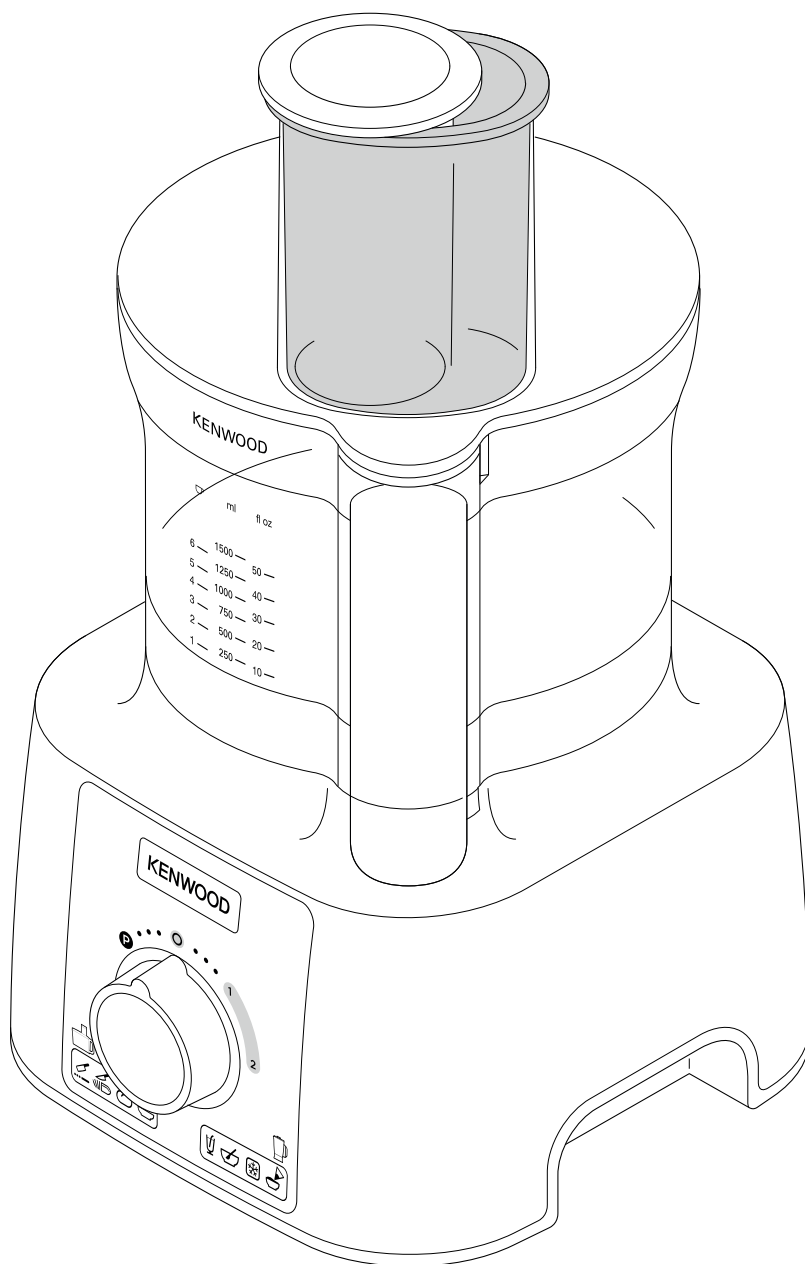
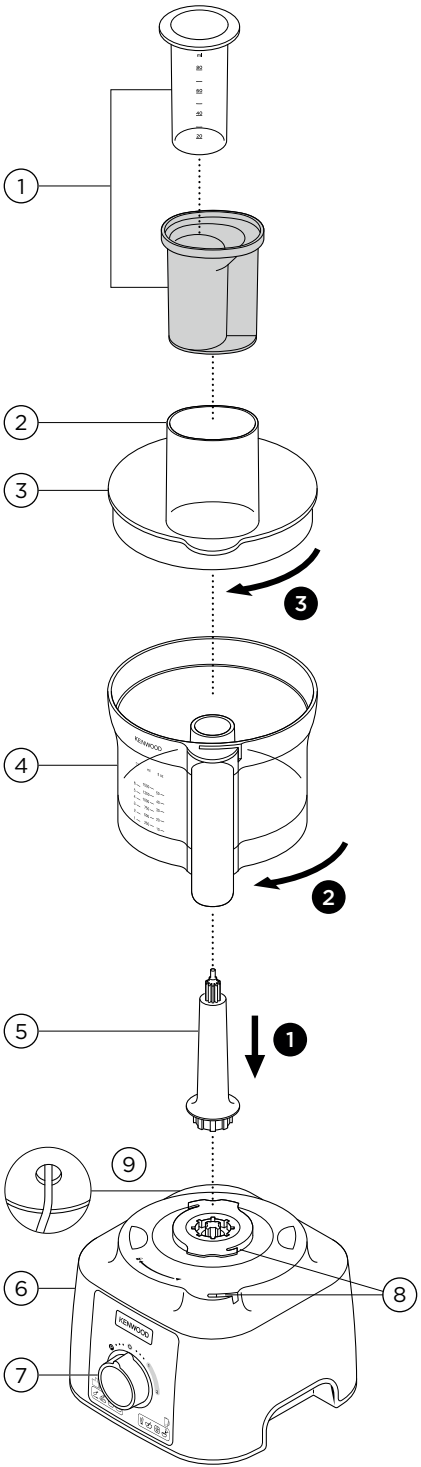


