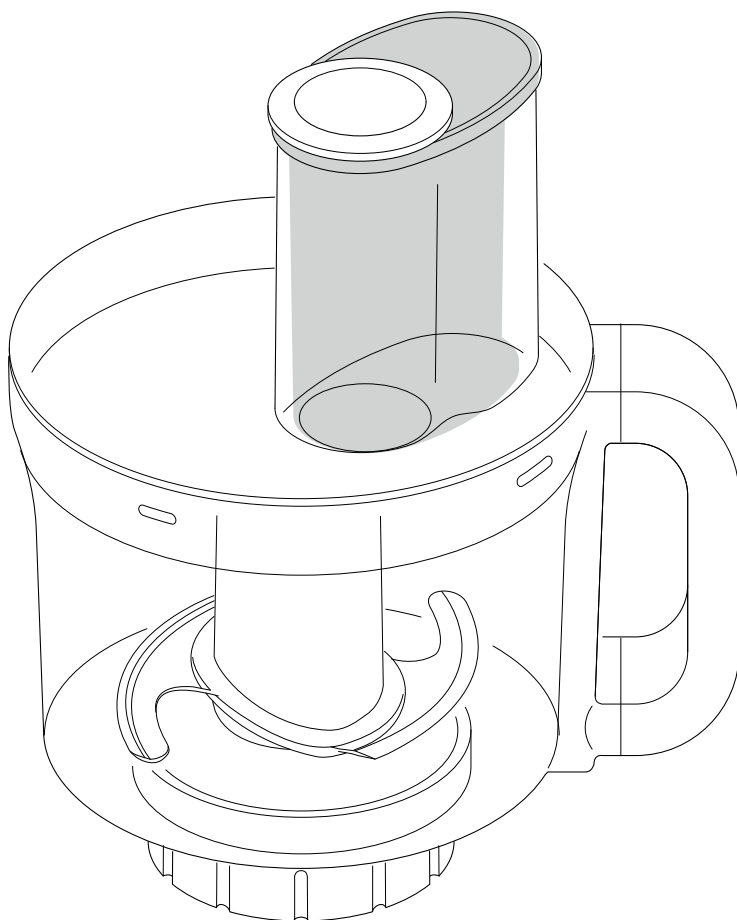
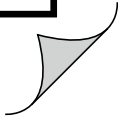
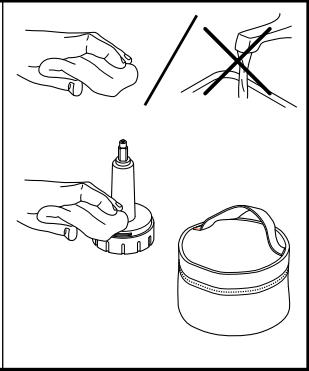
