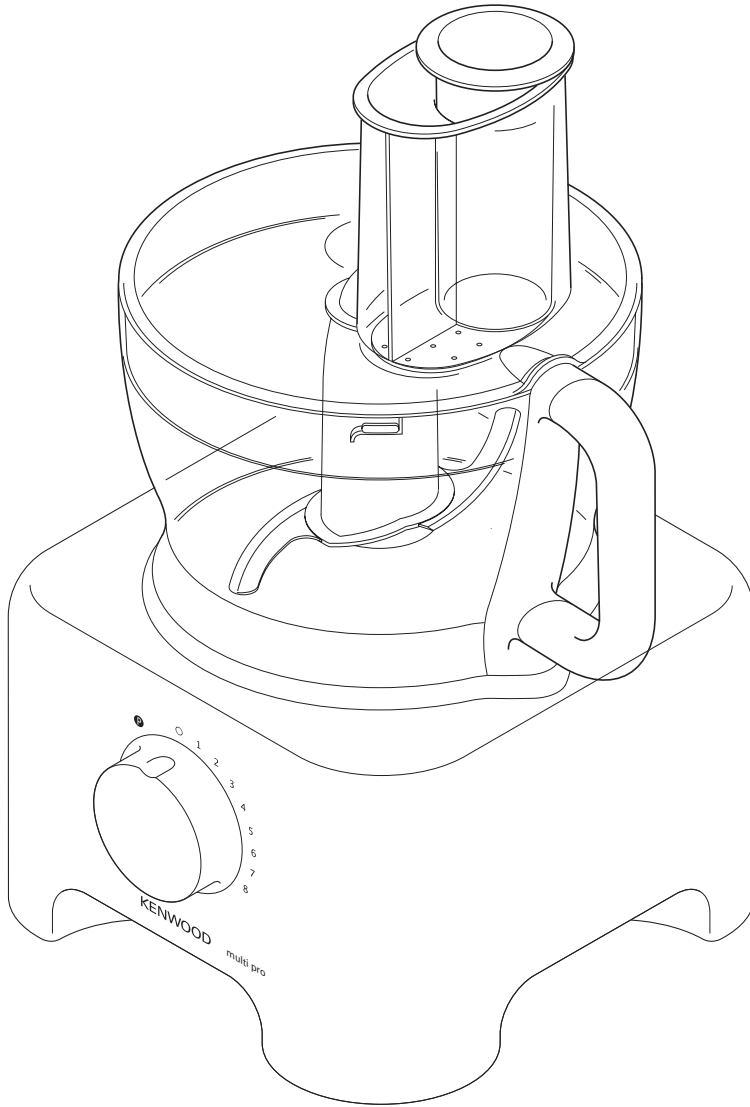
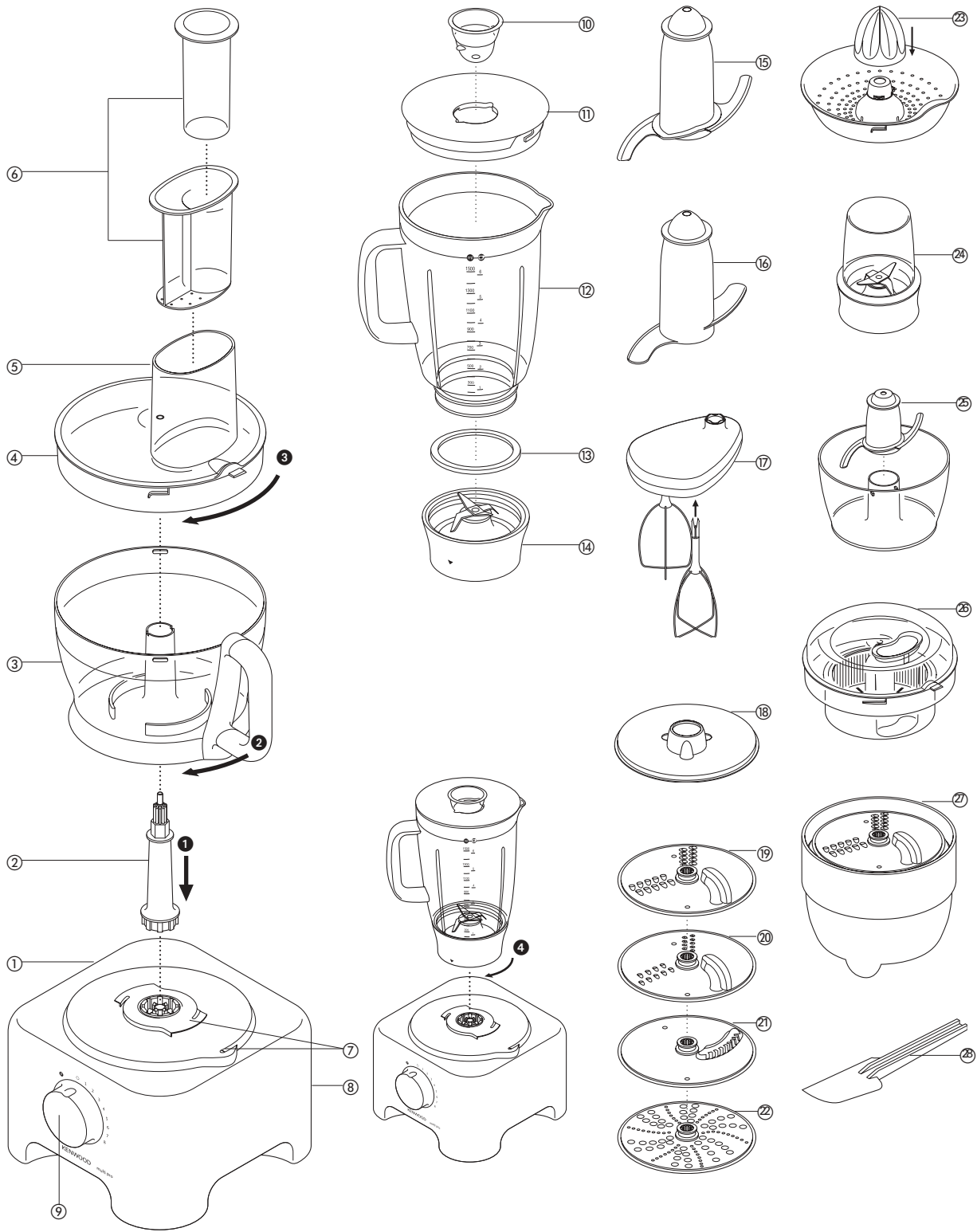