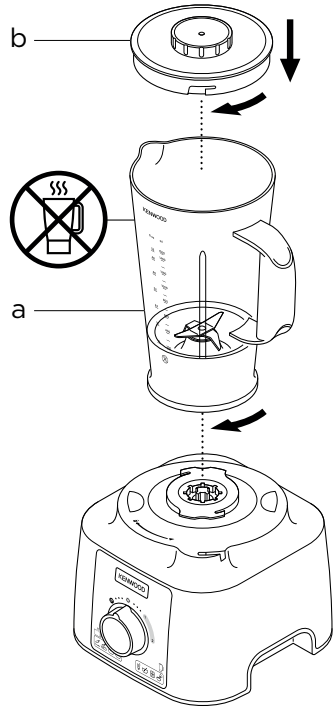
KENWOOD

TYPE: FDP65

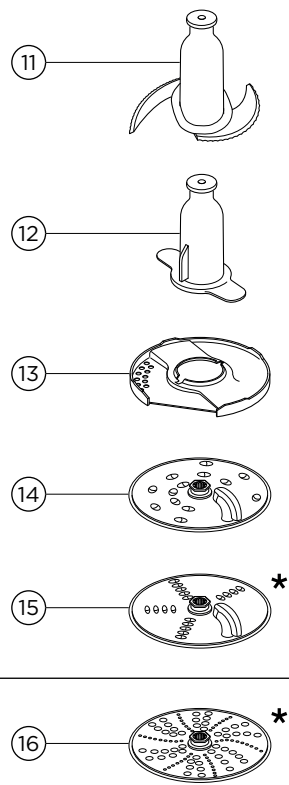




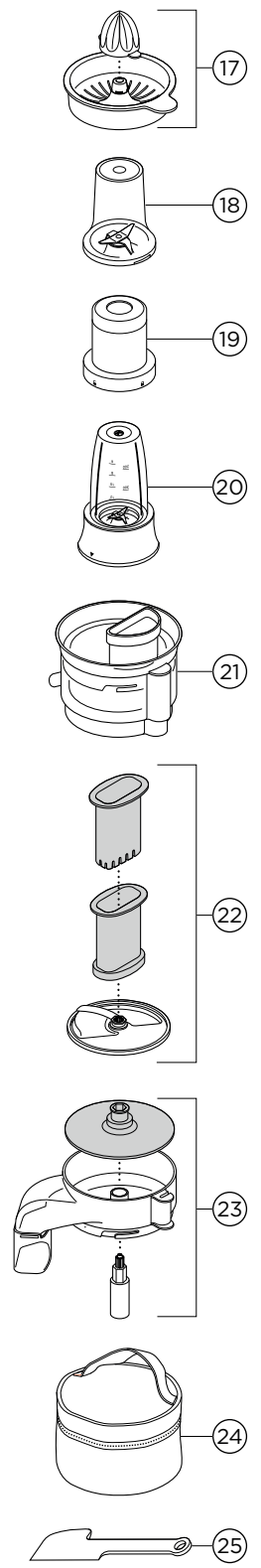
10 Plastic blender *



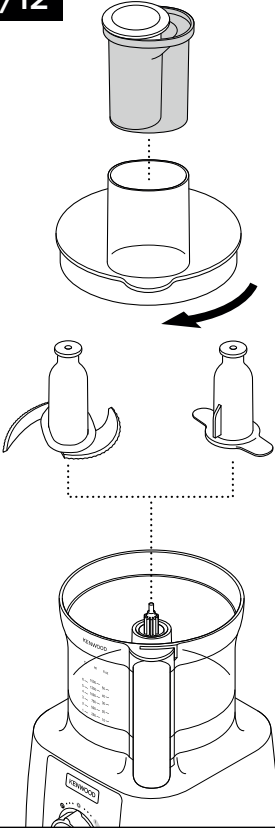
Standard attachments



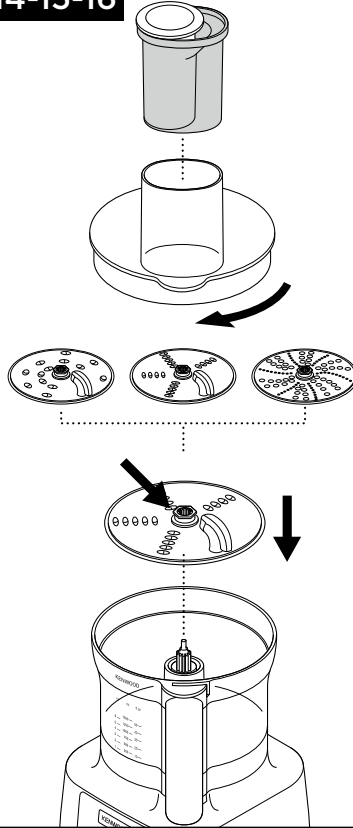
Optional attachments*



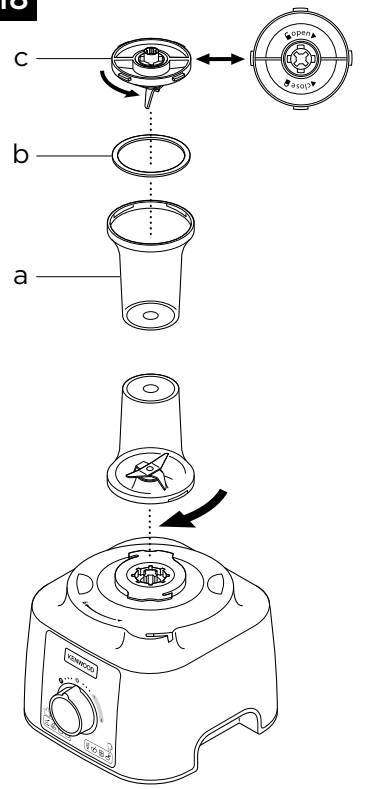
11/12



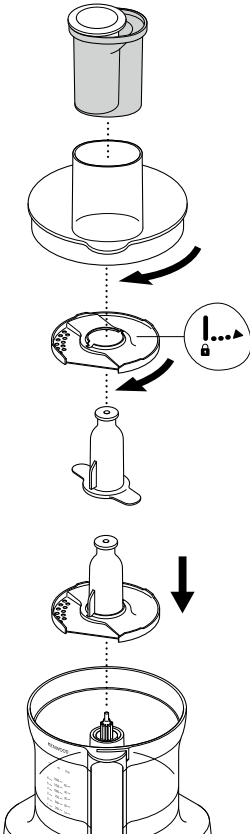
14-15-16



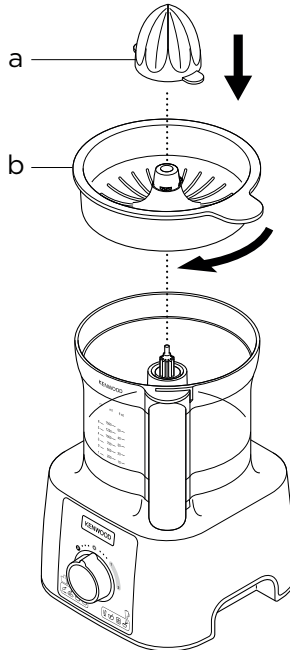
18



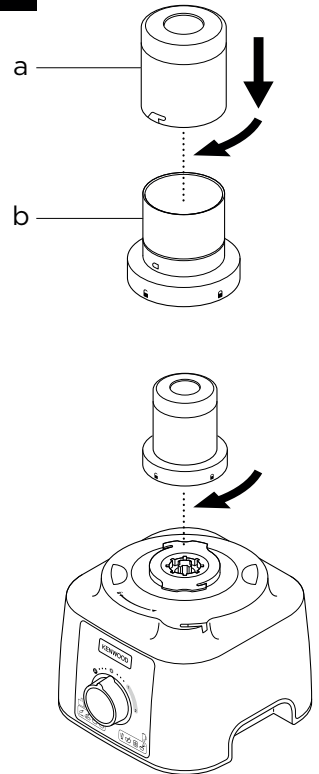
13



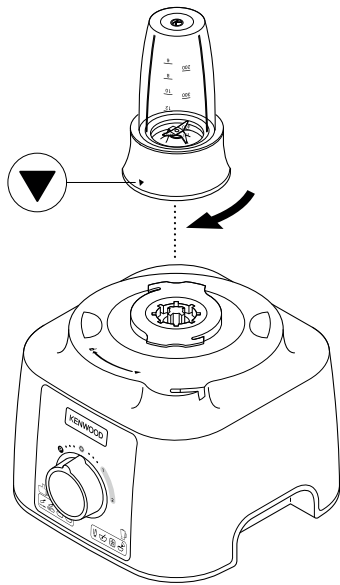
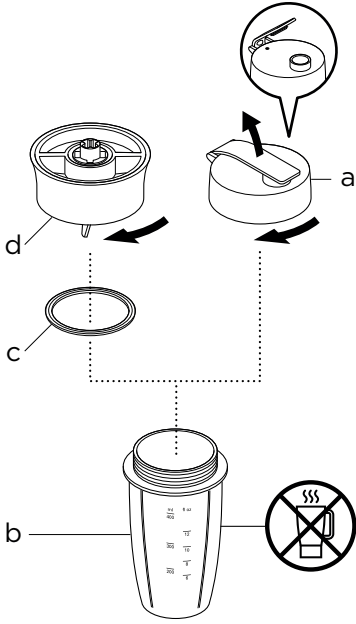
17



