

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 блендера.
- 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).
- **Не устанавливайте ножевой блок на блок электродвигателя, не накрутив предварительно стакан блендера.**
- Перед снятием крышки с емкости или блендера с устройства питания:-
 - выключите прибор;
 - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились;
 - следите за тем, чтобы не отсоединить чашу блендера от режущего блока.
- **РИСК ОЖОГА:** Горячие ингредиенты должны остыть до комнатной температуры перед смешиванием.
- 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/блендером 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 блок электродвигателя
- ② чаша Tritan™ с валом привода
- ③ съемный приводной вал
- ④ крышка Tritan™
- ⑤ подающая трубка
- ⑥ толкатели
- ⑦ блокиратор безопасности
- ⑧ место для шнура (сзади)
- ⑨ кнопка Авто
- ⑩ регулятор скорости/импульсный режим
- ⑪ индикатор подключения к сети

термостойкий блендер

- ⑫ крышка фильтра
- ⑬ крышка
- ⑭ чаша
- ⑮ уплотнительное кольцо
- ⑯ ножевой блок
- ⑰ отверстия заливного колпачка

насадки

- 18 нож
- 19 насадка для вымешивания теста
- 20 двойной венчик
- 21 насадка для перемешивания
- 22 диск для макс. объема
- 23 диск для нарезки/терки — 4 мм
- 24 диск для нарезки/терки — 2 мм
- 25 диск для экстремелкой терки
- 26 диск для мелких жульенов
- 27 мини-чаша и нож
- 28 соковыжималка для citrusовых
- 29 емкость для хранения насадок

Как пользоваться кухонным комбайном

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя. Поверните ручку назад вправо и поверните чашу по часовой стрелке 1 до щелчка.

- 2 Установите насадку на вал чаши.

Примечание: съемный приводной вал 2 должен устанавливаться при использовании дисков, мини-чаши, венчика, мешалки и соковыжималки для citrusовых.

- Не забывайте установить на комбайн чашу и насадку перед загрузкой ингредиентов.
- 3 Установите крышку 3 так, чтобы верхняя часть привода/инструмента была по центру крышки.
 - **Комбайн не будет работать если чаша или крышка установлены неправильно. Подающая трубка и ручка чаши должны быть расположены справа.**
 - 4 Подключите прибор к сети. Загорится индикатор питания и будет мигать до тех пор, пока чаша и крышка не будут правильно установлены. Выберите один из вариантов ниже: -
Кнопка Авто – индикатор загорится, когда будет нажата кнопка Авто, и для насадки будет автоматически выбрана оптимальная скорость.
Контроль скорости – выберите требуемую скорость вручную (см. таблицу скоростей).
Импульсный режим – используйте импульсный режим (P) для прерывистых включений. В импульсном режиме двигатель работает до тех пор, пока кнопка удерживается в нажатом состоянии.

- 5 После завершения переработки ингредиентов поверните регулятор скорости в положение «О» (выкл.), а если вы использовали кнопку Авто, нажмите ее еще раз, и индикатор погаснет.

- **Индикатор питания будет мигать, если крышка или чаша установлены неправильно или отсутствуют.**
- **Кнопка Авто не будет работать, если выбрана скорость на регуляторе скорости.**
- **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.

Функция Эко

Если комбайн остается включенным в сеть в течение 30 минут, но им не пользуются, он переходит в режим ожидания, чтобы снизить потребление энергии.

- Индикатор питания будет медленно мигать. Чтобы вывести комбайн из режим ожидания, выполните одно из следующих действий:-

- Нажмите кнопку Авто.
- Выберите какую-нибудь скорость на регуляторе скорости, а затем верните его в положение «О».

Когда устройство готово к использованию, индикатор питания будет гореть непрерывно.

Примечание: Если чаша или крышка установлены неправильно, индикатор питания будет мигать быстрее, чем в режиме Эко.


Как пользоваться термостойким блендером

- 1 Вставьте уплотнительное кольцо 15 в ножевой блок 16 так, чтобы оно правильно вошло в соответствующие пазы.

- **При отсутствии или при неправильной установке прокладки появится протечка.**

- 2 Возьмитесь за тыльную сторону ножевого блока 16 и вставьте ножевой блок в чашу. Поверните против часовой стрелки до щелчка 4. См. рисунки на обратной стороне ножевого блока:

 – разблокированная позиция

 – заблокированная позиция

Блендер не будет работать в случае неправильной сборки.

- 3 Поместите ингредиенты в чашу.
- 4 Установите крышку на чашу и надавите, чтобы заблокировать ее на месте 5. Установите колпачок заливочного отверстия.
- 5 Установите измельчитель на блок электродвигателя и поверните по часовой стрелке, чтобы заблокировать 6.
- **Если блендер был неправильно заблокирован, машина работать не будет.**
- 6 Нажмите Авто или выберите скорость на регуляторе (см. таблицу скоростей) или воспользуйтесь импульсным режимом.

Безопасность работы

- **РИСК ОЖОГА:** Горячие ингредиенты должны остыть до комнатной температуры перед смешиванием.
- Соблюдайте осторожность в обращении с насадками, не касайтесь режущих кромок при их чистке.
- Включайте блендер только с закрытой крышкой.
- Пользуйтесь чашей блендера только при наличии в ней режущей насадки.
- Никогда не включайте пустой блендер.
- Для того чтобы блендер 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.
- **Важно** – кромка на основании сосуда устанавливается в процессе изготовления, и не следует пытаться отделить ее.