KENWOOD multi pro



FP730 series



Русский

Перед прочтением откройте первую страницу с иллюстрациями

Перед использованием электроприбора Kenwood

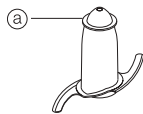
- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Безопасность работы

- Используемые ножи и диски являются очень острыми; при обращении с ними следует соблюдать крайнюю осторожность.
При работе и чистке всегда держите нож за ручку ① сверху, как можно дальше от режущей кромки.
- Не переносите кухонный комбайн, держа его за ручку – это может привести к поломке ручки и травме.
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашку.
- Соблюдайте осторожность при включенных комбайне и миксере: нельзя выполнять в них какие-либо операции руками или кухонными принадлежностями.
- Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети в следующих случаях:
 - перед установкой и снятием каких-либо частей
 - после использования
 - перед чисткой
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем (ями).
- Перед тем как снять крышку с чаши или отсоединить измельчитель/мельницу от блока электродвигателя:
 - выключите прибор;
 - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились.
 - Проследите за тем, чтобы случайно не вывернуть кувшин измельчителя или мельницу из блока ножей.
- Перед тем, как залить в блендер любую жидкость, дайте ей остыть до комнатной температуры.
- Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.
- **Воздействие на блокировочный механизм с излишним усилием может привести к поломке прибора и к травме.**
- Никогда не пользуйтесь насадками, непредусмотренными для данного прибора.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без наблюдения.
- Никогда не пользуйтесь неисправным прибором. Прибор должен быть проверен и отремонтирован, см. раздел "Техническое обслуживание".
- Никогда не допускайте попадания влаги на силовой блок, шнур или вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Не загружайте в кухонный комбайн продукты в количествах, превышающих указанные нормы.
- Не позволяйте детям и инвалидам пользоваться прибором без присмотра.
- Не позволяйте детям пользоваться или 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 подключением к электросети

- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на нижней стороне прибора.
- Данный прибор соответствует Директиве ЕЭС 89/336/ЕЕС.



