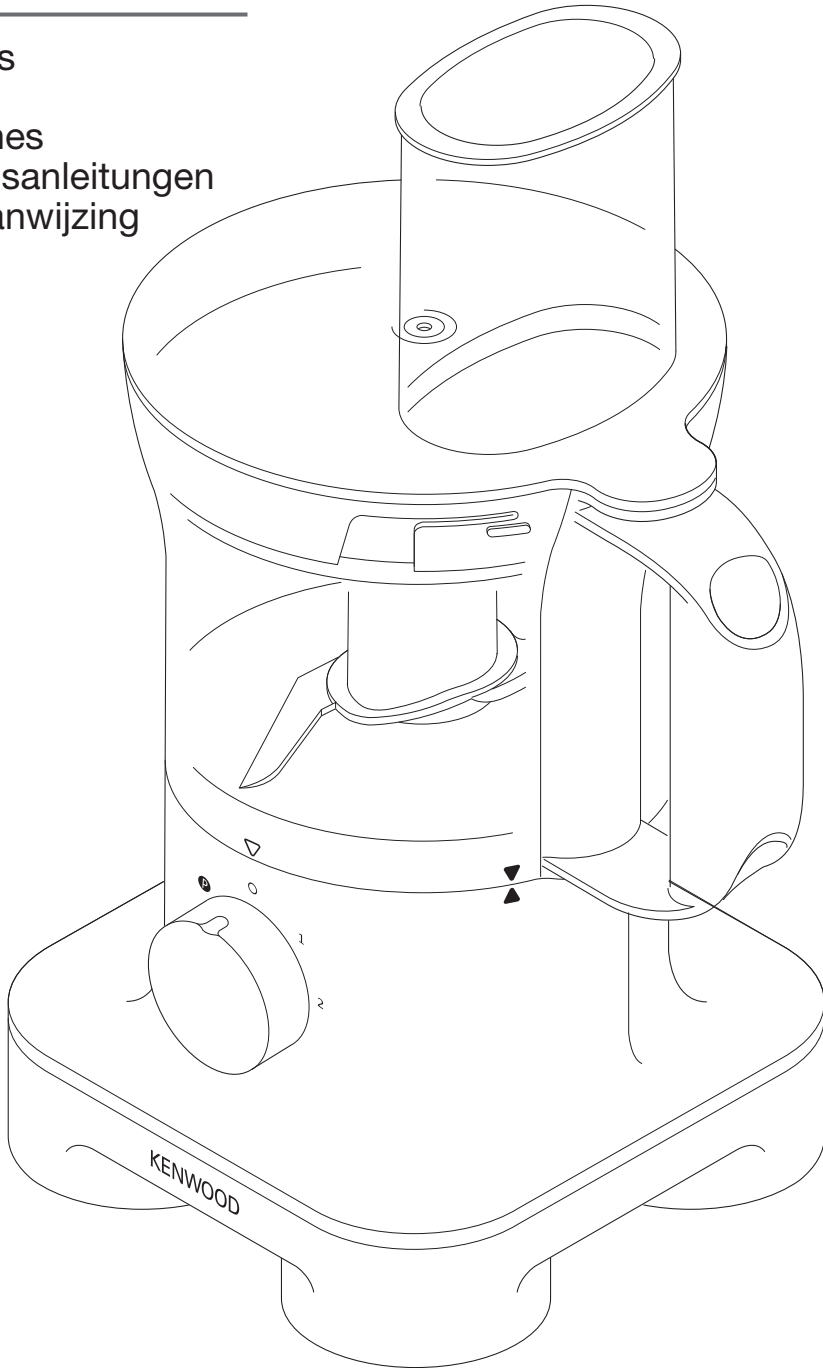


KENWOOD

FPM250 series

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



Русский

Перед тем, как прочитать эту брошюру, разверните титульный лист с иллюстрациями

Перед использованием электроприбора Kenwood

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

Меры безопасности

- Лезвия и диски очень острые, поэтому обращайтесь с ними с крайней осторожностью. **При установке или снятии, а также при чистке держите их пальцами за верхнюю часть, не прикасаясь к острым поверхностям.**
- Не поднимайте и не переносите комбайн, держась за рукоятку, т.к. рукоятка может сломаться, и вы получите травму.
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашу.
- Если прибор подключен к сети, держите пальцы или кухонные приборы подальше от внутренней поверхности чаши комбайна или измельчителя.
- Обязательно выключайте электроприбор и отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети в следующих случаях:-
 - перед установкой или снятием деталей;
 - когда не пользуетесь прибором;
 - перед очисткой.
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- **Никогда не надевайте ножевой блок на блок электродвигателя без чаши комбайна или чаши измельчителя.**
- Перед снятием крышки с чаши или измельчителя/кофемолки с силового блока:-
 - выключите прибор;
 - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились;
 - следите за тем, чтобы не отсоединить чашу измельчителя или кофемолки от режущего блока.
- Жидкости перед смешиванием следует охладить до комнатной температуры.
- Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.
- **С механизмом блокировки следует обращаться осторожно; излишние усилия могут привести к повреждению механизма и к травмам.**
- **Всегда отключайте кухонный комбайн от сети, когда он не используется.**
- Никогда не пользуйтесь насадками, непредусмотренными для данного прибора.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором. Отдайте его в ремонт: см. раздел 'Обслуживание и забота о покупателях'.
- 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 прибор сверх указанной в рекомендациях по выбору рабочей скорости.

