ilustracije J

- Pred čiščenjem vedno izklopite aparat.
- Pogonske enote ne potapljajte v vodo. Obrišite z vlažno krpo, nato pustite, da se posuši.
- Rezila pred čiščenjem vedno ločite.
- Z rezilom za sekljanje ravnajte previdno – je zelo ostro.
- Dele ročno pomijte in jih posušite. Lahko jih pomijete tudi v pomivalnem stroju.
- Delov ne čistite s parnim sterilizatorjem. Namesto tega lahko uporabite sterilizacijsko raztopino v skladu z navodili proizvajalca sterilizacijske raztopine.

Pred priključitvijo naprave

- Prepričajte se, da električna napetost v vašem gospodinjstvu odgovarja napetosti, navedeni na spodnjem delu pogonske enote.
- Ta aparat je skladen z Uredbo (ES) št. 1935/2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili.

Pred prvo uporabo

- Odstranite vso embalažo in nalepke, tudi plastične ščitnike z rezila za sekljanje. **Bodite previdni, rezila so zelo ostra.** Ščitnike je treba odvreči, saj so namenjeni le zaščiti rezila med proizvodnjo in prevozom.
- Operite dele: glej poglavje o čiščenju.

Popis delov

① gumb za nastavitev hitrosti
② pogonska enota
③ pokrov
④ zgornje rezilo za sekljanje
⑤ držalo za prst
⑥ spodnje rezilo za sekljanje
⑦ posoda
⑧ zatič za nameščanje
⑨ protizdrsni obroč
⑩ nastavek za majonezo (če je priložen)
⑪ sponka za kabel
⑫ lopatica (če je priložena)

Uporaba mini sekljalnika

Protizdrsni obroč A

- Pred uporabo namestite protizdrsni obroč, ki preprečuje, da bi skleda drsela po delovni površini.

Glejte ilustracije A - H

- **Mini sekljalnik ne bo deloval, če skleda in pokrov nista pravilno nameščena.**
- Za najboljše rezultate in da ne preobremenite sekljalnika, posode ne napolnite nad najvišjo stopnjo 500 ml.

Hitrost 1	Za grobo sekljanje. Gumb za izbiro hitrosti pritisnite do polovice in ga držite.
Hitrost 2	Za drobnejše sekljanje in pasiranje. Gumb za izbiro hitrosti pritisnite do konca in ga držite.
Za pulzno delovanje – gumb za vklop/izklop pritiskajte v sunkih, namesto da ga držite.	

Pomembno

- Pri pripravi hrane za dojenčke in majhne otroke pred hranjenjem vedno preverite, ali so sestavine dobro obdelane.

Nasveti

- Če se med delovanjem sekljalnika pojavijo težave, odstranite del mešanice in z obdelovanjem nadaljujte v več serijah, sicer lahko preobremenite motor.
- Sekljanje trdih živil, kot so kavna zrna, začimbe, čokolada ali led, bo privedlo do hitrejše obrabe rezil.
- Pazite, da sestavin ne obdelujete predolgo. Proces pogosto prekinite in preverite teksturo.
- Nekatere začimbe, kot so klinčki in kumina, lahko negativno vplivajo na plastiko vašega sekljalnika.
- Da zagotovite enakomerno obdelavo, prekinite proces in sestavine postrgajte s posode.

- Najboljše rezultate boste dobili, če živila narežete na manjše koščke in sekljate majhne količine.
- Zelišča bo lažje sekljati, ko so očiščena in suha.
- Najboljše drobtine dobite, če sekljate star kruh.

Uporaba nastavka za majonezo
(če je priložen)
Glejte ilustracije I1 - I2

Za informacije o tem, kako sestaviti in uporabljati nastavek za majonezo, glejte recept za majonezo v delu z recepti.

Prostor za shranjevanje kabla

- Odvečni kabel ovijte okrog pogonske enote in ga pripnite v sponko za kabel ⑪.

Servisiranje

- Če imate kakršne koli težave z delovanjem aparata, preden zaprosite za pomoč, obiščite spletno stran www.kenwoodworld.com.
- Upoštevajte, da za izdelek velja garancija, ki je skladna z vsemi pravnimi določili o obstoječih garancijskih pravicah in pravicah strank v državi, v kateri ste kupili izdelek.
- Če vaš izdelek znamke Kenwood ne deluje pravilno ali ugotovite kakršno koli okvaro, ga pošljite ali prinesite v pooblaščeni servisni center KENWOOD. Za posodobljene podatke o najbližjem pooblaščenem servisnem centru KENWOOD obiščite www.kenwoodworld.com ali spletno stran posebej za vašo državo.
- Izdelano na Kitajskem.