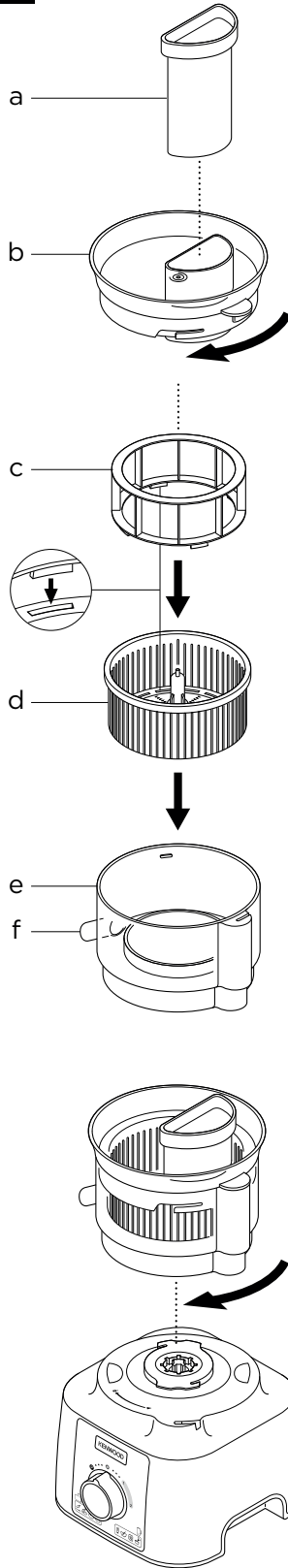
19



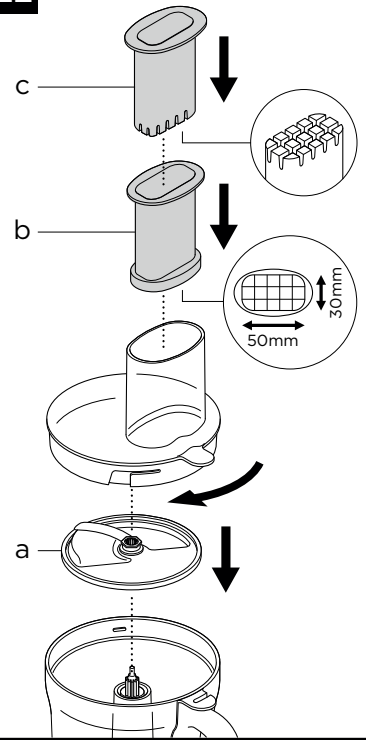
20



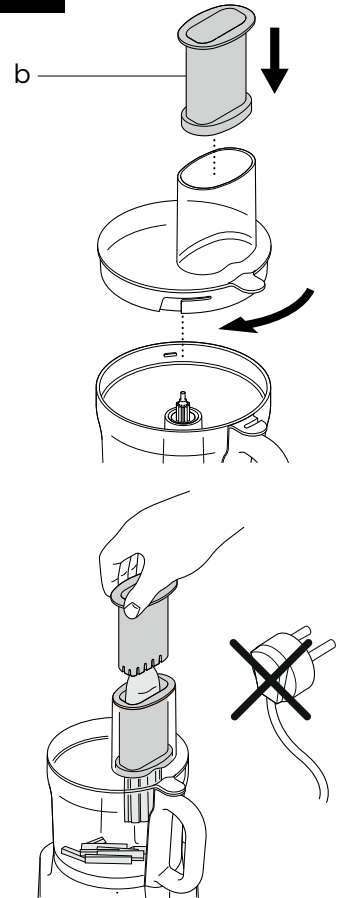
21

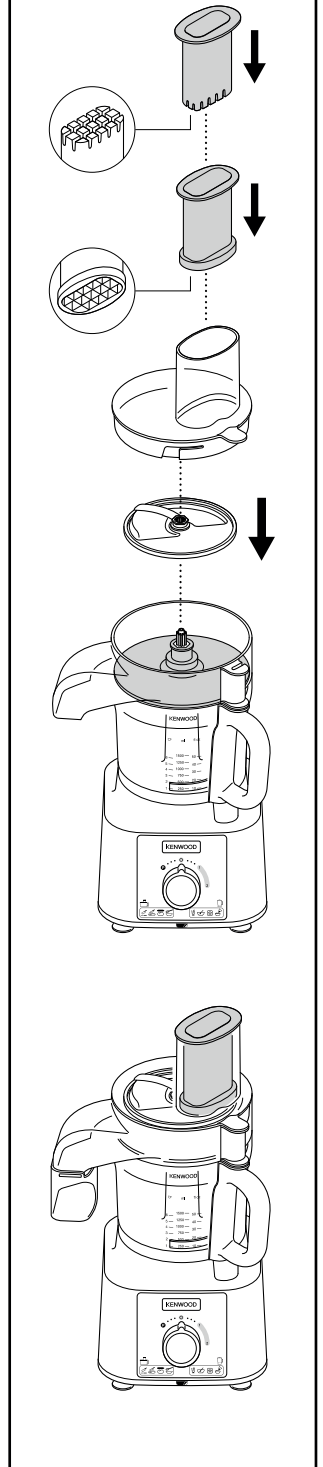
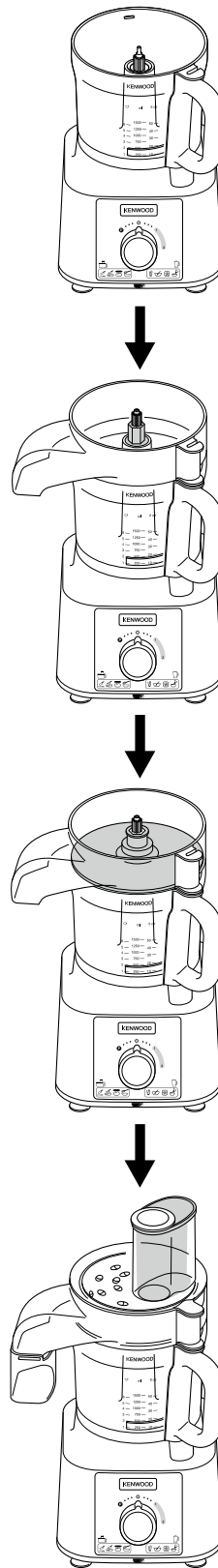
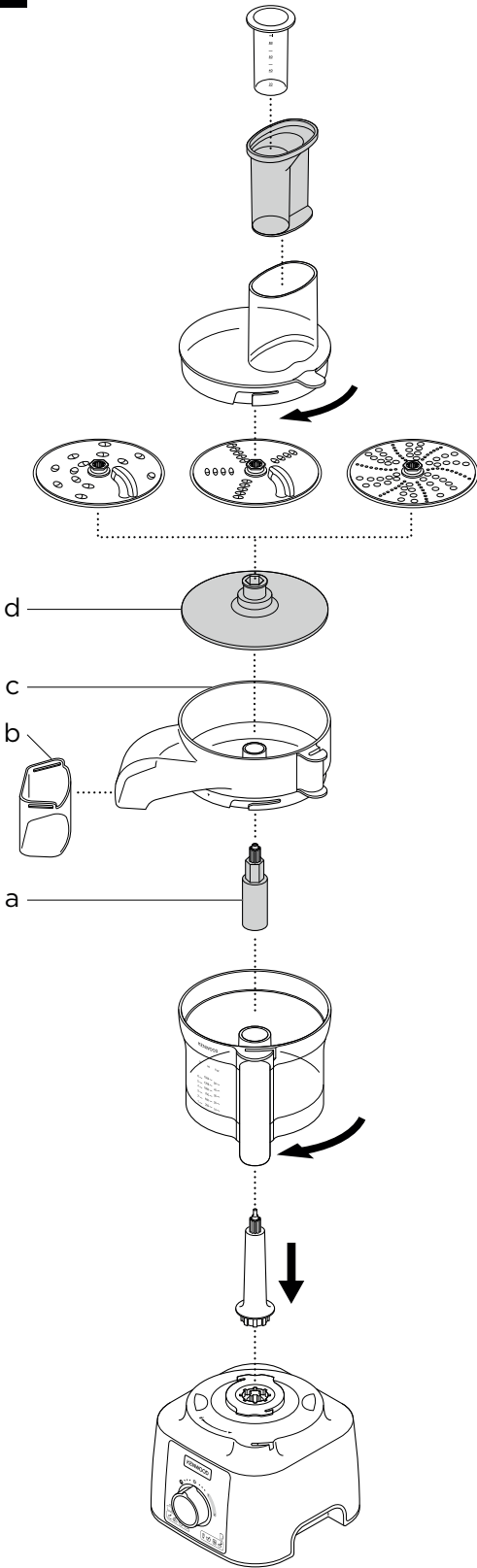


22

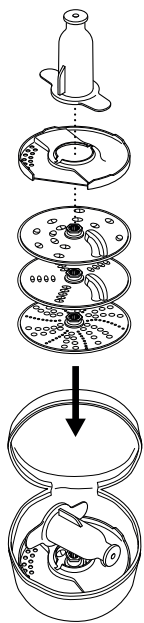


22A

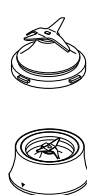