- 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.
- Неправильное пользование комбайном/измельчителем может привести к травме.
- Максимальное потребление энергии указано для наиболее энергоемкой насадки. Прочие насадки могут потреблять меньше энергии.

Указания по безопасному использованию каждой насадки содержатся в разделе «Использование насадок».

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на днище 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

- 1 Снимите пластмассовые защитные чехлы с режущих лезвий. **Будьте осторожны, лезвия очень острые.** Эти ножи предназначены для предохранения лезвий только на время изготовления и транспортировки, так что они вам больше не понадобятся.
- 2 Промойте детали. См. раздел 'уход и чистка'.

Основные компоненты

Комбайн

- ① толкатель
- ② подающая трубка
- ③ крышка
- ④ съемный приводной вал
- ⑤ чаша с приводным валом
- ⑥ блок электродвигателя
- ⑦ регулятор скорости/импульсный режим
- ⑧ блокиратор безопасности
- ⑨ место для шнура (сзади)

Миксер

- ⑩ ножевой блок
- ⑪ уплотнительное кольцо
- ⑫ чаша
- ⑬ крышка фильтра
- ⑭ крышка

Стекланный многофункциональный измельчитель (при наличии)

- 15 чаша измельчителя
- 16 уплотнительное кольцо
- 17 ножевой блок

насадки

В комплект вашего кухонного комбайна могут входить не все перечисленные ниже дополнительные приспособления. Набор приспособлений зависит от модели.

- 18 нож
- 19 насадка для вымешивания теста
- 20 металлическая сбивалка с двумя сцепленными венчиками
- 21 диск для толстой нарезки/крупной терки
- 22 диск для тонкой нарезки/мелкой терки
- 23 диск терка/сыротерка
- 24 соковыжималка для цитрусовых (при наличии)
- 25 лопаточка

Как пользоваться кухонным комбайном

- 1 Установите чашу, сопоставив ▽ на чаше с ▲ на блоке электродвигателя, поверните по часовой стрелке ① до полной фиксации ▼.
- 2 Установите насадку на вал чаши.
Примечание: съемный приводной вал ④ следует надевать только при использовании дисков, цитрусового пресса или взбивалки с двумя венчиками (с приводом).
 - Не забывайте установить на комбайн чашу и насадку перед загрузкой ингредиентов.
- 3 Установите крышку ② так, чтобы верхняя часть привода/инструмента была по центру крышки.
 - **Не используйте крышку для включения или выключения комбайна, пользуйтесь только регулятором включения/выключения скорости.**
- 4 Подключите прибор к сети, включите прибор и выберите скорость. (Воспользуйтесь таблицей рекомендуемых скоростей).
 - **Комбайн не будет работать если чаша или крышка установлены неправильно. Подающая трубка и ручка чаши должны быть расположены справа.**
 - Пользуйтесь импульсным режимом (P) для прерывистого воздействия. Импульсный режим будет действовать до тех пор, пока нажата кнопка.
- 5 Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашку.
 - **Перед снятием крышки всегда выключайте прибор и отключайте его от сети.**
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 миксером

- 1 Вставьте уплотнительное кольцо 11 в ножевой блок 10 так, чтобы оно правильно вошло в соответствующие пазы.
- **При отсутствии или при неправильной установке прокладки появится протечка.**
- 2 Возьмитесь за тыльную сторону ножевого блока 10 и вставьте ножевой блок в чашу. Поверните против часовой стрелки до щелчка ③. См. рисунки на обратной стороне ножевого блока:
 - ☐ – разблокированная позиция
 - ☐ – заблокированная позиция
- **Соковыжималка не будет работать в случае неправильной сборки.**
- 3 Поместите ингредиенты в чашу.
- 4 Накройте чашу крышкой и поверните по часовой стрелке ④ до щелчка. Установите колпачок фильтра.
- 5 Поместите чашу комбайна на блок электродвигателя, сопоставьте ▽ на чаше комбайна с ▲ на блоке, поверните по часовой стрелке ⑤, чтобы заблокировать ▼.
 - **Если миксер был неправильно заблокирован, машина работать не будет.**
- 6 Выберите скорость (по таблице рекомендуемых скоростей) или воспользуйтесь регулятором импульсного режима.
Безопасность работы
 - **Жидкости перед смешиванием следует охладить до комнатной температуры.**
 - Соблюдайте осторожность в обращении с насадками, не касайтесь режущих кромок при их чистке.
 - Включайте гомогенизатор только с закрытой крышкой.
 - Пользуйтесь чашей блендера только при наличии в ней режущей насадки.
 - Никогда не включайте пустой измельчитель.
 - Для того чтобы измельчитель работал долго, не включайте его дольше, чем на 60 секунд.
 - Предупреждение. Не смешивайте смерзшиеся в твердые комки ингредиенты. Перед загрузкой в чашу всегда разламывайте их.