Перед первым использованием

- 1 Снимите всю упаковку, включая пластиковые защитные покрытия на ноже. **Будьте осторожны, поскольку ножи очень острые.** Нет необходимости хранить эти покрытия, они предназначены только для защиты ножей в процессе изготовления прибора и при транспортировке.
- 2 Вымойте все детали, см. раздел "Уход за прибором"
- 3 Вставьте излишнюю часть шнура в паз, расположенный на задней стороне прибора.

Обозначения

Комбайн

- ① силовой блок
- ② съемный приводной вал
- ③ чаша
- ④ крышка
- ⑤ подающая трубка
- ⑥ толкатели
- ⑦ защитные блокировки
- ⑧ паз для шнура
- ⑨ регулировка скорости

Миксер

- ⑩ воронка
- ⑪ крышка
- ⑫ чаша
- ⑬ уплотнительное кольцо
- ⑭ блок с ножом

Дополнительные насадки

Не все насадки, перечисленные ниже, могут прилагаться к вашему комбайну. Насадки зависят от варианта модели.

- ⑮ нож
- ⑯ насадка для вымешивания теста
- ⑰ двойной редукторный металлический венчик для взбивания
- ⑱ крышка для перемешивания на максимальной скорости
- ⑲ диск для нарезки толстых ломтиков/грубого шинкования
- ⑳ диск для нарезки тонких ломтиков/мелкого шинкования
- ㉑ диск для тонкой резки (используется при приготовлении жульенов)
- ㉒ диск-терка
- ㉓ редукторная соковыжималка для citrusовых
- ㉔ мельница
- ㉕ мини-чаша кухонного комбайна
- ㉖ центробежная соковыжималка
- ㉗ вращающаяся подставка KENSTORE™ для хранения насадок
- ㉘ лопаточка

выбор скорости при различных вариантах использования

Инструмент/Насадка	Назначение	Скорость	Максимальная нагрузка
Нож	Приготовление теста для пирогов и пирожных с однократным вымешиванием	1 – 8	Общий вес - 1,5 кг/3 фунта 5 унций
	Растирание жира с мукой	5 – 8	
	Добавление воды в различные ингредиенты теста для выпечки	1 – 5	Вес муки - 340 г/12 унций
	Рубка/приготовление пюре/паштетов	8	Мясо - 600 г/1 фунт 6 унций
Нож с крышкой для перемешивания на максимальной скорости	Супы-пюре – начинайте перемешивание на низкой скорости и постепенно увеличивайте скорость до 8	1 – 8	1,5 л/2 пинты 12 унций
Венчик	Яичные белки	8	6 яичных белков
	Яйца и сахар для пресных бисквитов	8	
	Сливки	5 – 8	500 мл
Насадка для замешивания теста	Дрожжевое тесто	8	600 г/1 фунт 6 унций
Диски – нарезка/шинкование/измельчение	Твердые продукты – морковь, твердый сыр и т.д.	5 – 8	
	Более мягкие продукты - огурцы, помидоры и т.д.	1 – 5	
Диск-терка	Сыр пармезан, картофельные клецки по-немецки	8	
Соковыжималка для цитрусовых	Цитрусовые	1	
Мини-чаша и нож	Все виды обработки продуктов	8	200 г/8 унций
Измельчитель	Все виды обработки продуктов	8	1,5 л/2 пинты 12 унций
Мельница	Все виды обработки продуктов	8	
Центробежная соковыжималка	Фрукты и овощи	8	450 г/1 фунт

Как пользоваться кухонным комбайном

- 1 Установите съемный вал на блок электродвигателя ❶.
- 2 Установите чашку. Поставьте ее так, чтобы ручка была сзади, и поверните по часовой стрелке до фиксации ❷.
- 3 Установите нужную насадку на приводной вал.
 - Чашка и необходимая насадка должны устанавливаться на прибор до того, как будут добавлены продукты.
- 4 Установите крышку ❸, следя за тем, чтобы верхняя часть приводного вала оказалась в центре крышки.
 - **Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.**

5 Включите и выберите скорость.