ВАЖНО: ИНСТРУКЦИИ ПО СМЕШИВАНИЮ ГОРЯЧИХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Чтобы минимизировать риск получения ожогов во время смешивания горячих ингредиентов, не дотрагивайтесь руками или другими открытыми участками тела до крышки. Следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- **ОСТОРОЖНО! Смешивание слишком горячих ингредиентов может привести к переливанию горячей жидкости или выбросу пара через крышку или колпачок заливочного отверстия** ⑫.
- **Рекомендация: горячие ингредиенты следует остудить перед смешиванием.**
- При обработке горячих жидкостей, например, супа **НИКОГДА** не превышайте максимальные показатели загрузки 1200 мл/ 5 чашек (см. значки на чаше).
- **ВСЕГДА** начинайте смешивание на низкой скорости и постепенно увеличивайте ее. **НИКОГДА** не смешивайте горячие жидкости, используя импульсный режим.
- Жидкости, которые при смешивании образуют пену (например, молоко) следует загружать в объеме, не превышающем 1000 мл/4 чашки.
- Соблюдайте осторожность при работе с блендером, т.к. чаша и жидкость очень горячие.
- Соблюдайте осторожность при снятии крышки. Крышка герметичная и предотвращает протекание. При работе используйте полотенце или кухонные рукавички.
- Удостоверьтесь, что чаша плотно зафиксирована на основе. Чтобы снять чашу, регулируйте основу так, чтобы она была извлечена вместе с чашей.
- Перед началом **работы** убедитесь, что крышка и колпачок заливочного отверстия зафиксированы на месте.
- Перед началом **работы** убедитесь, что вентиляционные клапаны колпачка не засорены (см. схему ⑰).
- Перед установкой крышки на чашу убедитесь, что ободки крышки и чаши чистые и сухие. Тогда они будут плотно прилегать и предотвращать протекание.

Полезные советы

- При приготовлении майонеза все ингредиенты, кроме растительного масла, поместите в блендер. 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 блендера 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 блендер в качестве емкости для хранения. Оставляйте его пустым до и после использования.
- Никогда не смешивайте более 1,6 л, для пенистых смесей типа молочных коктейлей это значение должно быть еще меньше.

таблица рекомендуемых рабочих скоростей

Инструмент/Насадка	Назначение	Рекомендуемая скорость	время переработки *	Максимальная загрузка
Нож	Универсальные смеси для тортов	8	15-20 сек.	1,7 кг вес муки
	Растирание жира с мукой Добавление воды в различные ингредиенты теста для выпечки	5 – 8	10 сек. 10-20 сек.	500 г вес муки
	Нарезка рыбы и постного мяса Паштеты	Pulse – 8	10-30 сек.	800 г макс. постная говядина
	Нарезка овощей	Pulse	5-10 сек.	500 г
	Нарезка орехов	8	30-60 сек.	200 g
	Пюре из мягких фруктов, приготовленных фруктов или овощей	8	10-30 сек.	1 кг
	Соусы, заправки, подливы	8	Макс. 2 минуты	800 г
Нож с диском для макс. объема	Холодные супы	Начать с низкой скорости и увеличить до максимальной	30-60 сек.	1,7 л
	Молочные шейки/жидкое тесто		15-30 сек.	1,3 л
Двойной венчик	Яичные белки	8	60-90 сек.	4 (150g)
	Яйца и сахар для пресных бисквитов	8	4-5 минут	3 яйца (150g)
	Сливки	8	30 сек.	500 мл
	Жирный крем с сахаром	8	Макс. 2 минуты	200 г жир 200 г сахар
Насадка для замешивания теста	Дрожжевое тесто	8	60 сек.	1 кг общий вес
	Мука для белого хлеба	8	60 сек.	600 г вес муки
	Непросеянная мука для хлеба	8	60 сек.	500 г вес муки
Насадка для перемешивания	Взбивание сливок и фруктовых пюре	1 – 2	60 сек.	300 г сливки, 300 г пюре
	Яичные белки в густых смесях	1 – 2	60 сек.	600 г общий вес
	Муку в размягченный жир или сахарные смеси	1 – 2	60 сек.	200 г вес муки
	Пирожные макарун	1 – 2	60 сек.	500 г общий вес
Диски - нарезка/терка	Твердые продукты – морковь, твердый сыр и т.д.	5 – 8	–	Не превышайте максимальный объем, указанный на чаше
	Более мягкие продукты - огурцы, помидоры и т.д.	1 – 5	–	
Экстремелкая терка	Сыр «Пармезан», картофель для немецких картофельных клецок.	8	–	
Диск для мелких жульенов	Картофель соломкой или на терке Ингредиенты для фритюра и овощные гарниры	8	–	
Термостойкий блендер	Холодные жидкости и напитки	8	15-30 сек.	1,6 л
	Суповые полуфабрикаты	8	30 сек.	1,2 л
	Молочные супы	8	30 сек.	1 л
	Рекомендуется охладить горячие ингредиенты перед смешиванием. Перед обработкой горячих жидкостей внимательно прочитайте раздел «Инструкции по смешиванию горячих ингредиентов».			
Мини-чаша и нож	Мясо	8	20 + импульсный режим	300 г Постная говядина
	Рубка трав	8	30 сек.	20 г
	Нарезка орехов	8	30 сек.	100 г
	Майонез	8	30 сек.	2 яйца 300 г масла
	Пюре	8	30 сек.	200 г
Мини-чаша с дисками	См. рекомендации по выбору скорости для разных дисков		–	500 г Макс. Не переполняйте чашу
Соковыжималка для цитрусовых	Небольшие ингредиенты — лаймы и лимоны Крупные фрукты — апельсины и грейпфруты	1 – 2	–	2 кг