Полезные советы

- При приготовлении майонеза все ингредиенты, кроме растительного масла, поместите в измельчитель. Снимите пробку горловины. Затем, при работающем приборе, медленно добавьте масло через отверстие в крышке.
- Густые смеси, например, паштеты или подливы, могут залипать. Если смеси плохо смешиваются, добавьте больше жидкости.
- Измельчение льда – используйте импульсный режим для короткого прерывистого воздействия до измельчения льда до нужной консистенции.
- Прикрывайте отверстие рукой. Для обеспечения лучшего результата своевременно разгружайте чашу. Не рекомендуется смешивать в приборе специи, так как они могут повредить пластмассовые части.
- При неправильной установке измельчителя прибор не заработает.
- Для смешивания сухих ингредиентов нарежьте их на кусочки, снимите колпачок заливочного отверстия и, при работающем приборе, загрузите кусочки один за другим. Накройте отверстие ладонью. Для получения лучшего результата регулярно опорожняйте чашу.
- Не используйте миксер в качестве емкости для хранения. Оставляйте его пустым до и после использования.
- Никогда не смешивайте более 1,2 л, для пенистых смесей типа молочных коктейлей это значение должно быть еще меньше.

ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

(при наличии)

Измельчитель используется для измельчения трав, орехов и кофейных зерен

- 1 Поместите ингредиенты в чашу ⑮.
- 2 Установите уплотнительное кольцо ⑯ на ножевой блок ⑰.
- 3 Переверните ножевой блок. Опустите его на чашу ножами вниз.
- 4 Накрутите ножевой блок на чашу руками до упора ⑱. См. рисунки на обратной стороне ножевого блока:
 – разблокированная позиция
 – заблокированная позиция
- 5 Установите измельчитель на блок электродвигателя, сопоставьте ▽ на измельчителе с ▲ на блоке и поверните по часовой стрелке ⑲, чтобы заблокировать ▽.
▲
- 6 Включите на максимальную скорость или используйте импульсный режим.

Безопасность

- Никогда не надевайте ножевой блок на кухонный кобайн без чаши.
- Не откручивайте чашу, если на прибор установлен измельчитель.
- Не дотрагивайтесь до острых лезвий – держите ножевой блок в местах, недоступных детям.
- Не снимайте измельчитель до полной остановки лезвий.
- Для обеспечения долговечности измельчителя делайте перерывы через каждые 30 секунд работы. Выключайте измельчитель, как только добьетесь достаточной консистенции.
- Не рекомендуется измельчать специи, поскольку они могут повредить пластиковые детали.
- Устройство не будет работать нормально, если измельчитель установлен неправильно.
- Используйте только сухие ингредиенты.

Советы

Лучше всего измельчать сухие чистые травы.

таблица рекомендуемых рабочих скоростей

| Приспособление/насадка | Операция | Скорость | Максимальная нагрузка |
|--|--|------------------------------|--|
| Нож | Приготовление бисквитов | 1 – 2 | 1 кг общий вес |
| | Растирание жира в муке | 2 | 250 г вес муки |
| | Добавление воды для смешивания ингредиентов для сдобного теста | 1 – 2 | |
| | Измельчение и приготовление пюре | 2 | 400 г рубленое нежирное мясо общий вес |
| насадка для замешивания теста | Густые суповые смеси (400 мл жидкости на 400 г сухих ингредиентов) | начните с 1 и увеличьте до 2 | 800 г |
| | Более жидкие супы/ молоко | | 600 мл |
| насадка для замешивания теста | Дрожжевые смеси | 2 | 340 г вес муки |
| металлическая сбивалка с двумя сцепленными венчиками | Яичные белки | 2 | 4 |
| | Сливки | 1 – 2 | 250 мл |
| диски - нарезка/терка | Продукты с плотной структурой типа моркови, твердых сыров | 2 | – |
| | Менее плотные продукты типа огурцов, помидоров | 1 | – |
| диск-терка | Сыр пармезан, картофельные клецки по-немецки | 2 | – |
| соковыжималка для citrusовых (при наличии) | Цитрусовые | 1 | – |
| миксер | Универсальная | 2 | 1,2 л |
| стеклянная чаша измельчителя (при наличии) | Зелень | 2 | 10г |
| | Орехи, кофейные зерна | 2 | 50г |
| | Сырое мясо – бифштексы: порезать кубиками по 2,5 см. | 2 (5 сек) | 50г |

Использование насадок

Смотри таблицу рекомендованных скоростей для каждой насадки.