- **При неправильной установке чашки и крышки комбайн не будет работать.**

- Используйте импульсный режим (P) для коротких интенсивных перемешиваний. Машина будет работать в импульсном режиме до тех пор, пока рычажок переключателя удерживается в соответствующем положении.

6 Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашку.

- **Всегда выключайте прибор перед снятием крышки.**

Внимание

- Комбайн не может использоваться для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для превращения сахарного песка в сахарную пудру.
- При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

Как пользоваться измельчителем

- 1 Вставьте уплотнительное кольцо ❸ в ножевой блок ❹ - Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо установлено правильно.

В случае повреждения или неправильной установки уплотнительного кольца возникает утечка продукта.

- 2 Установите емкость на ножевой блок.

- 3 Загрузите в емкость ингредиенты.

- 4 Вставьте крышку заливочного отверстия в емкость и поверните ее.

- 5 Поворотом крышки по часовой стрелке зафиксируйте крышку заливочного отверстия в крышке емкости.

- 6 Установите измельчитель на блок электродвигателя и поверните его для фиксации на месте установки ❹.

- 7 Установите нужную скорость или используйте импульсный режим.

- **Перед тем, как залить в блендер любую жидкость, дайте ей остыть до комнатной температуры.**

советы

- При приготовлении майонеза загрузите в измельчитель все ингредиенты кроме масла. Во время работы прибора залейте масло в крышку заливочного отверстия и дождитесь его стекания в чашу.
- При перемешивании густых смесей, например, паштетов и соусов, возможно налипание продукта на стенки чаши. В этом случае стенки чаши следует очищать. В случае затрудненного перемешивания добавьте воды.
- При измельчении льда используйте режим коротких импульсов.
- Для обеспечения длительного срока службы измельчителя время его непрерывной работы не должно превышать 60 секунд. После получения смеси требуемой консистенции электроприбор следует немедленно выключить.
- Данный электроприбор не предназначен для измельчения специй, поскольку они могут повредить пластмассовые поверхности прибора.
- При неправильной установке измельчителя электроприбор работать не будет.
- Не загружайте в измельчитель сухие ингредиенты до его включения. При необходимости порубите их на кусочки; снимите крышку заливочного отверстия и загрузите эти кусочки по одному.
- Не пользуйтесь измельчителем в качестве емкости для хранения продуктов. Если измельчитель не используется, опорожните его.
- Никогда не перемешивайте более 1 1/2 литра (2 пинты 12 унций) жидкости - при перемешивании холодных жидкостей, например, молочных коктейлей, жидкости должно быть еще меньше.

Использование насадок

15 нож/16 приспособление для замеса теста

Нож представляет собой наиболее универсальную насадку. Получаемая консистенция определяется продолжительностью времени обработки. При обработке более плотных ингредиентов пользуйтесь импульсным регулятором.

Ножи используются для измельчения сырого и обработанного мяса, при приготовлении кондитерских изделий из сдобного теста, для овощей, орехов, паштетов, соусов, супов-пюре, а также для получения тертых сухарей. Если в комплекте не предусмотрено приспособление для замеса теста, то нож может использоваться и для дрожжевых смесей.

Если же это приспособление имеется в комплекте, то пользуйтесь ими для приготовления дрожжевых смесей.

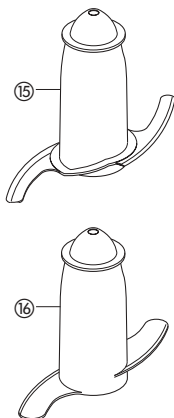
Полезные советы

Нож

- Перед обработкой таких продуктов как мясо, хлеб, овощи порежьте их кубиками размером около 2 см.
- Сухое печенье можно разломать на кусочки и добавлять через подающую трубку в процессе работы прибора.
- При приготовлении песочного теста используйте масло и т.п., вынутое непосредственно из холодильника, порезав его на кубики размером 2 см.
- Следите, чтобы нож не перегревался.