* Скорость указана только в качестве рекомендации и будет зависеть от вашего рецепта и перерабатываемых продуктов.

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 крошить 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 Двойной венчик

Используется для легких смесей, таких как яичные белки, сливки, сгущенное молоко, а также для взбивания яиц и сахара на бисквиты.

Использование взбивалки

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя, наденьте приводной вал.
- 2 Вставьте каждый венчик 7 до упора в головку привода.
- 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

- **Этот венчик не подходит для переработки универсальных смесей, поскольку они слишком густые и могут повредить насадку. Для этих целей 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.

Жирный крем с сахаром

- Для достижения лучшего результата сливки должны нагреться до комнатной температуры (20°C) перед взбиванием. **НЕ ВЗБИВАЙТЕ нерзамороженный жир, поскольку он может повредить венчик.**
- Более тяжелые ингредиенты, такие как мука и сухофрукты, следует вмешать вручную.
- Не превышайте максимальный объем или время переработки, указанное в таблице рекомендаций.

21 Насадка для перемешивания

Используйте эту насадку для перемешивания легких ингредиентов в густые смеси, например для бизе, муссов и фруктовых пюре.

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя, наденьте приводной вал.
- 2 Вставьте лопатку 8 до упора в головку привода.
- 3 Установите инструмент для перемешивания, аккуратно поворачивая блок до тех пор, пока он не упадет на привод.
- 4 Положите ингредиенты.
- 5 Установите крышку – конце привода должен располагаться по центру крышки.
- 6 **Выберите малую скорость (1 – 2).**

чтобы снять взбивалку

Снимите взбивалку с головки привода, нажав кнопку освобождения 9.

советы

- Не используйте режим Auto или высокую скорость, поскольку для хорошего вымешивания требуется низкая скорость.
- Для достижения лучшего результата не взбивайте яичные белки или сливки в слишком крепкую массу — насадка для перемешивания не справится с такой густой смесью.
- Не смешивайте ингредиенты дольше, чем указано в таблице рекомендаций — смесь потеряет воздушность и станет неплотной.
- Все ингредиенты, которые остались на насадке или стенках чаши нужно аккуратно вмешать лопаткой.

22 Диск для макс. объема

При смешивании жидкостей в чаше можно использовать диск для максимального объема вместе с ножом. Он предотвращает протекание и улучшает результат.

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя.
- 2 Установите нож.
- 3 Добавьте нужные ингредиенты.
- 4 Установите диск поверх ножа так, чтобы он вошел в пазы внутри чаши 10. **Не нажимайте на диск.**
- 5 Установите крышку чаши и включите прибор.

Диски для нарезки/терки

Двусторонние диски для нарезки/терки - 4mm 23, 2mm 24

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 для экстремальной терки 25

Служит для натирания пармезана и картофеля для кнедликов.

Мелкая нарезка на жульен 26

Используется для нарезки ингредиентов соломкой или грубой терки, ингредиентов для фритюра и овощных гарниров.

Меры безопасности

- **Никогда не снимайте крышку прежде, чем произойдет полная остановка режущего диска.**
- **Диски являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения**
- **Не переполняйте чашу – Не превышайте указанную на чаше максимальную емкость.**

Использование режущих дисков

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя, наденьте приводной вал. 2.
- 2 Удерживая ручку, расположенную в центре, установите диск на приводной вал соответствующей стороной вверх 11.
- 3 Установите крышку.
- 4 Положите продукты в подающую трубку. Выберите подающую трубку нужного размера. Толкатель снабжен подающей трубкой меньшего диаметра для отдельных кусков или тонких ингредиентов. Чтобы воспользоваться трубкой меньшего диаметра, вставьте толкатель в трубку большего диаметра. Чтобы воспользоваться трубкой большего диаметра, используйте оба толкателя вместе.
- 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. Также вы можете воспользоваться трубкой меньшего диаметра.
- При использовании диска для жульенов, тонкие ингредиенты следует класть горизонтально.
- При нарезке или натирании: ингредиенты, уложенные вертикально 12, будут короче тех, что уложены горизонтально 13.

- 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.

27 Мини-чаша и нож

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.

Диск для нарезки/терки можно использовать с мини-чашей.

Вставьте мини-чашу без ножа. Инструкции по установке диска для нарезки/терки см. в соответствующем разделе.

Не переполняйте чашу.