18 НОЖ

Нож – наиболее универсальная из всех насадок.

Длительность обработки определяет конечную текстуру.

Для получения грубой текстуры используйте импульсный режим.

Используйте нож для приготовления пирогов и теста, рубки сырого и готового мяса, нарезки овощей, орехов, паштетов, подливок, супов-пюре и крамблов из бисквита и хлеба.

советы

- Нарезьте мясо, хлеб, овощи и подобные ингредиенты кубикам по 2 см перед обработкой.
- Печенье следует покрошить и засыпать через трубку в ходе работы комбайна.
- Жир для теста следует нарезать холодным на кубики по 2 см.
- Следите за тем, чтобы не подвергать ингредиенты чрезмерной обработке.

19 насадка для вымешивания теста

Используется для дрожжевого теста

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

20 металлическая сбивалка с двумя сцепленными венчиками

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 чашу на блок электродвигателя, наденьте приводной вал.
- 2 Надежно вставьте каждый венчик в головку с приводом
- 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 комбайн.

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.
- Для приготовления нежирных бисквитов и безе аккуратно смешивайте сахар с мукой при помощи металлической ложки.

диски для нарезки/терки

Использование дисков

Двусторонние диски для нарезки/терки - толстой

⑳, тонкой ㉑

Используйте сторону терки для натирания сыра, моркови, картофеля и подобных продуктов.

Используйте сторону нарезки для сыра, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и лука.

Диск-терка ㉒

Служит для натирания пармезана и картофеля для кнедликов.

Меры безопасности

- **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 съемный приводной вал и чашу на блок электродвигателя ④.
- 2 Удерживая ручку, расположенную в центре, установите диск на приводной вал соответствующей стороной вверх.
- 3 Установите крышку.
- 4 Положите продукты в подающую трубку.
- 5 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.
- Продукты, размещаемые вертикально, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально.
- На диске или чаше всегда остается небольшое количество продуктов после окончания процесса обработки.

㉔ соковыжималка для цитрусовых (при наличии)

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

а конус

б сито

Использование пресса для цитрусовых

- 1 Установите съемный приводной вал и чашу на блок электродвигателя.
 - 2 Установите сито в чашку, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чашки.
 - 3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз.
 - 4 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажимайте разрезанной половинкой на конус.
- **Если фиксаторы сита не были заблокированы, соковыжималка для цитрусовых работать не будет.**
 - Для получения оптимальных результатов фрукты следует хранить и выжимать при комнатной температуре. Перед выжиманием покатайте фрукт рукой по рабочему столу.
 - Чтобы улучшить выжимание, вращайте фрукт на конусе из стороны в сторону.
 - При выжимании большого количества фруктов регулярно очищайте сито, чтобы на нем не накапливались семена и кожура.


Уход и очистка

- 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.
- Не погружайте в воду силовой блок.
- Шнур питания при необходимости можно укоротить, поместив часть его в отделение для хранения в задней части приводного блока ⑨.

измельчитель/кофемолка

- 1 Снимите ножевой блок с чаши/измельчителя, предварительно опустошив их, переместив его в положение «разблокировано» .
- 2 Промойте чаши/измельчителя вручную.
- 3 Знітіть та вимийте ущільнювальне кільце.
- 4 Не прикасайтесь к острым ножам – промойте их с помощью щетки под горячей водой с мылом, а затем тщательно ополосните под краном. **Не погружайте ножевой блок в воду.**
- 5 Переверните их и оставьте сушиться.

металлическая сбивалка с двумя сцепленными венчиками

- 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.
- Некоторые детали разрешено мыть в посудомоечной машине, но размещать их необходимо только на верхней полке. Не рекомендуется класть детали на нижнюю полку посудомоечной машины прямо над нагревательным элементом. Рекомендуется использовать короткую программу с низкой температурой (максимум 50°C).

| Деталь | Деталь, которую разрешается мыть в посудомоечной машине |
|--|---|
| основная чаша, крышка, толкатель | ✓ |
| ножи, насадка для вымешивания теста | ✓ |
| съёмный приводной вал | ✓ |
| диски | ✓ |
| венчики Не опускайте головку привода в воду. | ✓ |
| соковыжималка для citrusовых | ✓ |
| чаша миксера, крышка, колпачок фильтра | ✓ |
| стеклянная чаша измельчителя | ✓ |
| ножевой блок и уплотнитель миксера и измельчителя | ✗ |
| лопаточка | ✓ |