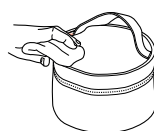
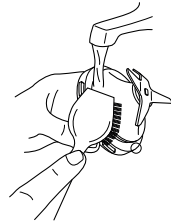
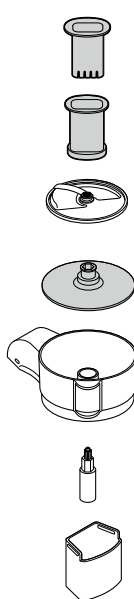
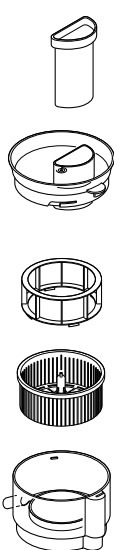
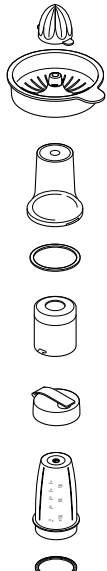
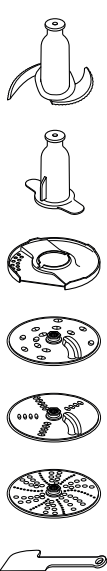
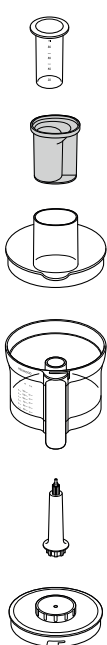
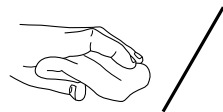