- a) мини-нож
- b) мини-чаша

Использование мини-чаши и ножа

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя, наденьте приводной вал.
- 2 Установите мини-чашу на съемный приводной вал так, чтобы вырезанная часть сравнялась с выступами 14 на основной чаше.
Примечание: если мини-чаша установлена неправильно, вы не сможете закрыть крышку основной чаши.
- 3 Установите нож на приводной вал 15.
- 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 кофеиновые 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 добавьте 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.

28 соковыжималка для цитрусовых

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

- © конус
- а сито

Использование пресса для цитрусовых

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя, наденьте приводной вал.
- 2 Установите сито в чашку, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чашки 16.
- 3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз 17.
- 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.

29 фиксация коробки для хранения

Кухонный комбайн оснащен коробкой для хранения насадок на чашу и дисков.

- 1 Когда насадки и диски не используются, упаковывайте их в эту коробку 18.
- 2 Коробка снабжена замком, который защелкивается, когда вы закрываете крышку. Чтобы открыть крышку, нажмите выступ 19 и поднимите крышку 20.

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 21.

блендер

- 1 Опустошите чашу, открутите ножевой блок, повернув его в положение разблокировки 6, чтобы освободить
- 2 Промойте чашу вручную.
- 3 Снимите уплотняющие прокладки и промойте их.
- 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.

двойной венчик

- Снимите с головки привода венчики, слегка потянув их. Помойте в горячей мыльной воде.
- Протрите головку привода влажной тряпкой, а затем вытрите ее насухо. **Не опускайте головку привода в воду.**

насадка для перемешивания

- Снимите взбивалку с головки привода, нажав кнопку освобождения 9. Помойте в горячей 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, мини-чаша, крышка	✓
ножи, насадка для вымешивания теста	✓
съёмный приводной вал	✓
диски	✓
диск для максимального объема	✓
венчики/лопатка для вымешивания не опускайте головку привода в воду.	✓
чаша блендера, крышка, колпачок для заливки	✓
ножевой блок и уплотнительное кольцо для блендера	✗
соковыжималка для цитрусовых	✓
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. Отсутствие питания/не зажегся индикатор подключения к сети. Чаша неправильно приложена к силовому блоку.</p> <p>Неправильно зафиксирована крышка чаши.</p> <p>Включена функция Эко.</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>Нажмите кнопку Авто или выберите какую-нибудь скорость на регуляторе скорости, а затем верните его в положение «О», чтобы выйти из режима ожидания.</p> <p>Если все установлено правильно, удостоверьтесь в наличии питания в вашей электросети.</p>
Блендер не работает.	<p>Блендер неправильно зафиксирован.</p> <p>Блендер собран неправильно.</p>	<p>Блендер не будет работать, если он неправильно установлен.</p> <p>Проверьте, чи правильно встановлено ножовий блок у чаші.</p>
Комбайн останавливается или замедляется во время работы.	<p>Включена защита от перегрузки. Комбайн перегружен или перегрелся во время работы.</p> <p>Превышен допустимый объем.</p>	<p>Выключите устройство, отключите от сети питания и дайте остынуть в течение приблизительно 15 минут.</p> <p>Максимальный объем перерабатываемых ингредиентов указан в таблице скоростей.</p>
Индикатор питания быстро мигает.	<p>Нормальная работа. Индикатор будет мигать, если чаша, крышка или бленде не установлены на блок электродвигателя или не заблокированы.</p>	<p>Проверьте блокировку и установите детали правильно.</p>
Индикатор питания медленно мигает.	<p>Нормальная работа. Комбайн остался включенным в сеть в течение 30 минут, но им не пользовались, и он перешел в режим ожидания.</p>	<p>Нажмите кнопку Авто или выберите какую-нибудь скорость на регуляторе скорости, а затем верните его в положение «О», чтобы выйти из режима ожидания.</p>
Индикатор Авто и питания мигают.	<p>Нормальная работа. Индикатор будет мигать, если выбран режим Авто, но детали не заблокированы.</p>	<p>Проверьте блокировку и установите детали правильно или нажмите кнопку Авто, чтобы выключить режим Авто.</p>
Подтекание из основания ножевого блока блендера.	<p>Не установлено уплотнительное кольцо. Неправильно установлено уплотнительное кольцо. 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>

Инструкция по поиску и устранению неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Уплотнительное кольцо блендера отсутствует на ноже, когда он извлечен из упаковки.	Уплотнитель установлен на ножевой блок на заводе.	Открутите чашу и проверьте, установлена ли прокладка на ножевой блок. Порядок получения уплотнения для замены см. в разделе “обслуживание покупателей”.
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.
- Тримайте руки та приладдя на відстані від чаші під час підключення до мережі.
- 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).
- **Не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна, якщо ви попередньо не накрутили чашу.**
- Перед зніманням кришки із чаші або блендера із блоку електродвигуна:-
 - вимкніть прилад;
 - дочекайтесь повної зупинки насадки/ножового блоку;
 - слідкуйте за тим, щоб випадково не викрутити чашу блендера із ножового блоку.
- **РИЗИК ОПІКІВ:** Гарячі інгредієнти мають вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.
- 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/блендера 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 блок електродвигуна
- ② чаша Tritan™ з привідним валом
- ③ зйомний привідний вал
- ④ кришка Tritan™
- ⑤ напрямна трубка
- ⑥ штовхачі
- ⑦ захисне блокування
- ⑧ відсік для зберігання шнуру (позаду)
- ⑨ кнопка Авто
- ⑩ регулятор швидкості/імпульсний режим
- ⑪ світловий індикатор живлення