**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 состав 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.

Инструкция по поиску и устранению неисправностей

| Неисправность | Причина | Устранение |
|--|--|--|
| Кухонный комбайн не работает | <p>Не подается питающее напряжение</p> <p>Чаша неправильно приложена к силовому блоку.</p> <p>Неправильно зафиксирована крышка чаши.</p> | <p>Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети</p> <p>Проверьте, правильно ли установлена чаша и расположена ли ручка с правой стороны.</p> <p>Проверьте, правильно ли расположены блокираторы в ручке.</p> <p>Комбайн не заработает при неправильной установке чаши и крышки.</p> <p>Если все установлено правильно, удостоверьтесь в наличии питания в вашей электросети.</p> |
| Не работает Миксер/измельчитель | <p>Миксер/измельчитель неправильно заблокирован.</p> <p>Миксер/измельчитель неправильно собраны.</p> | <p>Миксер/измельчитель не работает, если он неправильно заблокирован.</p> <p>Проверьте, правильно ли установлен ножевой блок в чаше.</p> |
| Комбайн останавливается во время работы | <p>Комбайн перегружен, или превышена максимальная норма загрузки.</p> <p>Крышка не зафиксирована.</p> | <p>Проверьте показатели максимальной загрузки по таблице рекомендуемых скоростей.</p> <p>Проверьте, правильно ли зафиксирована крышка.</p> |
| Миксер/измельчитель протикает под основанием ножевого блока. | <p>Не установлено уплотнительное кольцо.</p> <p>Неправильно установлено уплотнительное кольцо</p> <p>Повреждено уплотнительное кольцо.</p> | <p>Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо правильно установлено и не повреждено.</p> <p>Порядок получения уплотнения для замены см. в разделе "обслуживание покупателей"</p> |
| Неудовлетворительная работа инструментов или насадок | См. раздел "Использование насадок". Убедитесь в том, что насадки установлены правильно. | |

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

заходи безпеки

- Леза та диски - дуже гострі, тому будьте обережні. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
- Не піднімайте та не переносьте прилад, тримаючи його за ручку – це може пошкодити ручку та спричинити травму.
- Завжди знімайте ніж перед тим, як наповнювати чашу.
- Не опускайте руки або інше кухонне приладдя у чашу/чаші під час роботи комбайну.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання: -
 - перед установкою або зніманням деталей;
 - якщо прилад не використовується;
 - перед чищенням.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь подавальну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхачі, що додається (ються).
- **Ніколи не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна без чаші комбайну або келиха подрібнювача.**
- Перед зніманням кришки із чаші або міксер/подрібнювача із блоку електродвигуна:-
 - вимкніть прилад;
 - дочекайтесь повної зупинки насадки/ножового блоку;
 - слідкуйте за тим, щоб випадково не викрутити чашу міксер/подрібнювача із ножового блоку.
- Перед змішуванням рідини, охудіть її до кімнатної температури.
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути).
- **Надмірна дія на механізм блокування може пошкодити прилад та спричинити травму.**
- **Завжди вимикайте кухонний комбайн від мережі, коли він не використовується.**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. 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 перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.
- Не рекомендується користатись 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.

- 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.
 - Неналежне використання комбайна/міксеру може спричинити травму.
 - Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.
- Інші заходи безпеки щодо кожної насадки вказані у відповідному розділі «використання насадок».

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

- 1 Зніміть пластикові захисні покриття із леза. **Будьте обережні, воно дуже гостре.** Не зберігайте це покриття, оскільки воно призначене тільки для захисту лез під час виготовлення та транспортування приладу.
- 2 Вимийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'

покажчик

комбайн

- ① штовхач
- ② напрямна трубка
- ③ кришка
- ④ зйомний привідний вал
- ⑤ чаша з привідним валом
- ⑥ блок електродвигуна
- ⑦ регулятор швидкості/імпульсний режим
- ⑧ захисне блокування
- ⑨ відсік для зберігання шнуру (позаду)

міксер

- ⑩ ножовий блок
- ⑪ ущільнювальне кільце
- ⑫ чаша
- ⑬ ковпачок заливального отвору
- ⑭ кришка

Скляний багатофункціональний подрібнювач (при наявності)

- ⑮ склянка
- ⑯ ущільнювальне кільце
- ⑰ ножовий блок

насадки

Не всі перелічені нижче насадки входять до комплектації вашого кухонного комбайну. Набір насадок залежить від моделі приладу.

- 18 ніж
- 19 насадка для вимішування тіста
- 20 подвійний редукторний металевий віничок для збивання
- 21 диск для товстої нарізки/крупного натирання
- 22 диск для тонкої нарізки/дрібного натирання
- 23 диск-тертка
- 24 соковижималка для цитрусових (при наявності)
- 25 лопатка

Як користуватися кухонним комбайном

1 Встановіть чашу, зіставив ▽ на чаші з ▲ на блоку електродвигуна, поверніть за годинниковою стрілкою ① до повної фіксації ▼.