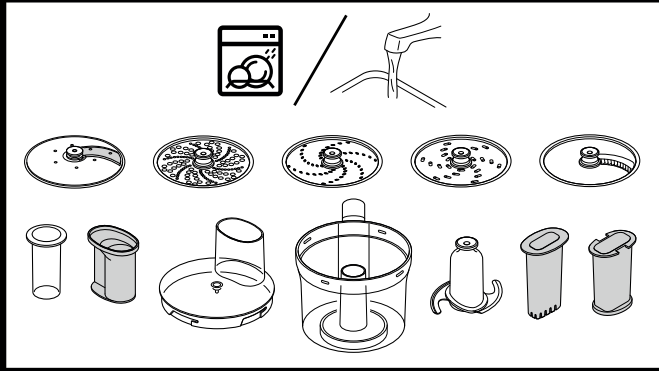
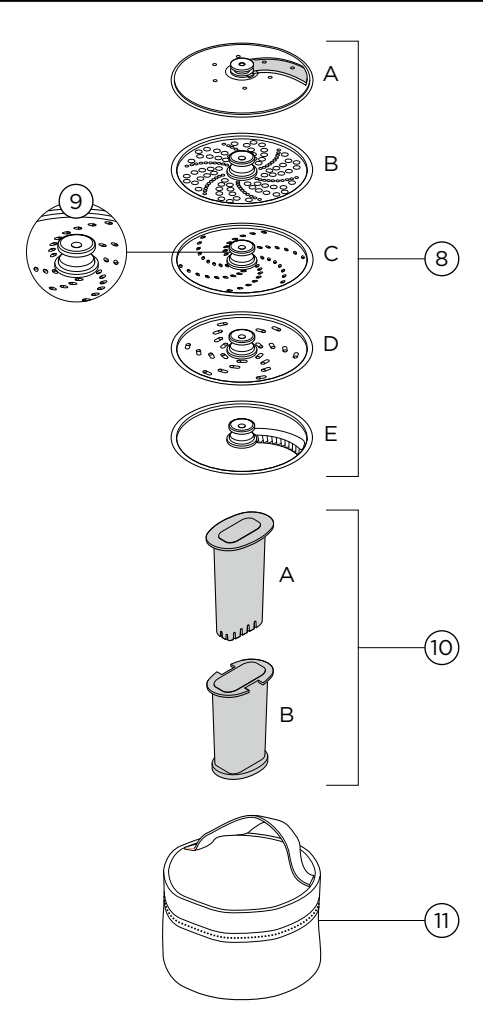
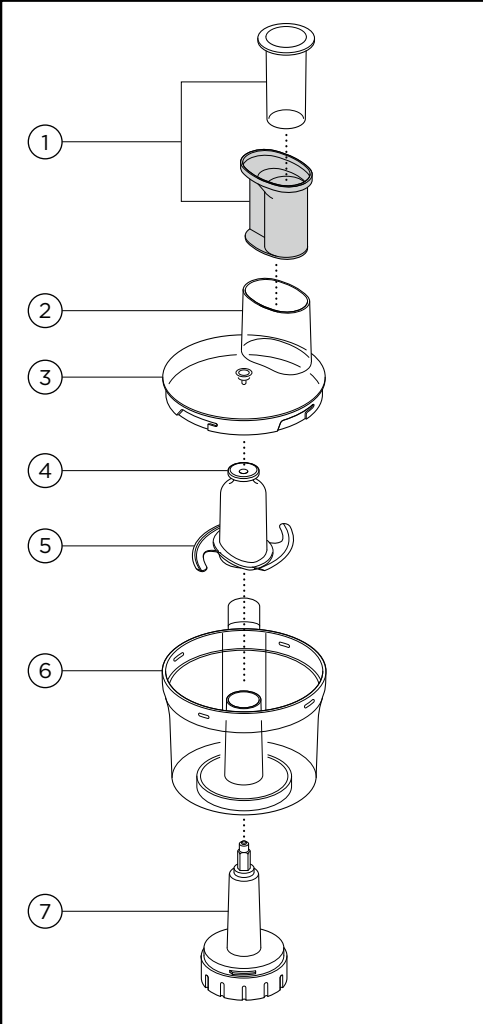