24



25



Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

- **Перед використанням пристрою уважно ознайомтесь з окремою пам'яткою про заходи з безпеки і прочитайте інструкції з експлуатації, які містяться в даному посібнику. Зберігайте для подальшого використання.**

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 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Перед першим використанням

- 1 Зніміть пластикові захисні футляри із леза. **Будьте обережні, лезо дуже гостре.** Не зберігайте цей футляр, оскільки він призначений лише для захисту лез під час виробництва та транспортування приладу.
- 2 Помийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'.

Покажчик

Комбайн - Express Prep

- ① Штовхачі
- ② Завантажувальна трубка
- ③ Кришка
- ④ Чаша
- ⑤ Знімний приводний вал
- ⑥ Блок електродвигуна
- ⑦ Регулятор режиму швидкості/імпульсів
- ⑧ Захисне блокування
- ⑨ Відсік для зберігання шнуру (позаду)

⑩ Пластиковий блендер

- a Чаша з вбудованим ножем
- b Кришка з крапельною подачею

A Стандартне приладдя

- ⑪ Ніж
- ⑫ Насадка для вимішування тіста
- ⑬ Емульгуючий диск
- ⑭ 4-міліметровий диск для нарізання/натирання
- ⑮ 2-міліметровий диск для нарізання/натирання

Не все зображене приладдя може входити до комплекту вашого кухонного комбайну. Наявність приладдя залежить від обраної моделі. Відвідайте www.kenwoodworld.com для отримання інформації про те, як купити насадки, які не входять до комплекту.

B Додаткове приладдя

- ⑯ Додатковий решітчастий диск для дрібного помолу (за наявності)
- ⑰ Сокочавилка для цитрусових (за наявності)
- ⑱ Мульти подрібнювач/подрібнювачем (за наявності)
- ⑲ Насадка-подрібнювач для помолу (за наявності)
- ⑳ Blend-Extract 2GO (за наявності)
- ㉑ Соковижималка (за наявності)
- ㉒ Express Dice (за наявності)
- ㉓ Express Serve (за наявності)
- ㉔ Сумка для зберігання (за наявності)
- ㉕ Лопаточка

Як користуватися кухонним комбайном

Малюнок ① - ③

- 1 Встановіть знімний вал приводу на блок живлення .
- 2 Потім встановіть чашу до блоку живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона не зафіксується.
- 3 Встановіть насадку на вал чаші.
 - Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.
- 4 Встановіть кришку так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки.
 - **Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути).**

- 5 Підключіть прилад до мережі електропостачання, увімкніть його та оберіть швидкість. (Див. таблицю рекомендованих швидкостей).
- **Процесор не працюватиме, якщо чаша або кришка встановлені неправильно. Переконайтеся, що завантажувальна трубка і ручка чаші розташовані у напрямку ближнього правого кута приладу.**
- Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.
- 6 Повторіть описану вище процедуру у зворотному порядку для того, щоб зняти кришку, насадки та чашу.
- **Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед тим, як зняти кришку.**

Увага!

- Комбайн не може використовуватися для подрібнення чи помолу кавових зерен, або для перетворення цукру на цукрову пудру.
- Під час додавання мигдалевої есенції або присмаки до сумішей, намагайтеся не торкатися пластикових деталей, оскільки існує ризик стійкого пофарбування.

Використання насадок

Див. схему використання, ілюстрації і відповідний розділ для кожної насадки.

10 Скляний блендер (за наявності)

- 1 Для складання та використання — див. ілюстрації блендера та Таблицю з рекомендованого використання
- 2 Покладіть інгредієнти в чашу.
- 3 Встановіть кришку на чашу і поверніть за годинниковою стрілкою до клацання.
- 4 Встановіть блендер в блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати у положенні.
- **Якщо блендер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.**

Корисні поради

- При приготуванні майонезу, покладіть всі інгредієнти, крім олії, в блендер. Під час роботи приладу налийте повільно олію через отвір для крапельної подачі в кришці.

- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, може трапитись налипання продукту на стінки чаші. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.
- Не рекомендується подрібнювати спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.

11 Ніж

Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

Корисні поради

- Для грубших текстур застосовуйте імпульсний режим.
- Такі продукти, як м'ясо, хліб, овочі нарізуйте кубиками розміром приблизно 2 см.
- Печиво слід покришити та засипати через трубку у ході роботи комбайну.
- Слідкуйте за тим, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці.
- Жир для тіста слід нарізати холодним на кубики по 2 см.
- Для найкращих результатів під час готування липких фруктів/складників, як-от фініки, спочатку варто використовувати функцію «Імпульс» для подрібнення, а потім продовжити приготування на максимальній швидкості.

12 Насадка для вимішування тіста

Використовується для дріжджового тіста

Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

Корисні поради

- Обробка повинна тривати не довше 60 секунд.
- Покладіть сухі інгредієнти до чаші і додавайте рідину через завантажувальну трубку в процесі роботи пристрою. Обробку продовжуйте доти, поки тісто не перетвориться на гладку еластичну кулю.
- Повторно замішувати слід тільки руками. Не рекомендується здійснювати повторне замішування у чаші, оскільки це може призвести до нестійкої роботи комбайну.

13 Емульгуючий диск

(використовувати разом з інструментом для приготування тіста **12**)

- 1 Встановіть емульгуючий диск над інструментом для приготування тіста - вирівняйте ребра на інструменті для приготування тіста відповідно до прорізів в диску.
- 2 Поверніть інструмент для приготування тіста проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати його на місці.
- 3 Для відокремлення деталей поверніть за годинниковою стрілкою та підніміть диск з валу інструменту для приготування тіста.