Приспособление для замеса теста

- Разместите сухие ингредиенты в чашке и добавляйте жидкость в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор пока не образуется гладкий упругий ком теста, что занимает обычно 60-90 секунд.
- Повторно замешивать следует только руками. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чашке, так как это может привести к неустойчивой работе комбайна.

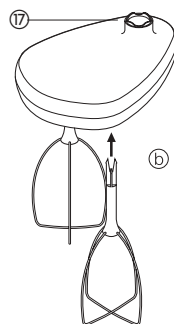


17 Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

Предназначена только для негустых смесей, например, яичных белков, крема, сгущенного молока и для взбивания яиц с сахаром для нежирных бисквитов. При использовании с более плотными смесями может произойти поломка.

Использование взбивалки

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Надежно вставьте каждый венчик в головку с приводом (b).
- 3 Установите взбивалку, осторожно поворачивая ее, пока она не опустится на приводной вал.
- 4 Положите нужные ингредиенты.
- 5 Установите крышку, следя за тем, чтобы торец вала оказался в центре крышки.
- 6 Включите прибор.



важная информация

- Венчик нельзя использовать для приготовления теста для пирогов с однократным вымешиванием, а также для взбивания жира с сахаром, поскольку в этом случае возможно его повреждение. Для замешивания теста для пирогов всегда используйте нож.

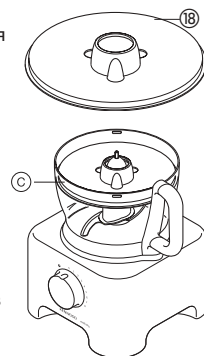
Полезные советы

- Для получения оптимального результата яйца должны иметь комнатную температуру.
- Прежде чем взбивать, убедитесь, что чашка и взбивалка являются чистыми и нежирными.

18 Крышка для приготовления смесей большого объема

При смешивании жидкостей пользуйтесь специальной крышкой вместе с ножом для приготовления смесей большого объема. Это позволит Вам увеличить допустимый объем от 1 л до 1,5 л, избежать выплескивания жидкости и повысить качество резки ножа.

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Установите нож.
- 3 Добавьте нужные ингредиенты.
- 4 Установите крышку для больших объемов над верхней частью ножа, следя за тем, чтобы она опиралась на выступ внутри чашки (c). **Нельзя надавливать на крышку, следует держать ее за ручку в центре.**
- 5 Установите крышку чашки и включите прибор.



Диски для нарезки

Переворачиваемые диски для нарезки ломтиками/резания - крупная нарезка ⑰, мелкая нарезка ⑳

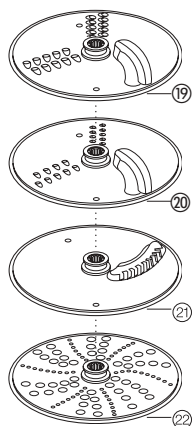
Используйте сторону для резания при обработке сыров, моркови, картофеля и других продуктов аналогичной структуры. Используйте сторону для нарезки ломтиками при обработке сыров, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и репчатого лука.

Диск для нарезки соломкой ㉑

Используется для нарезки тонкой соломкой картофеля, твердых ингредиентов для салатов, гарниров, запеканок и т.п. (например, морковь, брюква, кабачки, огурцы).

Диск-терка ㉒

Для натирания сыра типа пармезан и картофеля для клецек.

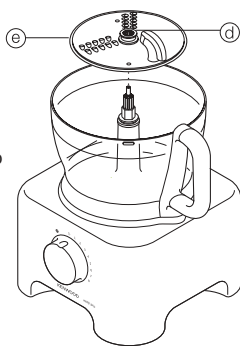


Безопасность работы

- **Никогда не снимайте крышку прежде, чем произойдет полная остановка режущего диска.**
- **Диски являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения**

Использование режущих дисков

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Держась за ручку ① в центре, установите диск на приводной вал нужной стороной вверх ②.
- 3 Установите крышку.
- 4 Выберите подающую трубку нужного размера. Внутри толкателя имеется маленькая подающая трубка, которая используется при обработке отдельных компонентов или тонких ингредиентов.