2 Встановіть насадку на вал чаші.

Примітка: зйомник привідний вал ④ слід встановлювати тільки при використанні дисків, цитрусової соковижималки або подвійного редукторного металевий віничка для збивання (з приводом).

• Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.

3 Встановіть кришку ② 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).**

4 Підключіть прилад до мережі електропостачання, увімкніть його та оберіть швидкість. (Дивіться таблицю рекомендованих швидкостей).

• **Комбайн не буде працювати якщо чаша або кришка встановлені неправильно. Напрямна трубка та ручка чаші повинні бути розміщені справа.**

• Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.

5 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 помелу 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.


як користуватися міксером

1 Установіть ущільнювальне кільце ⑪ у ножовий блок ⑩ так, щоб воно правильно увійшло до пазів.

• **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**

2 Візьміться за тильну сторону ножового блоку ⑩ та вставте ножовий блок у чашу. Поверніть проти годинникової стрілки до клацання ③. Див. малюнки на зворотній стороні ножового блоку:

 – розблокована позиція

 – заблокована позиція

Якщо міксер було зібрано неправильно, він не працюватиме.

3 Покладіть інгредієнти до чаші.

4 Накрийте чашу кришкою та поверніть за годинниковою стрілкою ④ до клацання.

5 Помістіть чашу комбайна на блок електродвигуна, зіставте ▽ на чаші міксеру з ▲ на блоку, поверніть за годинниковою стрілкою ⑤, щоб заблокувати ▼.

• **Якщо міксер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.**

6 Оберіть потрібну швидкість (Дивіться таблицю рекомендованих швидкостей) або скористайтеся імпульсним режимом.

Заходи безпеки

• **Перед змішуванням рідини, охудіть її до кімнатної температури.**

• Будьте обережні із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.

• Експлуатація міксера дозволяється тільки зі встановленою кришкою.

• Експлуатація міксера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту приладу.

• Ніколи не вмикайте порожній міксер.

• Щоб подовжити термін дії міксеру, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд.

• Фруктові коктейлі – не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.

Корисні поради

• Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до міксера, за винятком олії. Витягніть ковпачок заливального отвору. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію кризь отвір у 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.

• Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію

• Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.

• Якщо міксер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.

- Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливального отвору, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші. Руку тримайте над отвором. Для отримання найкращого результату, регулярно випорожняйте чашу.
- Не використовуйте міксер як ємність для зберігання. Він має залишатися порожнім до та після використання.
- Ніколи не перемішуйте більш, ніж 1,2 літрів рідини; під час змішування холодних сумішей, наприклад, молочних коктейлів, рідини повинно бути ще менше.





для використання подрібнювача (при наявності)

Подрібнювач використовується для подрібнення трав, горіхів та кавових зерен

- 1 Помістіть інгредієнти у чашу ⑮.
- 2 Встановіть ущільнювальне кільце ⑯ на ніжний блок ⑰.
- 3 Переверніть ніжний блок. Опустіть його на чашу ножами до низу.
- 4 Накрутіть ніжний блок на чашу руками до упору ⑥.

Див. малюнки на зворотній стороні ніжного блоку:

- 🔒 – розблокована позиція
- 🔒 – заблокована позиція

- 5 Встановіть подрібнювач на блок електродвигуна, зліва з  на подрібнювачі з  на блоку та поверніть за годинниковою стрілкою , щоб заблокувати .

- 6 Включіть на максимальну швидкість або використовуйте імпульсний режим.

Заходи безпеки

- Ніколи не встановлюйте ніжний блок на кухонний комбайн без чаші.
- Не відкручуйте чашу, якщо на приборі встановлений подрібнювач.
- Не торкайтеся гострих лез – тримайте ніжний блок у місцях, які недоступні дітям.
- Не знімайте подрібнювач до повної зупинки лез.
- Для забезпечення довгої служби робіть перерви через кожні 30 секунд роботи. Вимикайте подрібнювач, як тільки досягнете достатньої консистенції.
- Не рекомендується подрібнювати спеції, оскільки вони можуть пошкодити пластикові деталі.
- Пристрій не буде працювати нормально, якщо подрібнювач встановлений неправильно.
- Використовуйте тільки сухі інгредієнти.

Корисні поради

Найкраще подрібнювати сухі чисті трави.