термостійкий блендер

- ⑫ ковпачок заливального отвору
- ⑬ кришка
- ⑭ чаша
- ⑮ ущільнювальне кільце
- ⑯ ножовий блок
- ⑰ отвори заливного ковпачку

насадки

- 18 ніж
- 19 насадка для вимішування тіста
- 20 подвійний вінчок
- 21 насадка для перемішування
- 22 диск макс. ємкості
- 23 диски для нарізки/шаткування- 4 мм
- 24 диски для нарізки/шаткування- 2 мм
- 25 диск для екстратонкого шаткування
- 26 диск для нарізання дрібною соломкою
- 27 міні-чаша та ніж
- 28 соковижималка для citrusових
- 29 ємність для зберігання насадок

Як користуватися кухонним комбайном

1 Установіть чашу на блок електродвигуна. Поверніть чашу праворуч так, щоб держак опинився позаду, а після цього поверніть за годинниковою стрілкою ❶ для фіксації.

2 Встановіть насадку на вал чаші.

Примітка: має бути встановлений знімний привідний вал ❷ при використанні дисків, міні-чаші, вінчика, насадки для перемішування та соковижималки для citrusових.

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

3 Встановіть кришку ❸ так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки.

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

4 Підключіть прилад до мережі електропостачання.

Індикатор живлення блиматиме, якщо кришка, чаша або прямна трубка із широкою горловиною. Оберіть одну з наступних опцій:

Кнопка «Автоматичний режим». Якщо натиснута кнопка «Автоматичний режим», спалахне індикатор та оптимальну швидкість для тієї чи іншої насадки буде обрано автоматично.

Регулятор швидкості. Оберіть потрібну швидкість вручну (Дивись таблицю рекомендованих швидкостей). Імпульсний режим. Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.

5 Після закінчення процесу обробки, переведіть регулятор швидкості у положення «О» або, якщо використовується «Автоматичний режим», натисніть кнопку «Автоматичний режим» і індикатор згасне.

• **Індикатор живлення блиматиме, якщо кришка або чаша встановлені неправильно.**

• **Якщо швидкість було обрано за допомогою регулятора швидкості, ви не зможете увімкнути «автоматичний режим».**

• **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.

Функція Еко

Якщо залишити комбайн на 30 хвилин увімкнутим, але не користуватись ним, він перейде до режиму очікування для економії енергії.

• Індикатор живлення повільно мигтатиме. Для того щоб вивести пристрій з цього режиму, зробіть наступне:-

• Натисніть кнопку Авто або

• Увімкніть будь-яку швидкість на регуляторі, а потім переведіть його у положення «О».

Коли пристрій готовий до використання, індикатор світлитиметься безперервно.

Примітка: Якщо чаша або кришка були встановлені неправильно у відповідні механізми блокування, індикатор живлення буде миготіти частіше ніж в режимі Еко.


як користуватись терmostійким блендером

1 Установіть ущільнювальне кільце 15 у ножовий блок 16 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 16 та вставте ножовий блок у чашу. Поверніть проти годинникової стрілки до клацання 4. Див. малюнки на зворотній стороні ножового блоку:

 – розблокована позиція

 – заблокована позиція

Якщо блендер було зібрано неправильно, він не працюватиме.

3 Покладіть інгредієнти до чаші.

4 Установіть кришку на чашу та натисніть, щоби зафіксувати на місці 5. Установіть ковпачок заливального отвору.

5 Установіть блендер на блок електродвигуна та поверніть за годинниковою стрілкою, щоби зафіксувати його на місці 6.

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

6 Оберіть потрібну швидкість (дивись таблицю рекомендованих швидкостей), режим Авто або скористайтесь імпульсним режимом.

Заходи безпеки

• **РИЗИК ОПІКІВ:** Гарячі інгредієнти мають вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.

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

• Експлуатація блендера дозволяється тільки зі встановленою кришкою.

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

• Ніколи не вмикайте порожній блендер.

• Щоб подовжити термін дії блендеру, 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.

• **Увага** – захисний циліндр в основі чаші було встановлено виробником, тому не намагайтеся його зняти.



УВАГА: ІНСТРУКЦІЇ СТОСОВНО ЗМІШУВАННЯ ГАРЯЧИХ ІНГРЕДІЄНТІВ

Щоби зменшити ризик обпарювання та отримання опіків під час змішування гарячих інгредієнтів, тримайте руки та інші частини тіла якомога далі від кришки. Ви повинні виконувати наступні запобіжні заходи:

- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** змішування надмірно гарячих інгредієнтів може призвести до переливання гарячої рідини або випуску пари крізь кришку або ковпачок заливального отвору ⑫.
- **Рекомендуємо дати гарячим інгредієнтам вистигнути до змішування.**
- **НІКОЛИ** не перевищуйте допустиму норму завантаження 1200 мл / 5 чашок під час обробки гарячих рідин на кшталт супів (див. позначки на чаші).
- **ЗАВЖДИ** починайте змішування на низькій швидкості і поступово збільшуйте її. **НІКОЛИ** не змішуйте гарячі рідини в імпульсному режимі.
- Не слід перевищувати максимальний зазначений об'єм для рідин, що утворюють піну (на кшталт молока), який становить 1000 мл / 4 чашки.
- Будьте обережні під час роботи з блендером, адже чаша та вміст стають дуже гарячими.
- Будьте дуже обережні під час знімання кришки. Кришка є герметичною і призначена для запобігання протіканню. Якщо необхідно візьміть ганчірку або одягніть кухонні рукавички.
- Переконайтеся, що чашу надійно закріплено на основі. Під час знімання чаші з приладу, повертайте основу так, щоби вона знялася разом з чашею.
- Перед початком **кожного** змішування переконайтеся, що кришку та ковпачок заливального отвору встановлено на місце.
- Перед початком **кожного** змішування переконайтеся, що вентиляційні клапани на ковпаку чисті (див. схему ⑬).
- Під час встановлення кришки на чашу переконайтеся, що обідки кришки та чаші чисті та сухі. Тоді вони міцно прилягатимуть і запобігатимуть протіканню.

Корисні поради

- Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до блендера, за винятком олії. Витягніть ковпачок заливального отвору. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію крізь 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 блендер 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 блендер як ємність для зберігання. Він має залишатися порожнім до та після використання.
- Ніколи не перемішуйте більш, ніж 1,6 літрів рідини; під час змішування холодних сумішей, наприклад, молочних коктейлів, рідини повинно бути ще менше.

таблиця рекомендованих швидкостей

інструмент/насадка	призначення	Рекомендована швидкість	час обробки *	максимальне завантаження
Ніж	Універсальні суміші для тортів	8	15-20 сек	1,7 кг вага борошна
	Кондитерські вироби – розтирання жиру із борошном	5 – 8	10 сек	500 г вага борошна
	Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання		10-20 сек	
	Шаткування риби та пісного м'яса	Pulse – 8	10-30 сек	800 г макс пісне м'ясо
	Паштети			
	Шаткування овочів	Pulse	5-10 сек	500 г
	Подрібнення горіхів	8	30-60 сек	200 г
Ніж із кришкою диск макс. ємкості	Приготування пюре із м'яких або приготовлених фруктів	8	10-30 сек	1 кг
	Соуси, заправки, підливки	8	Макс. 2 хв	800 г
	Холодні супи	Починайте із низької швидкості,	30-60 сек	1,7 літрів
	Молочні шейки/рідке тісто	а потім збільшуйте її до максимуму	15-30 сек	1,3 літрів
Подвійний вінчок	Яєчні білки	8	60-90 сек	4 (150 г)
	Яйця та цукор для прісних бісквітів	8	4-5 хв	3 яйця (150 g)
	Вершки	8	30 сек	500 мл
	Збивання жиру з цукром	8	Макс. 2 хв	200 г жир 200 г цукор
Nástroj na prípravu cesta	Kvasené zmesi	8	60 сек	1 кг загальна вага
	Борошно для білого хліба	8	60 сек	600 г вага борошна
	Борошно із цільного зерна для приготування хліба	8	60 сек	500 г вага борошна
Насадка для перемішування	Збивання вершків та фруктових пюре	1 – 2	60 сек	300 г вершки, 300 г пюре
	Яєчні білки у плотну суміш	1 – 2	60 сек	600 г загальна вага
	Борошно в розм'якшений жир або цукрові суміші	1 – 2	60 сек	200 г вага борошна
	Тістечка Макаруни	1 – 2	60 сек	500 г загальна вага
Диски – нарізка/ натирання	Тверді продукти – морква, твердий сир	5 – 8	–	Не перевищуйте зазначені максимальні показники завантаження чаші.
	більш м'які продукти – огірки, томати	1 – 5	–	
Екстратонке шаткування	Сир "Пармезан, картопляні галушки по-німецьки.	8	–	
Диск для нарізання дрібною соломкою	Картопля соломкою або натерта Овочеві гарніри та продукти для фритюру	8	–	
Термостійкий блендер	Холодні рідини та напої	8	15-30 сек	1,6 літрів
	Супові напівфабрикати	8	30 сек	1,2 літрів
	Молочні супи	8	30 сек	1 літрів
	Рекомендується охолодити гарячі інгредієнти перед початком змішування. Якщо ви бажаєте обробити гарячі рідини уважно прочитайте розділ «Інструкції стосовно змішування гарячих інгредієнтів».			
Міні-чаша та ніж	М'ясо	8	20 сек. + імпульсний	300 г пісне м'ясо
	Шаткування зелені	8	30 сек	20 г
	Подрібнення горіхів	8	30 сек	100 г
	Майонез	8	30 сек	2 яйця 300 г масла
	Пюре	8	30 сек	200 г
Міні-чаша з дисками	Див. рекомендовані швидкості для дисків		–	500 г Макс. Не переповнюйте чашу
Соковижималка для цитрусових	Продукти маленького розміру, наприклад, лайми та лимони Фрукти великого розміру, наприклад, помаранчі та грейпфрути	1 – 2	–	2 кг

* Час вказано лише для прикладу — він може змінюватись відповідно до рецепту та інгредієнтів.

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 покришити 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 вінчок

Призначений лише для негустих сумішей, наприклад, яєчних білків, вершків, згущеного молока, для збивання яєць і цукру для знежирених бісквітів.