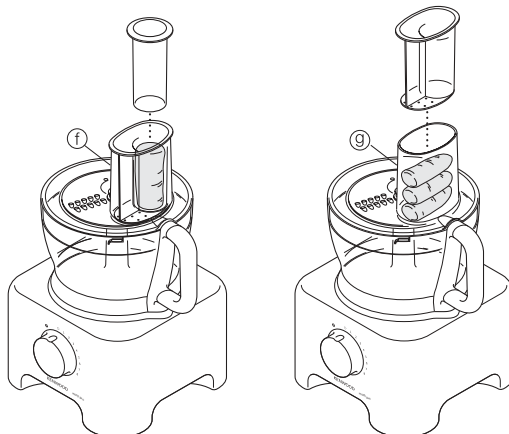
Для использования маленькой подающей трубки следует сначала вставить большой толкатель внутрь подающей трубки.

Для использования большой подающей трубки - воспользуйтесь обоими толкателями совместно.

- 5 Положите продукты в подающую трубку.
- 6 Включите прибор и равномерно нажимайте вниз на толкатель; **никогда не допускайте, чтобы Ваши пальцы оказались в подающей трубке.**

Полезные советы

- Используйте свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по всей ширине. Тем самым предотвращается смещение продуктов в сторону при обработке. Можно также использовать маленькую подающую трубку.
- При использовании диска для нарезки кладите ингредиенты горизонтально.
- При нарезке ломтиками и резании: продукты, размещаемые вертикально ①, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально ②.
- В чашке или на тарелке после обработки всегда остается небольшое количество продуктов.



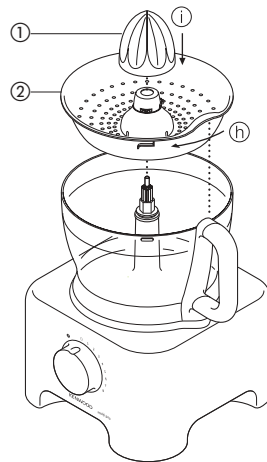
㉓ Пресс для цитрусовых

Предназначен для выжимания сока из цитрусовых фруктов (например, апельсинов, лимонов, лайма и грейпфрутов).

- ① конус
- ② сито

Использование прессы для цитрусовых

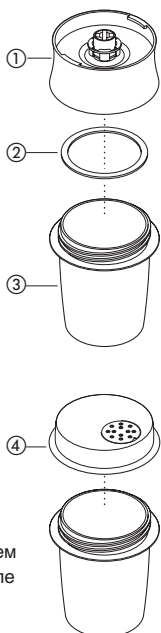
- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
 - 2 Установите сито в чашку, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чашки ①.
 - 3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз ②.
 - 4 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажимайте разрезанной половинкой на конус.
- **Пресс не будет работать, если сито не зафиксировано должным образом.**



24 Мельница

Используется для размалывания трав, орехов и кофейных зерен

- 1 нож
- 2 уплотнительное кольцо
- 3 чаша
- 4 крышка с отверстием для разбрызгивания



Безопасность работы

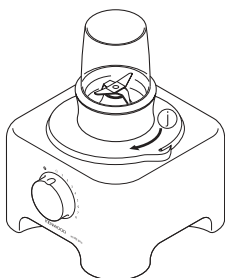
- Никогда не устанавливайте на машину блок ножей без закрепленного на нем кувшина.
- Запрещается снимать банку, если на машине установлена универсальная мельница.
- Не дотрагивайтесь до острых кромок ножей. Храните ножевой блок в недоступном для детей месте.
- Запрещается снимать мельницу с основания до полной остановки ножей.

Важная информация

- Для обеспечения длительного срока службы мельницы, никогда не включайте ее более чем на 30 с. Выключайте мельницу сразу же после того, как получите нужную консистенцию.
- Во избежание повреждения пластмассовых частей размалывать специи запрещается.
- Если мельница установлена неправильно, то машина не будет работать.
- Используется только для размалывания сухих ингредиентов.

Как пользоваться мельницей

- 1 Поместите ингредиенты в банку. Не заполняйте банку больше чем наполовину.
- 2 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок.
- 3 Переверните ножевой блок и поместите его в банку лезвиями вниз.
- 4 Установите ножевой блок на банку и затяните от руки.
- 5 Установите мельницу на блок электродвигателя и поверните ее для фиксации на месте установки ①.
- 6 Включите на максимальной скорости или используйте импульсный режим.
- 7 После размалывания продукта можно заменить ножевой блок на крышку с сеткой и удалить размолотый продукт встряхиванием.