Корисні поради

- Переконайтесь, що чаша та інструмент чисті та не мають залишків мастила перед використанням.
- Майонез — Покладіть яйце і приправи в миску і перемішуйте кілька секунд. Під час роботи приладу додайте олію через завантажувальну трубку постійним потоком.

14 - 15 - 16 ДИСКИ

- 1 Встановіть вал приводу і чашу на блок електродвигуна.
- 2 Тримаючи держак в центрі, установіть диск на привідний вал відповідною стороною вгору.
- 3 Установіть кришку.
- 4 Покладіть їжу у завантажувальну трубку. Виберіть який розмірну завантажувальної трубки ви хочете використовувати.
Для використання маленької завантажувальної трубки — спочатку покладіть великий штовхач всередину завантажувальної трубки. Використовуйте для окремих дрібних інгредієнтів.
- **Не використовуйте малу дощечку, якщо не встановлено більшу дощечку, інакше ви можете пошкодити дно пристрою.**
Для використання великої завантажувальної трубки — використовуйте обидва штовхача разом.
- 5 Увімкніть прилад та повільно проштовхуйте інгредієнти за допомогою штовхача ① - **ніколи не опускайте пальці до завантажувальної трубки.**

Корисні поради

- Використовуйте свіжі продукти.
- Не ріжте продукти занадто маленькими шматками. Заповнюйте завантажувальну трубку на всю ширину. Тоді продукт під час обробки не буде зісковзувати вбік.

- Продукти, що додаються у вертикальному положенні, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- Після обробки на диску завжди залишатиметься невелика кількість відходів.

17 Сокочавилка для цитрусових (за наявності)

- a Конус
- b Сито

Як користуватися сокочавилкою для цитрусових

- 1 Встановіть вал приводу на блок живлення.
- 2 Установіть сито на чашу так, щоби тримач сита був розташований над держакон чаші.
- 3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз.
- 4 Поріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізаною половинкою фрукта на конус.
- **Якщо сито було встановлено неправильно у механізмі блокування, сокочавилка для цитрусових не працюватиме.**


Корисні поради


- Для отримання оптимальних результатів фрукти слід зберігати та вичавлювати за кімнатної температури. Перед вичавлюванням покатайте фрукт рукою по робочій поверхні.
- Щоб покращити вичавлювання, повертайте фрукт на конусі з боку в бік.
- При вичавлюванні великої кількості фруктів регулярно очищуйте сито, щоби на ньому не накопичувалися насіння та шкірки.

18 Мульти подрібнювач (за наявності)

- a Насадка для натирання
- b Ущільнювальне кільце
- c Ножовий блок

- 1 Помістіть інгредієнти у чашу.
- 2 Встановіть ущільнювальне кільце на ножовий блок.
- 3 Поверніть ножовий блок догори дном. Опустіть його в чашу, тримаючи лезами вниз.
- 4 Щільно накрутіть ножовий блок на чашу. Зверніться до позначок на нижній частині ножового блоку:

 - Розблокована позиція

 - Заблокована позиція

- 5 Встановіть подрібнювач у блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати у положенні
- 6 Виберіть максимальну швидкість або скористайтеся імпульсним режимом (P).

Корисні поради

- Дитяче харчування / пюре - залиште приготовану їжу охолонути до кімнатної температури перед обробкою у подрібнювачі.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.

19 Насадка-подрібнювач для ПОМОЛУ (за наявності)

- a Кришка насадки-подрібнювача для помолу
- b Ножовий блок насадки-подрібнювача для помолу

- 1 Помістіть інгредієнти у чашу з ножовим блоком.
- 2 Встановіть кришку і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її.
- 3 Встановіть подрібнювач на блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати його.
- 4 Оберіть необхідну швидкість або використовуйте імпульсний режим (P).

Корисні поради

- Для оптимальної обробки спецій рекомендується не обробляти більш е 50 грамів одночасно.
- Оскільки цілі спеції зберігають свій аромат довше, ніж мелені, краще частіше подрібнювати невелику кількість, щоб зберегти аромат.
- Щоб отримати від спецій максимум смаку і ефірних масел, їх можна підсмажити перед подрібненням.
- Не обробляйте висушене коріння куркуми в подрібнювачі, оскільки воно занадто тверде і може пошкодити леза.
- Перед обробкою обов'язково поріжте імбир на дрібні шматочки.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.

20 Blend-Xtract 2GO (за наявності)

- a Кришка-діспенсер
- b Пляшка
- c Ущільнювальне кільце
- d Ножовий блок

- 1 Додаючи інгредієнти в пляшку, не перевищуйте відмітку 400 мл.
 - Для досягнення найкращого результату змішування завжди додавайте лід/заморожені інгредієнти в пляшку першими.
 - Додаючи заморожені інгредієнти (наприклад, заморожені фрукти, йогурт, морозиво чи лід), не кладіть більше 60 г або 3 кубиків льоду.
 - Не перемішуйте заморожені інгредієнти без рідини.
- 2 Установіть ущільнювальне кільце до ножового блоку так, щоби воно правильно увійшло до пазів.
 - Якщо ущільнювач має пошкодження або його було встановлено неправильно, це може призвести до протікання.
- 3 Утримуйте нижню частину ножового блоку з тримачем і опустіть його в пляшку лезами вниз.
- 4 Прикрутіть тримач ножа на пляшку і поверніть по часовій стрілці, щоб зафіксувати.
 - Струсіть пляшку, щоб розподілити інгредієнти.
 - Помістіть блендер на блок електродвигуна і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати.
- 5 Виберіть максимальну швидкість. Змішуйте інгредієнти до однорідності.
 - Коли напій набуде потрібної консистенції, ви можете скористатися імпульсним режимом «P» для ретельного змішування всіх інгредієнтів.

Корисні поради

- Зверніть увагу, що коли пляшка заповнена до максимуму (400 мл), це дорівнює приблизно двом порціям.
- Якщо ви не маєте наміру випити напій одразу, тримайте його в холодильнику.
- Напій має бути достатньо рідким, щоб проходити крізь отвір у кришці. Для приготування рідкішого напою, додавайте більше рідини.
- Після закінчення процесу вимішування деякі напої мають неоднорідну текстуру. Це трапляється в результаті того, що інгредієнти, що перемішуються, містять зернята та волокнисту структуру.