Використання збивалки

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Установіть кожний вінчок 7 до головки привідного валу та зафіксуйте.
- 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 вінчок для універсальних сумішей для пирогів, 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 вінчок чисті і не мають залишків жиру.
- #### Збивання жиру з цукром
- Для досягнення кращих результатів жир має нагрітись до кімнатної температури (20°C) перед збиванням. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ жир щойно з холодильника, оскільки це може пошкодити вінчок.**
 - Важкі інгредієнти, такі як борошно та сухофрукти, слід умішувати вручну.
 - Не перевищуйте максимальних показників часу, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.

21 насадка для перемішування

Використовуйте цю насадку для змішування легких у щільні суміші, наприклад безе, муси та фруктової пюре.

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Установіть лопатку 8 до головки привідного валу та зафіксуйте.
- 3 Установіть насадку, обережно повертаючи її, доки вона не опуститься на привідний вал.
- 4 Додайте інгредієнти.
- 5 Установіть кришку так, щоби верхня частина привідного валу опинилась у центрі кришки.
- 6 **Виберіть малу швидкість (1 – 2).**

щоб зняти збивачку

Зніміть вінчики із головки приводу. Для цього натисніть кнопку розблокування 9.

Корисні поради

- Не використовуйте режим Auto або високу швидкість, оскільки для хорошого вимішування потрібна низька швидкість.
- Для досягнення найкращих результатів не збивайте білків або вершки у дуже густу суміш, інакше пристрій не зможе належним чином змішати їх.
- Не змішуйте інгредієнти довше, ніж вказано у таблиці рекомендацій, оскільки вийде усе повітря та суміш втратить щільність.
- Будь які залишки інгредієнтів з лопаток або стінок чаші обережно вмийте за допомогою окремої лопатки.

22 диск макс. ємкості

Для вимішування рідин, використовуйте насадку для перемішування на максимальній швидкості разом із ножовим блоком. Він запобігає протіканню та покращує роботу ножового блоку.

- 1 Установіть чашу на блок електродвигуна.
- 2 Установіть ніж.
- 3 Додайте потрібні інгредієнти.
- 4 Установіть диск зверху леза так, щоб він увійшов до пазів 10. **На натискайте на диск.**
- 5 Установіть кришку чашки та увімкніть прилад.

Диски для нарізки/натирання

Двосторонні диски для нарізки/натирання – 4mm

⑲, 2mm ⑳

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 для екстратонкого шаткування ㉑

Служить для натирання пармезану та картоплі для кнедликів.

диск для нарізання дрібною соломкою ㉒

Використовується для нарізання соломкою або натирання картоплі, приготування овочевих гарнірів та продуктів для фритюру.

Заходи безпеки

- Не знімайте кришку, доки різальний диск не зупиниться повністю .
- Різальні диски дуже гострі, тому будьте обережні.
- Не переполюйте чашу — Не перевищуйте максимальних показників на чаші.

Як користуватися дисками.

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал ②.
- 2 Тримачи держак в центрі, установіть диск на приводний вал відповідною стороною до верху ⑩.
- 3 Установіть кришку.
- 4 Покладіть інгредієнти до напрямної трубки. Виберіть напрямну трубку потрібного розміру. Штовхач містить напрямну трубку меншого діаметру для окремих шматків або тонких інгредієнтів. Для того щоб скористатися трубкою меншого діаметру, вставте штовхач у трубку більшого діаметру. Для того щоб скористатися трубкою більшого діаметру, використайте два штовхача разом.
- 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. Також ви можете використати трубку меншого діаметру.
- Якщо ви використовуєте диск для жульєнів, рекомендується класти інгредієнти у горизонтальному положенні.
- Під час нарізання чи шаткування інгредієнти, що додаються у вертикальному положенні ⑫, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні ⑬.
- 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.

⑳ міні-чаша та ніж

Міні-чаша кухонного комбайна використовується для измельчення зелени і обробки малих количеств таких ингредиентов, как мясо, лук, орехи, майонез, овощи, пюре, соусы и детское питание.

Диски для нарізання/натирання можна використовувати з міні-чашою.

Вставте міні-чашу без ножа. Див. інструкції щодо встановлення дисків для нарізки/шаткування у відповідному розділі.

Не переполюйте чашу

- а) міні-ніж
- б) міні-чаша

Використання міні-чаші та ножу

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Встановіть міні-чашу на зйомний привідний вал так, щоб пази увійшли до уступів ⑭ на основній чаші.
Примітка: Якщо міні-чашу вставлено невірно, ви не зможете закрити кришку.
- 3 Установіть ніж на привідний вал ⑮.
- 4 Додайте інгредієнти, які мають бути оброблені.
- 5 Установіть кришку та увімкніть кухонний комбайн.

заходи безпеки

- Забороняється знімати кришку до повної зупинки ножів.
- Будьте обережні, оскільки леза ножа дуже гострі.

увага!

- Даний електроприлад не можна використовувати для подрібнення спецій, оскільки вони можуть пошкодити пластикові деталі.
- Електроприлад також не можна використовувати для подрібнення твердих продуктів, як кавові зерна, кубики льоду або шоколад, оскільки вони можуть пошкодити ніж.