- Крышка с сеткой не является герметичной.

Советы

- Лучше перемалываются чистые и сухие травы.

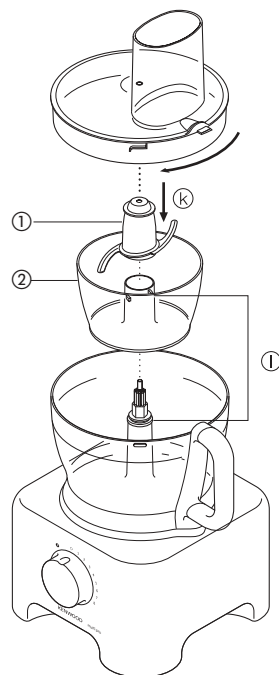
25 мини-чаша кухонного комбайна

Мини-чаша кухонного комбайна используется для измельчения зелени и обработки малых количеств таких ингредиентов, как мясо, лук, орехи, майонез, овощи, пюре, соусы и детское питание.

- 1 нож мини-чашы кухонного комбайна
- 2 мини-чаша кухонного комбайна

Как пользоваться мини-чашей кухонного комбайна

- 1 Установите приводной вал и чашу на блок электродвигателя.
- 2 Установите мини-чашу кухонного комбайна и убедитесь в том, что ребра, расположенные на внутренней стороне трубки мини-чашы, вошли в пазы основной трубки ①.
- 3 Установите нож на приводной вал ②.
- 4 Добавьте ингредиенты, которые должны быть обработаны.
- 5 Установите крышку и включите кухонный комбайн.



меры безопасности

- Запрещается снимать крышку до полной остановки ножей.
- Лезвия ножа остро заточены. Соблюдайте осторожность.

важная информация

- Данный электроприбор не предназначен для измельчения специй, поскольку они могут повредить пластмассовые поверхности прибора.
- Электроприбор также не предназначен для измельчения твердых продуктов, таких как кофейные зерна, кубики льда или шоколад, поскольку они могут повредить нож.

советы

- Измельчаемая зелень должна быть чистой и сухой.
- При смешивании вареных продуктов для приготовления детского питания добавляйте немного жидкости.
- Такие продукты как мясо, хлеб и овощи перед обработкой следует порезать на кубики размером около 1-2 см.
- При приготовлении майонеза заливайте масло через подающую трубку.

26 Центробежная соковыжималка

Используйте центробежную соковыжималку для получения сока из твердых фруктов и овощей.

- 1 проталкиватель
- 2 крышка
- 3 сетчатый фильтр
- 4 внутренняя чаша

Как пользоваться центробежной соковыжималкой

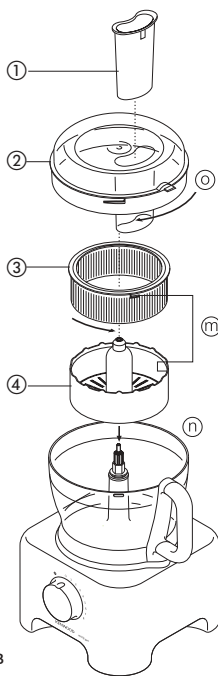
- 1 Установите ведущий вал и чашу на блок электродвигателя.
- 2 Зафиксируйте сетчатый фильтр во внутренней чаше (м).
- 3 Установите внутреннюю чашу в чашу кухонной машины (п).
- 4 Наденьте на чашу крышку, поверните ее так, чтобы она защелкнулась и подающая трубка села на ручку (о).
- 5 Порезьте продукты на мелкие кусочки, чтобы они могли входить в подающую трубку.
- 6 Включите машину, и равномерно проталкивайте нарезанные продукты вниз с помощью проталкивателя - **никогда используйте пальцы для проталкивания пищи в подающую трубку**. Перед тем как загрузить новую порцию, полностью обработайте уже загруженную.
- 7 После загрузки последнего кусочка дайте машине поработать еще 20 с, чтобы извлечь весь сок из сетчатого фильтра.