POMEMBNE INFORMACIJE ZA PRAVILNO ODSTRANJEVANJE PROIZVODA V SKLADU Z EVROPSKO DIREKTIVO O ODPADNI ELEKTRIČNI IN ELEKTRONSKI OPREMI (OEEO)
Odslužene naprave ne smete odvreči med komunalne odpadke. Odpeljati jo morate na posebno lokalno zbirališče odpadkov ali k distributerju, ki opravlja to storitev.

Navodila za odpravljanje napak

Težava	Vzrok	Rešitev
Aparat ne deluje.	Ni elektrike.	Prepričajte se, da je naprava priključena na napajanje.
	Pokrov ni pravilno nameščen.	Preverite, ali je pokrov pravilno nameščen.
Aparat se zažene prepočasi ali težko deluje.	Priporočena količina je presežena.	Ravnajte se po smernicah za obdelavo za količine.
	Priporočeni čas delovanja je presežen.	Pri večjih količinah sestavin za mešanje, kot je meso, naj mešalnik ne deluje neprekinjeno več kot 10 sekund. Po vsakem 10-sekundnem delovanju naj se hladi vsaj 2 minuti.
Slab rezultat sekljanja.	Priporočena količina je presežena.	Glejte razdelek z nasveti in upoštevajte smernice za obdelavo **K**. Posode ne napolnite nad najvišjo stopnjo 500 ml.
Plastični deli so po obdelavi razbarvani.	Nekatera živila lahko razbarvajo plastiko. To je popolnoma običajno in ne bo poškodovalo plastike ali vplivalo na okus hrane.	Razbarvanje lahko odstranite s krpo, namočeno v rastlinsko olje.

Recepti

Za potrebe spodnjih receptov namestite obe rezili v posodo (razen če je navedeno drugače).

Omaka guacamole
½ majhne rdeče čebule
1 paradižnik, olupljen in brez pečk
1 majhen zeleni čili, brez pečk ½ strtega stroka česna nekaj vejic koriandra
1 zrel avokado (odstranjena lupina in koščica)
15 ml limetinega soka
sol in poper

1 Čebulo, paradižnik in čili narežite na kose, velike 2 cm.
2 Dodajte jih v posodo skupaj s česnom in koriandrom. Pulzirajte 10-krat ali dokler niso sestavine fino sesekljane. Prestavite v posodo za serviranje.
3 Avokado narežite na kose, velike 2 cm, in dodajte v posodo, prilijte še limetin sok. Pulzirajte 5-krat ali dokler ne dobite gladkega pireja.
4 Združite obe zmesi in začinite po okusu.

Paradižnikova salsa
15 g svežega koriandra
1 majhna rdeča čebula
1 zeleni čili, brez pečk
4 čvrsti paradižniki, olupljeni in brez pečk
sok 1 limete
sol in poper

1 Koriander obdelujte na hitrosti 2 za 5 sekund ali dokler ni dobro sesekljan. Prestavite ga v posodo za serviranje.
2 Čebulo in čili narežite na kose, velike 2 cm, in jih dodajte v posodo. Pulzirajte 5-krat ali dokler niso sestavine fino sesekljane.
3 Dodajte koriandru.
4 Paradižnik narežite na koščke in grobo sekljajte pri hitrosti 2 za 5 sekund.
5 Dodajte mešanici s koriandrom in začinite z limetinim sokom, soljo in poprom.

Jagodna granita
4–5 ledenih kock
8 jagod brez pecljev, razpolovljenih
Približno 10 ml sladkorja v prahu

1 Ledene kocke in jagode dodajte v posodo in pulzirajte 10-krat, dokler led ni grobo nasekljan.
2 Dodajte sladkor in pulzirajte 5-krat ali dokler niso sestavine dobro premešane.
3 Prestavite v kozarec in takoj postrezite.

Majoneza *(z uporabo nastavka za majonezo, če je priložen)*
125 ml olivnega olja
1 celo jajce
2 kapljici limoninega soka
sol in poper

Glejte ilustracije I1 - I2

1 Namestite spodnje rezilo za sekljanje in dodajte vse sestavine razen olja.
2 Namestite nastavek za majonezo in v vdolbino dodajte olje. Hitro namestite pokrov in pogonsko enoto. Obdelujte pri hitrosti 2 za 40 sekund ali dokler ni olje dobro umešano.

Opomba: Na koncu bo nekaj olja ostalo v nastavku za majonezo, kar je normalno.