Таблиця рекомендованих швидкостей

| Інструмент/насадка | Призначення | Швидкість | Максимальне завантаження |
|--|---|-------------------------------|--|
| ніж | Приготування тіста для випікання | 1 – 2 | 1кг загальна вага |
| | Розтирання жиру з борошном | 2 | 250 г вага борошна |
| | Додавання води для змішування інгредієнтів для виробів із борошна | 1 – 2 | |
| | Подрібнення та приготування пюре | 2 | 400 г порізаного нежирного м'яса загальна вага |
| насадка для вимішування тіста | Густі супи (400 мл рідини та до 40% сухих інгредієнтів) | почніть з 1 або збільште до 2 | 800 г |
| | Рідкі супи/молоко | | 600 мл |
| насадка для вимішування тіста | Дріжджові суміші | 2 | 340 г / вага борошна |
| подвійний редукторний металевий віничок для збивання | Ячні білки | 2 | 4 |
| | Вершки | 1 – 2 | 250 мл |
| диски – нарізка/натирання | Тверді продукти – морква, твердий сир | 2 | – |
| | М'якші продукти – огірки, томати | 1 | – |
| диск-тертка | Сир «Пармезан», картопляні галушки по-німецьки | 2 | – |
| соковижималка для цитрусових (при наявності) | Цитрусові | 1 | – |
| міксер | Усі види обробки продуктів | 2 | 1,2 літри |
| подрібнювач льоду (при наявності) | Трави | 2 | 10 г |
| | Горіхи, кавові зерна | 2 | 50 г |
| | Сире м'ясо – біфштекси: порізати кубиками по 2,5 см. | 2 (5 сек) | 50 г |

Використання насадок

Дивись таблицю рекомендованих швидкостей для кожної насадки.

18 ніж

Ніж – найбільш універсальна з усіх насадок. Тривалість обробки визначає кінцеву структуру.

Для отримання грубої текстури використовуйте імпульсивний режим.

Використовуйте ніж для приготування пирогів та тіста, рубки сирого і приготовленого м'яса, нарізки овочів, горіхів, паштетів, підливок, супів-пюре та крамблов із бісквіту і хлібу.

корисні поради

- Наріжте м'ясо, хліб, овочі та подібні інгредієнти кубиками по 2 см перед обробкою.
- Печиво слід покрити та засипати через трубку у ході роботи комбайну.
- Жир для тіста слід нарізати холодним на кубики по 2 см.
- Слідкуйте за тим, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці.

19 насадка для вимішування тіста

Використовується для дріжджового тіста

- Розтошуйте сухі інгредієнти у чашці та додавайте рідину у процесі роботи приладу по трубці. Продовжуйте до тих пір поки не утвориться гладкий пружний ком тіста, що як правило займає 60 секунд.
- Повторно замішувати слід тільки руками. Не рекомендується виповнювати повторне замішування у чашці, так як це може призвести до нестійкої роботи комбайну.

20 Подвійний редукторний металевий вінчик для збивання (з приводом)

Призначений тільки для негустих сумішей, наприклад, яєчних білків, крему, згущеного молока та для збивання яєць із цукром для нежирних бісквітів. При використанні з більш щільними сумішами може відбутися поломка.

Використання збивалки

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Надійно вставте кожен вінчик у головку з приводом
- 3 Встановіть збивалку, обережно повертаючи її, доки вона не опуститься на приводний вал.
- 4 Покладіть потрібні інгредієнти.
- 5 Встановіть кришку, слідкуючи за тим, щоби торець вала опинився по центру кришки.
- 6 Включіть комбайн.

Увага!

- **Не використовуйте вінчик для приготування тіста для пирогів із однократним вимішуванням чи для збивання жиру із цукром, оскільки це може пошкодити насадку. Використовуйте ніж для замішування тіста.**

Корисні поради

- Для отримання найкращого результату використовуйте яйця, що зберігалися за кімнатної температури.
- Перед збиванням переконайтеся, що чаша і вінчик чисті і не мають залишків жиру.
- Для приготування нежирних бісквітів та бізе акуратно змішуйте цукор із мукою за допомогою металевої ложки.

Диски для нарізки/натирання

Використання дисків

Двосторонні диски для нарізки/натирання – товсті

21, тонкої 22

Використовуйте сторону тертки для натирання сиру, моркви, картоплі та подібних продуктів.

Використовуйте сторону нарізки для сиру, моркви, картоплі, капусти, огірків, кабачків, буряку та лука.

Диск-тертка 23

Служить для натирання пармезану та картоплі для кнедликів.

Заходи безпеки

- **Не знімайте кришку, доки різальний диск не зупиниться повністю .**
- **Різальні диски дуже гострі, тому будьте обережні.**

Як користуватися дисками.

- 1 Установіть зйомник привідний вал і чашу на блок електродвигуна 4.
- 2 Тримуючи держак в центрі, установіть диск на привідний вал відповідною стороною до верху.
- 3 Установіть кришку
- 4 Покладіть інгредієнти до напрямної трубки.
- 5 Увімкніть прилад та повільно проштовхуйте інгредієнти за допомогою штовхача – **ніколи не опускайте пальці до напрямної трубки.**

Корисні поради

- Використовуйте свіжі продукти.
- Не кришіть продукти. Заповняйте напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убік під час обробки.
- Продукти, що додаються у вертикальному положенні, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- На диску чи на чаші завжди залишається невелика кількість продуктів після закінчення обробки.