Важная информация

- Если кухонная машина вибрирует, выключите ее и опорожните сетчатый фильтр. (Кухонная машина вибрирует, если мякоть распределена неравномерно).
- Выполняйте загрузку продукта небольшими порциями (не более 450 г), и регулярно опорожняйте сетчатый фильтр и внутреннюю чашу.
- Перед обработкой продукта удалите косточки и семечки (например, перец, дыня, слива) и жесткую кожуру (например, дыня, ананас). Не нужно очищать от кожуры и удалять сердцевину яблок и груш.

Советы

- Используйте твердые, свежие фрукты и овощи.
- Сок цитрусовых будет горьким и вспененным из-за того, что при получении сока также обрабатывается мякоть и косточки плодов. Пользуйтесь соковыжималкой для цитрусовых.

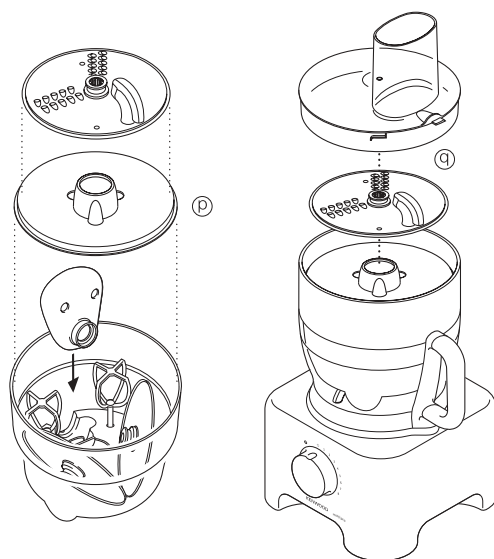


27 Вращающаяся подставка для хранения насадок KENSTORE™

В комплекте кухонного комбайна имеется вращающаяся подставка для хранения насадок. Подставка помещается внутрь чаши.

Как пользоваться вращающейся подставкой для хранения насадок

- 1 Установите нож в чашу.
- 2 Затем установите венчик, диски и крышку для перемешивания на максимальной скорости на вращающуюся подставку (р).
- 3 Установите вращающуюся подставку сверху на нож и поместите сверху крышку кухонного комбайна (о).

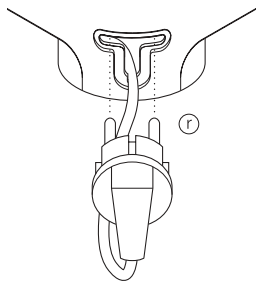


Уход за прибором

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- Диски и ножи являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения.
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным явлением, не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.

Силовой блок

- Протрите влажной тряпкой, а затем насухо. Следите за тем, чтобы зона вблизи блокировочного механизма не была засорена остатками пищи.
- Избыточная часть шнура питания должна находиться в специальном пазу, расположенном на задней стороне прибора (Г).



Измельчитель/мельница

- 1 Опорожните кувшин/чашку перед тем как отвернуть от блока ножей.
- 2 Вымойте кувшин/чашку руками.
- 3 Снимите уплотняющие прокладки и промойте их
- 4 Не дотрагивайтесь до острых ножей; почистите их щеткой с горячей мыльной водой, а затем тщательно ополосните в проточной воде под краном. **Не опускайте блок с ножом в воду.**
- 5 Оставьте сушиться в перевернутом положении.

Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

- Отсоедините венчики от головки привода, осторожно потянув за них. Вымойте их в теплой мыльной воде.
- Протрите головку привода влажной тряпкой, а затем вытрите ее насухо. **Не опускайте головку привода в воду.**

Прочие детали

- Вымойте руками, а затем высушите.
- Уплотняющие прокладки также можно мыть на верхней полке посудомоечной машины. Рекомендуется использовать короткую программу с низкой температурой.

Техническое обслуживание

- Замена поврежденного шнура питания выполняется, из соображений безопасности, фирмой Kenwood или авторизованным дилером Kenwood.

В случае затруднений при:

- использовании прибора
- техническом обслуживании или ремонте

Обращайтесь в магазин, где был приобретен кухонный комбайн.