- Деякі напої можуть згодом відстоюватися. Тому рекомендується вживати їх одразу після приготування. Напої, що відстоюлися, рекомендується збовтати перед вживанням.
- Завжди тримайте пляшку з напоєм прямо, навіть коли вона закрита кришкою.

Використання кришки для ПИТТЯ

- 1 Встановіть та закрийте кришку, повернувши за годинниковою стрілкою.
- 2 Коли ви бажаєте випити напій, відкрийте ковпачок кришки. Ви можете пити безпосередньо з пляшки.

21 Соковижималка (за наявності)

- a Штовхач
- b Кришка соковижималки
- c Пристрій для видалення м'якоті
- d Резервуар фільтра
- e Чаша
- f Носик для соку

Для використання соковижималки

- 1 Встановіть чашу соковижималки в блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона не зафіксується — носик повинен бути розташований з лівого боку, якщо чаша встановлена правильно.
- 2 Помістіть засіб для видалення м'якоті у резервуар фільтра - переконайтеся, що планки розташовані відповідно до отворів на дні резервуара.
- 3 Встановіть резервуар фільтра
- 4 Встановіть кришку насадки — поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона не закріпиться. **Ваша соковижималка не працюватиме, якщо чаша або кришка не встановлені належним чином у фіксатор.**
- 5 Помістіть підходящу склянку або глечик під вихідний отвір для соку.
- 6 Поріжте продукти відповідно до розміру завантажувальної трубки.
- 7 Увімкніть і натисніть рівномірно штовхач — ніколи не кладіть пальці в завантажувальну трубку. Обробляйте повністю, перш ніж додавати більше.
 - Після додавання останнього шматочка залиште соковижималку запущеною ще 30 секунд, щоб видалити весь сік з резервуара фільтра.

Важливо

- Якщо соковижималка почне вібрувати, вимкніть і видаліть м'якоть з резервуара.

Соковижималка вібрує, якщо м'якоть нерівномірно розподілена.

- Із-за деяких дуже твердих продуктів ваша соковижималка може уповільнюватись або зупинятись. Якщо це трапиться, вимкніть і розблокуйте фільтр.
- Вимкніть та очищуйте ємність для збору м'якоті регулярно під час використання.

Корисні поради

- Перед обробкою видаліть кісточки та хвостики (наприклад, перець, диня, слива) і жорсткі шкурки (наприклад, диня, ананас). Не потрібно чистити або видаляти серцевину з яблук і груш.
- Використовуйте тверді, свіжі фрукти та овочі.

22 Express Dice (за наявності)

- a Диск для нарізки кубиками
- b Решітка для нарізки кубиками
- c Штовхач для нарізки кубиками

Важливо

- Диск для нарізки кубиками призначений лише для того, щоб використовувати з насадкою для нарізки кубиками.
- Дощечку для нарізки слід використовувати лише з сіткою для нарізки. Використання без встановленої сітки для нарізки призведе до пошкодження дна пристрою.

Використання Express Dice

- 1 Вставте приводний вал і чашу на блок електродвигуна.
- 2 Вставте диск для нарізки кубиками і закрийте кришку.
- 3 Вставте решітку для кубиків у подавальну трубку.
- 4 Увімкніть живлення і використовуйте штовхач для кубиків, щоб пропустити харчові продукти через решітку.

Корисні поради

- Щоб полегшити обробку, покладіть обидві руки зверху штовхача і міцно натисніть.
- Для найкращих результатів використовуйте свіжі фрукти та овочі.
- Щоб запобігти розчавленню продуктів, не кладіть їх щільно у завантажувальну трубку - в ідеалі продукти слід нарізати не більше ніж по:

50 x 30 мм

- Якщо їжа занадто тверда, щоб просунути її через решітку, її треба варити приблизно 10-15 хвилин, потім охолодити в холодильнику перед обробкою.
- Завжди видаляйте тверді шкірки, кісточки, хвостики та насіння тощо, з продуктів перед обробкою.

Примітка:

- Через різні розміри та форми продуктів, деякі нарізані кубиками шматочки можуть бути неправильної форми, це нормально.
- Такі продукти, як сир, шинка, chorizo можуть забиватися в решітці, тому для них не рекомендується використовувати цю насадку.

22A Експрес-нарізка кубиками може також використовуватися для нарізок фрі, крудіте і паличками.

- 1 Вставте решітку для кубиків без відповідного диску.
- 2 Далі вручну проштовхніть крізь решітку продукти харчування, не вмикаючи пристрій.

Чищення решітки

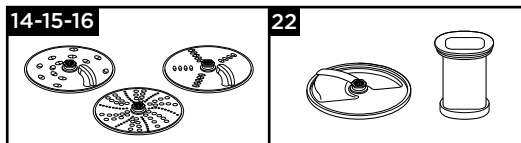
Використовуйте кінець штовхача, щоб витіснити будь-які залишки їжі, які можуть потрапити та забити решітку.

23 Express Serve (за наявності)

- a Вал привода Express serve
- b Подовжувальний жолоб
- c Основа
- d Запобіжний щиток

- 1 Встановіть приводний вал і чашу на блок живлення.
- 2 Встановіть невеликий вал приводу на головний привід - **Express serve не буде працювати, якщо він не встановлений.**
- 3 Встановіть необхідне приладдя/диск - не застосовуйте надмірну силу. Див. розділ "Диски" та "Express інструмент для нарізки кубиками" із подальшою інформацією, примітками та підказками.
- 4 Установіть кришку.

Використовуйте разом із наступним:



Важливо — насадка для нарізки у формі кубиків та диски

- Якщо продукти не виходять з отвору, вимкніть та перевірте, чи не застрягла їжа під встановленим диском і запобіжним щитком. Видаліть будь-які продукти, які застрягли, перш ніж продовжувати обробку.

24 Сумка для зберігання

Зберігайте свої диски, емульгуючий диск та інструмент для тіста в сумці, що постачається.

З міркувань безпеки лезо ножа зберігається в головній чаші замість сумки для зберігання, коли вона не використовується.

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та від'єднайте його від електромережі перед чищенням.
- **Поводьтесь обережно з ножем та ріжучими дисками - вони дуже гострі.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкодження пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлену пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

Блок електродвигуна

- Протріть вологою ганчіркою, потім висушіть. Переконайтесь, що зона блокування ⑧ очищена від сміття.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна ⑨.