корисні поради

- Зелень, що подрібнюється повинна бути чистою та сухою.
- Під час змішування варених продуктів для приготування дитячого харчування, добавляйте трішки рідини.
- Такі продукти як м'ясо, хліб та овочі перед обробкою треба порізати на кубики, приблизно, 1-2 см величиною.
- Під час приготування майонезу, додавайте олію крізь напрямну трубку.

28 соковижималка для цитрусових

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

- © конус
- Ⓐ сито

Як користуватися соковижималкою для цитрусових

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
 - 2 Установіть сито на чашу так, щоби держак сита знаходився прямо над держаком чаші 16.
 - 3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз 17.
 - 4 Наріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізану 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.

29 ємність для зберігання насадок

До комплекту вашого кухонного комбайну входить ємність для зберігання насадок та дисків

- 1 Покладіть ніж для замішування тіста та диски до ємності для зберігання, якщо ви ними не користуєтесь 18.
- 2 Ємність для зберігання має спеціальний фіксатор. Закрийте кришку для його блокування. Щоб відкрити, натисніть фіксатор 19 та підніміть кришку 20.

догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- **Леза та диски – дужі 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, щоб 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 21.

блендер

- 1 Випорожніть чашу, відкрутіть ножовий блок, повернувши його у положення розблокування 22, щоби звільнити
- 2 Помийте чашу вручну.
- 3 Зніміть та помийте ущільнювальні кільця.
- 4 Не торкаючись гострих лез, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
- 5 Переверніть ножи догори дном та залиште просихати.

подвійний вінчок

- Зніміть вінчики із головки приводу. Для цього потягніть їх до себе. Помийте їх у теплій мильній воді.
- Протріть головку приводу спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. **Не опускайте головку приводу у воду.**

насадка для перемішування

- німіть вінчики із головки приводу. Для цього натисніть кнопку розблокування 23. Помийте їх у теплій мильній воді.
- Протріть головку приводу 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, міні-чаша, кришка, штовхач	✓
ножі, насадка для вимішування тіста	✓
зйомник привідний вал	✓
диски	✓
диск макс. ємності	✓
вінчки збивачки/лопатка для перемішування не опускайте головку приводу у воду.	✓
чаша блендеру, кришка, ковпачок заливного отвору	✓
ножовий блок та ущільнювальне кільце	✗
соковижималка для цитрусових	✓
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. Не постачається живлення/ світловий індикатор не горить. Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна. Кришку чаші неправильно зафіксовано. Робота функції Еко.</p>	<p>Переконайтеся, що комбайн було підключено до електромережі. Переконайтеся, що чашу було встановлено правильно й ручка чаші знаходиться праворуч. Переконайтеся, що фіксатор кришки знаходиться в області ручки. Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно. Натисніть кнопку Авто або оберіть будь-яку швидкість та одразу переведіть регулятор швидкості у положення «О», щоб вийти з режиму очікування. Якщо жодна із вищезазваних перевірок не розкрила причину несправності, перевірте плавкі запобіжники чи автоматичний вимикач у вашому домі.</p>
Блендер не працює.	<p>Блендер зафіксовано неправильно. Блендер зібрано неправильно.</p>	<p>Блендер не працюватиме, якщо його було зібрано неправильно. Перевірте, чи правильно встановлено ножовий блок у чаші.</p>
Комбайн уповільнюється або зупиняється під час роботи.	<p>Включено захист від перенавантаження. Прилад перевантажено або він перегрівся під час роботи. Завантаження вище допустимої норми.</p>	<p>Вимкніть, відключіть прилад від мережі електропостачання та залиште його охолонути на приблизно 15 хвилин. Скористайтеся таблицею рекомендованих швидкостей для визначення максимально допустимих показників завантаження.</p>
Індикатор живлення блимає швидко.	<p>Нормальна робота. Індикатор живлення блиматиме, якщо кришка, чаша або блендер встановлені неправильно або відсутні.</p>	<p>Переконайтеся, що фіксатори розташовані правильно.</p>
Індикатор живлення блимає повільно.	<p>Нормальна робота. Якщо залишити комбайн на 30 хвилин увімкнутим, але не користуватись ним, він перейде до режиму очікування.</p>	<p>Натисніть кнопку Авто або оберіть будь-яку швидкість та одразу переведіть регулятор швидкості у положення «О», щоб вийти з режиму очікування.</p>
Індикатор «Автоматичного режиму» та живлення блимає.	<p>Нормальна робота. Індикатор блиматиме, якщо було обрано «Автоматичний режим», але фіксатори розташовані неправильно.</p>	<p>Переконайтеся, що фіксатори розташовані правильно або натисніть кнопку «Автоматичний режим», щоби вимкнути функцію автоматичного режиму.</p>
Блендер протікає в зоні ножового блоку.	<p>Не має ущільнювача. Ущільнювач встановлено неправильно. Ущільнювач пошкоджено.</p>	<p>Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Технічне обслуговування».</p>

Посібник із усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
Ущільнювальне кільце блендери відсутнє на ножі коли вилучено з упаковки.	Ущільнювальне кільце встановлено на заводі.	Відкрутіть чашу та перевірте ущільнювальне кільце. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Технічне обслуговування».
Незадовільна робота інструментів/насадок.	Дивіться поради у відповідному розділі «використання насадок». Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.	