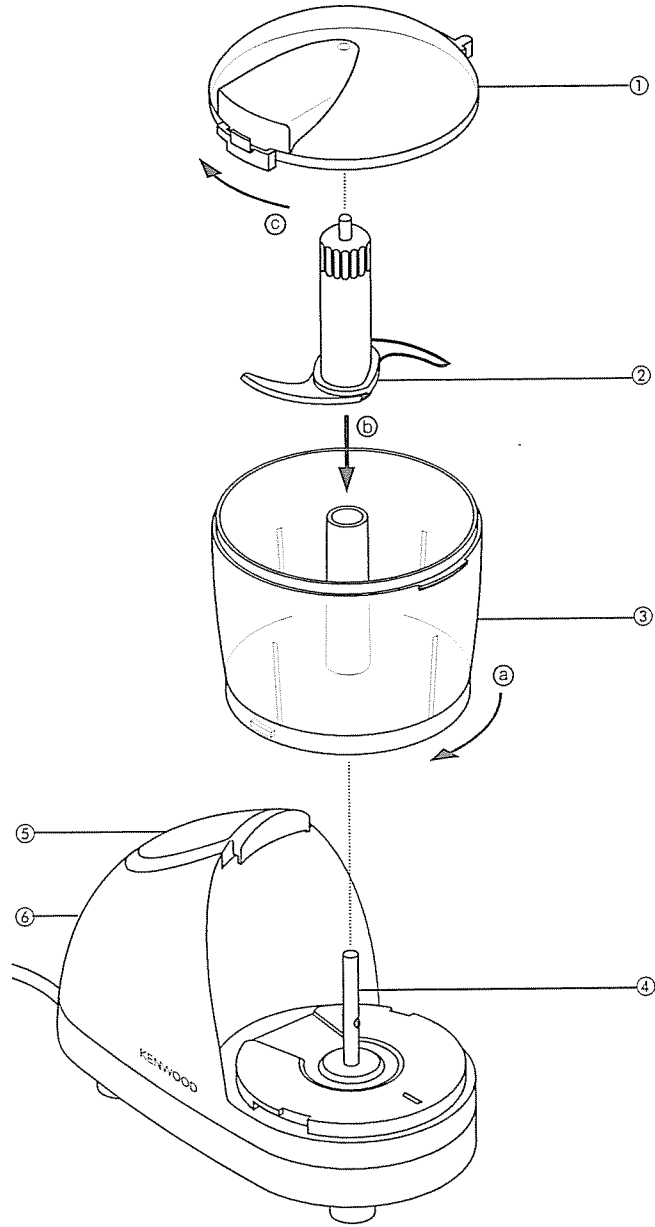
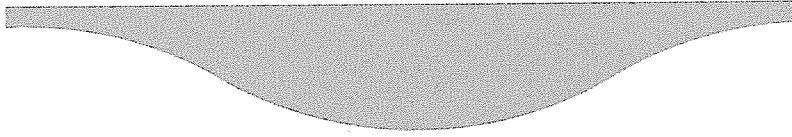


KENWOOD

*Электромельница*

СН 180



## Русский

### Пожалуйста, разверните первую страницу с иллюстрациями

Ваш мини-чоппер (электрический бытовой измельчитель продуктов) фирмы Kelpwood применяется для резки или измельчения продуктов питания, включая орехи, хлебные сухари, мясо (как сырое, так и вареное), лук, чеснок и фрукты (до состояния фруктового пюре).

Внимательно изучите данную инструкцию, чтобы пользование мини-чоппером Kelpwood было для Вас безопасным и удобным.

### Меры безопасности

- Лезвия ножа острые, поэтому обращайтесь с ножом осторожно. При установке, снятии и очистке ножа беритесь за него сверху, не прикасаясь при этом к режущим кромкам.
- Выключайте прибор и вынимайте вилку из сетевой розетки:
  - перед разборкой или сборкой
  - после использования прибора
  - перед чисткой
- Следите за тем, чтобы руки и посторонние предметы не попадали внутрь чаши чоппера, когда он включен в сеть.
- Перед тем как опорожнить чашу, снимите нож.
- Не позволяйте детям играть с данным электроприбором.
- Запрещается пользоваться неисправным электроприбором. Отдайте его для проверки и проведения ремонта. См. раздел "Обслуживание".
- Не допускайте попадания воды на блок электродвигателя, сетевой шнур и его вилку.
- Сетевой шнур электроприбора не должен свешиваться с края стола или другой рабочей поверхности, а также касаться горячих поверхностей.
- Используйте электроприбор только по его прямому назначению и только для

домашних целей.

- Этот электроприбор не предназначен для самостоятельного использования маленькими детьми или немощными людьми.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Этот прибор не предназначен для обработки очень твердых продуктов, таких например, как кубики льда, кофейные зерна, твердые специи, он также непригоден для измельчения сахарного песка или обработки горячих жидкостей.