Інструкції з чищення — див. відповідну ілюстрацію **25**.

Таблиця рекомендованих швидкостей







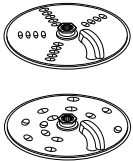
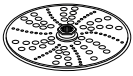

Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче.

Не перевищуйте максимальну ємність, вказану в таблиці нижче.





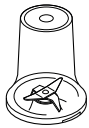


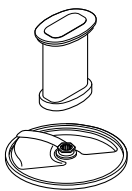
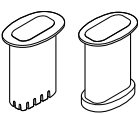
Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.

Поради щодо обробітку наведені тільки для інформації й можуть змінюватися в залежності від рецепту інгредієнтів.

Не обробляйте гарячі інгредієнти

Інструмент/ Насадка	Призначення		 (Секунд)	 МАКС
	Універсальні суміші для тортів	2	10 - 20	1,5 кг Загальна вага
	Печиво - перемішування жиру і борошна Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання	2 1 - 2	10 10 - 20	340 г Вага борошка
	Нарізання риби та пісного м'яса Паштети і терріни	2	10 - 30	Макс. 600 г пісного м'яса
	Шаткування овочів	P	5 - 10	100 г - 500 г
	Подрібнення горіхів	2	30 - 60	100 г - 200 г
	Трави	2	20 - 30	30 г - 50 г
	Приготування пюре із м'яких або приготованих фруктів	2	10 - 30	1 кг
	Майонез	2	60 - 80	4 яєчних жовтки
	Збиті вершки (Час обробки може змінюватися в залежності від жирності вершків)	1	15 - 30	250 - 500 мл
	Для дріжджового тіста	2	60	600 г Вага борошка 1 кг Загальна вага
	Натирання та нарізання твердих харчових продуктів: сиру, моркви, картоплі та продуктів подібної текстури	2	-	Не заповнюйте вище максимальної мітки на чаші
	Нарізання м'яких харчових продуктів: огірків і помідорів	1	-	
	Нарізує сир пармезан Нарізка картоплі	2	-	
	Використовується для вичавлювання соку з цитрусових, наприклад, з апельсинів, лимонів, лайму та грейпфрутів)	1	-	-

Таблиця рекомендованих швидкостей

Інструмент/ Насадка	Призначення		 (Секунда)	 МАКС
	Холодні супи й напої (Додайте в чашу лід/заморожені інгредієнти в останню чергу)	2	30 - 60	1,5 літра
	Молочні коктейлі/суміші на основі холодного молока	2	15 - 30	1 літр
	Подрібнення льоду	P	30 - 40	6 кубиків льоду (125 г)
	Збивання кляру (Спочатку додайте рідкі інгредієнти)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 літр
	Горіхи	2	10 - 30	50 г
	Кавові зерна	2	30	50 г
	Маринад з чорносливу 250 г прозорого рідкого меду 25 г дрібного м'якого чорносливу 25 мл холодної води Охолодити інгредієнти протягом ночі	P	5	300 г
	Подрібнення спецій Чорний перець, насіння кардамону, кмину, коріандру та фенхелю	2	30 - 60	50 г
Помол кавових зерен	2	50 г		
Подрібнення горіхів	P	-	50 г	
Обробка зубчику часнику, свіжих чилі та коренів імбир	P	-	30 г	
Свіжий кокосовий горіх	2/P	30 - 60	40 г	
	Напої та смузі	2	30 - 60	400 мл
	Фрукти та овочі	2	-	600g
	Використовуйте для нарізки різноманітних продуктів, таких як морква, кабачки, огірок, буряк і яблука кубиками.	2	-	Не заповнюйте вище максимальної мітки на чаші
	Використовуйте для нарізки різних продуктів, таких як картопля, морква, цукіні і огірки, для нарізок фрі і крудіте.	Вручну		

Усунення несправностей		
Проблема	Причина	Рішення
Комбайн не працює.	Не постачається живлення. Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна. Кришку чаші неправильно зафіксовано.	Переконайтеся, що комбайн було під'єднано до електромережі. Перевірте, чи правильно розташована чаша, ручка повинна бути розташована у правому передньому куті. Переконайтеся, що фіксатор кришки розташований в області ручки. Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.
	Знімний приводний вал ⑤ не встановлено на блоці живлення.	Установіть знімний приводний вал ⑤ на блок живлення перед встановленням чаші. Інструменти чаші та насадки не працюватимуть, доки не буде встановлено приводний вал.
Блендер, Blend-Xtract 2GO або подрібнювач не працює	Блендер, Blend-Xtract 2GO або подрібнювач не зафіксований належним чином. Blend-Xtract 2GO або подрібнювач не будуть збиратися правильно.	Блендер, Blend-Xtract 2GO або подрібнювач не працює, якщо він неправильно встановлений та не заблокований. Переконайтеся, що ножі в пляшці або в чаші встановлено достатньо щільно.
Комбайн зупиняється під час роботи.	Комбайн перевантажено/завантаження вище допустимої норми. Кришку не зафіксовано.	Перевірте максимальні показники завантаження, які зазначені в Таблиці рекомендованого використання. Переконайтеся, що кришку правильно зафіксовано.
Blend-Xtract 2GO або багатоцільового подрібнювача, що може призвести до протікання бази блоку лез.	Не має ущільнювача. Ущільнювач встановлено неправильно. Ущільнювач пошкоджено.	Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
Нестабільні/сильні вібрації пристрою та рух.	Подрібнення липких фруктів/складників, як-от фініки. Обрана швидкість занизька.	Для найкращих результатів спочатку варто використовувати функцію «Імпульс» для подрібнення, а потім продовжити приготування на максимальній швидкості.
Незадовільна робота інструментів/насадок.	Дивіться поради у відповідному розділі «Використання насадок». Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.	

Обслуговування та ремонт

- Якщо у вас виникли якісь проблеми з функціонування вашого приладу, перш ніж подавати запит щодо допомоги див. розділ «Посібник з виправлення неполадок» у посібнику з використання або відвідайте сайт www.kenwoodworld.com.
- Для обслуговування або отримання інформації з гарантійного обслуговування, будь ласка, див. окремий лист із попередженням про безпеку або відвідайте сайт www.kenwoodworld.com.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.