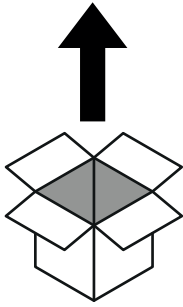
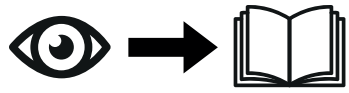
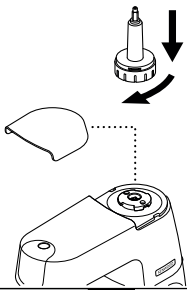
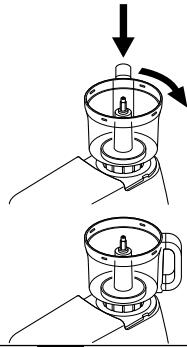
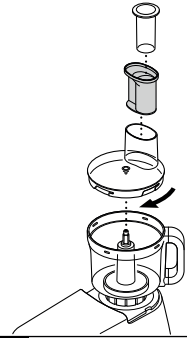
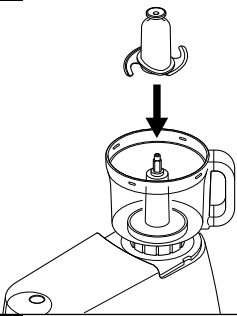
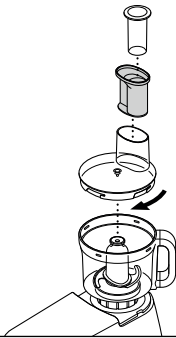
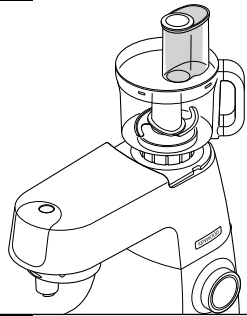
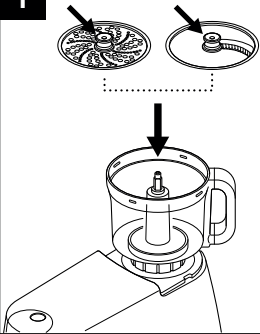
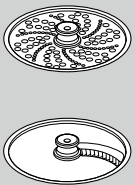
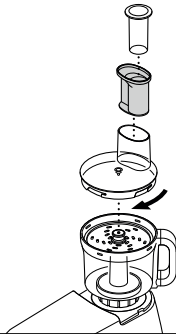
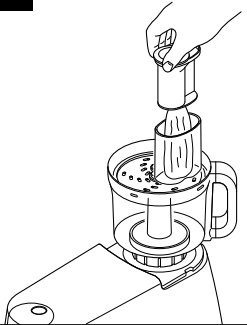
# KENWOOD