### Перед включением в сеть

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному в табличке на нижней стороне блока электродвигателя.
- Данный электроприбор соответствует требованиям Европейского экономического сообщества 89/336/ЕЕС.

### Перед первым использованием

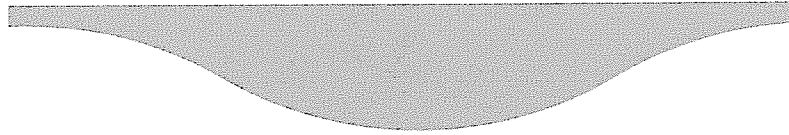
- 1 Удалите всю упаковку
- 2 Вымойте все детали: см. раздел "Очистка".

### Обозначения на схеме:

- ① крышка
- ② лезвие ножа
- ③ чаша
- ④ ведущий вал
- ⑤ кнопка управления
- ⑥ блок питания

### Как пользоваться мини-чоппером:

- 1 Установить чашу на блок питания – повернуть её по часовой стрелке до фиксации (a).



- 2 Установить лезвие ножа **ⓑ**.
  - 3 Поместить крышку на чашу прибора и повернуть по часовой стрелке до тех пор, пока чаша не будет надежно зафиксирована защелкой **ⓐ**.  
**Мини-чоппер не начнет работать до тех пор, пока крышка и чаша не будут введены в зацепление друг с другом.**
  - 4 Включить прибор длительным нажатием кнопки управления, утопив ее наполовину. Таким образом, включается скорость 1. Если утопить кнопку управления до конца, прибор будет работать на скорости 2. Кроме того, можно использовать попеременное действие по принципу «включено-выключено», при этом электродвигатель запускается и будет работать до тех пор, пока кнопка удерживается в нажатом состоянии.
  - 5 Когда вам будет нужно демонтировать крышку, нож и чашу, выполните вышеописанные действия в обратном порядке.
- Советы:**
- **ВНИМАНИЕ!** Если вы готовите пищу для грудных или маленьких детей, перед кормлением убедитесь в том, что пища тщательно измельчена.
  - При смешивании жидких компонентов наполняйте чашу не более чем на половину ее емкости.
  - При обработке крупных ингредиентов избегайте безостановочной работы электродвигателя длительностью более 10 секунд.
  - Остерегайтесь излишнего перемалывания ингредиентов. Чаще останавливайте электродвигатель и проверяйте консистенцию продуктов.
  - Различные специи, такие, как гвоздика, семена укропа и тмина могут неблагоприятно воздействовать на пластик, из которого сделан ваш мини-чоппер, поэтому их перемалывать не следует.
  - Чтобы убедиться в равномерной обработке продуктов, остановите аппарат и соскребите некоторое количество пищи со стенки чаши пластиковой лопаточкой.
  - Самые лучшие результаты достигаются при измельчении небольших количеств пищи за один цикл.
  - Режьте продукты на маленькие кусочки. Большой объем загрузки или загрузка большими кусками могут привести к неравномерному измельчению пищи.
  - Перед тем как измельчать орехи, хлебные сухари и т.д., убедитесь, что и сам продукт, и лезвие ножа, и чаша и крышка абсолютно сухие.

## Кулинарные рецепты:

### **Французская приправа (соус)**

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

Поместить все ингредиенты в мини-чоппер и обрабатывать их, пока они хорошо не перемешаются. Употреблять по желанию. Примечание: через некоторое время растительное масло отделяется от соуса, поэтому при необходимости, приготавливайте эту приправу непосредственно перед подачей на стол.

### **Паштет из копченой макрели (скумбрии)**

50 г / 2 унции копченой макрели  
25 г / 1 унция сливочного сыра  
соль, перец и сок лимона (по вкусу)

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

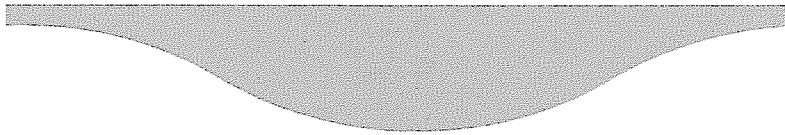
### **Соус из авокадо**

1/2 спелого авокадо (порезанный кубиками размером 1 см/ 1/2")  
1/2 зубчика чеснока  
50 г / 2 унции натурального греческого йогурта  
1-2 веточки крупно порезанного свежего укропа

Поместить все ингредиенты в чашу и смешивать до однородного состояния.

### Советы по обработке продуктов:

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



## Очистка

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

### Блок питания

- Протрите влажной салфеткой, затем просушите.

### Крышка / чаша / лезвие ножа

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

## Обслуживание и ремонт

- Если сетевой шнур поврежден, в целях безопасности замените его в фирме Kenwood или в уполномоченной фирмой Kenwood сервисном центре.

Если вам требуется совет:

- относительно использования электроприбора, или
- обслуживания, запасных частей или ремонта, обращайтесь в магазин, где вы приобрели электроприбор.