24 соковижималка для цитрусових

(при наявності)

Призначений для вижимання соку із цитрусових (наприклад, із апельсинів, лимонів, лайму і грейпфрутів).

- а конус
- б сито

Як користуватися соковижималкою для цитрусових

- 1 Установіть привідний вал і чашу на блок електродвигуна.
 - 2 Установіть сито на чашу так, щоби держак сита знаходився прямо над держаком чаші.
 - 3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз.
 - 4 Наріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізаною половинкою фрукта на конус.
- **Якщо сито було встановлено неправильно у механізмі блокування, соковижималка для цитрусових не працюватиме.**
 - Для отримання оптимальних результатів фрукти слід зберігати та вижимати при кімнатній температурі. Перед вижиманням покатайте фрукт рукою по робочому місцю.
 - Щоб покращити вижимання, повертайте фрукт на конусі з боку в бік.
 - При вижиманні великої кількості фруктів регулярно очищайте сито, щоби на ньому не накопичувалися насіння та шкірки.


ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- **Леза та диски – дуже гострі, тому будьте уважні.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, 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 блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. Слідкуйте за тим, щоби зона поряд з механізмом блокування не була засмічена залишками їжі.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна ⑨.

міксер/подрібнювач

- 1 Спорожніть чашу/подрібнювач, викрутіть ножовий блок, повернувши його у положення «розблоковано» .
- 2 Помийте чашу/подрібнювач вручну.
- 3 Зніміть та вимийте ущільнювальне кільце.
- 4 Не торкаючись гострих лез, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
- 5 Переверніть ножі догори дном та залиште просохати.

подвійний редукторний металевий віничок для збивання

- Зніміть вінички із головки привода, обережно потягнувши за них. Помийте їх у теплій мильній воді.
- Протріть головку привода спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. **Не опускайте головку приводу у воду.**

Інші деталі

- Промийте вручну, потім просушіть.
- Дозволяється мити інші деталі на верхній полиці посудомийної машини. Не рекомендується розміщувати деталі на нижній полиці прямо над нагрівальним елементом. Рекомендується використовувати коротку програму із низькою температурою (максимум 50°C).

| Деталь | Деталь, яку можна мити у посудомийній машині |
|--|--|
| основна чаша, кришка, штовхач | ✓ |
| ножі, насадка для вимішування тіста | ✓ |
| зйомник привідний вал | ✓ |
| диски | ✓ |
| вінички не опускайте головку приводу у воду. | ✓ |
| соковижималка для цитрусових | ✓ |
| чаша міксеру, кришка, ковпачок заливального отвору | ✓ |
| скляний келих подрібнювача | ✓ |
| ножовий блок та ущільнювачі міксеру та подрібнювача | ✗ |
| лопатка | ✓ |



**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.

Посібник із усунення несправностей

| Проблема | Причина | Рішення |
|---|---|---|
| Комбайн не працює. | <p>Не постачається живлення.</p> <p>Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна.</p> <p>Кришку чаші неправильно зафіксовано.</p> | <p>Переконайтеся, що комбайн було підключено до електромережі.</p> <p>Переконайтеся, що чашу було встановлено правильно й ручка чаші знаходиться праворуч.</p> <p>Переконайтеся, що фіксатор кришки знаходиться в області ручки.</p> <p>Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.</p> <p>Якщо жодна із вищеназваних перевірок не розкрила причину несправності, перевірте плавкі запобіжники чи автоматичний вимикач у вашому домі.</p> |
| Міксер/подрібнювач не працює | <p>Міксер/подрібнювач неправильно заблоковано.</p> <p>Міксер/подрібнювач неправильно зібрано.</p> | <p>Міксер/подрібнювач не працює, якщо він неправильно заблокований.</p> <p>Перевірте, чи правильно встановлено ножовий блок у чаші.</p> |
| Комбайн зупиняється під час роботи | <p>Комбайн перевантажено/ завантаження вище допустимої норми</p> <p>Кришку не зафіксовано.</p> | <p>Перевірте максимальні показники завантаження, які зазначені в таблиці рекомендованих швидкостей.</p> <p>Переконайтеся, що кришку правильно зафіксовано.</p> |
| Міксер/подрібнювач протікає під основою ножового блока. | <p>Не має ущільнювача</p> <p>Ущільнювач встановлено неправильно</p> <p>Ущільнювач пошкоджено.</p> | <p>Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Технічне обслуговування».</p> |
| Незадовільна робота інструментів/насадок | <p>Дивіться поради у відповідному розділі «використання насадок».</p> <p>Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.</p> | |