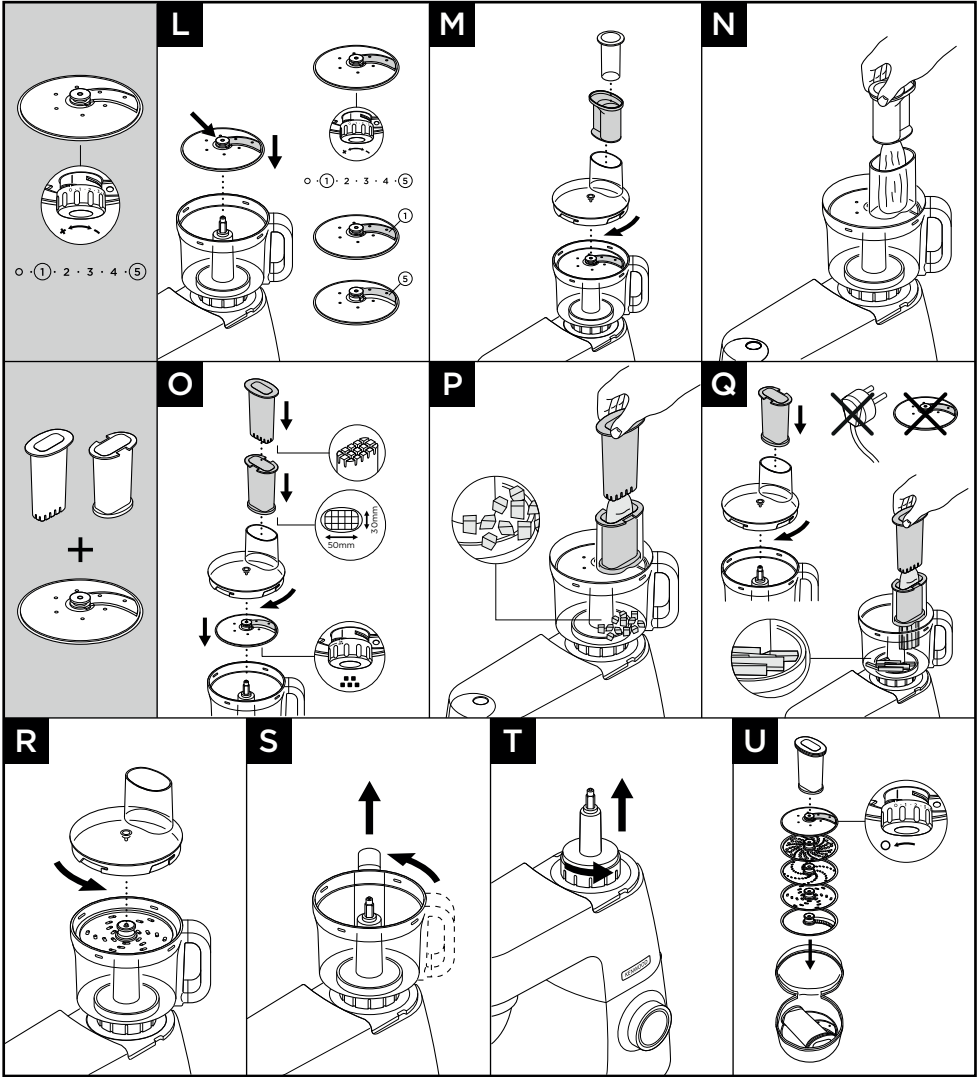
KAH65.000PL







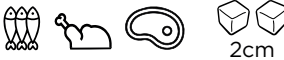













































---





**A****B****C****D****E****F****G****H****I****J****K**



		 <b>MAX (g)</b>	 <b>(Secs)</b>
	1 - 5	30g	10 - 20
	1 - 5	200g	30 - 40
	1 - 5	500g	10 - 15
	P	250g	6 - 10
	1 - 5	x4  + 200g 	30-60
	1 - 5	400g 	10 - 30
		 <b>MAX (ml)</b>	 <b>(Secs)</b>
	1 - 3	1200ml 	10 - 30
		 <b>MAX (ml)</b>	 <b>(Secs)</b>
	1 - 3	200g	10 - 30
		 <b>MAX (ml)</b>	 <b>(Secs)</b>
	1 - 3	1200ml 	10 - 30
			
	1 - 3	1200ml 	10 - 30
			
		 <b>MAX (ml)</b>	 <b>(Secs)</b>
	1 - 3	1200ml 	5 - 30
		 <b>MAX (ml)</b>	 <b>(Secs)</b>
	3	1200ml 	5 - 30
		 <b>MAX (ml)</b>	 <b>(Secs)</b>
	N/A	1200ml 	N/A

# Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

## Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку та будь-які етикетки, включаючи пластикові покриття для лез. Промийте деталі: див. розділ «Очищення».
- **Будьте обережні, адже леза та різальні диски дуже гострі. Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
- За відсутності використання, завжди перевіряйте, чи знаходиться диск для нарізання у положенні зберігання (O)
- Завжди знімайте ножовий блок перед тим, як вилити вміст чаші.
- **Не опускайте руки та кухонні приладдя у чашу, якщо кухонну машину підключено до мережі електропостачання.**
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь напрямну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхач/і, що додається (ються).
- Вимкніть прилад та відключіть від мережі електропостачання:
  - перед установкою або зніманням деталей
  - після використання
  - перед чищенням
- Не знімайте кришку з насадки, доки ножовий блок або різальний диск не зупиниться повністю.
- Під час нарізання скибками/шаткування або Нарізання соломкою слідкуйте за тим, щоби вміст чаші не піднімався вище різального диска: регулярно випорожняйте чашу.
- Під час роботи з ножем наповнювати чашу можна лише до позначки Max - не більше.
- Не торкайтеся рухомих деталей.
- Не намагайтеся силою проштовхнути продукти крізь напрямну трубку - ви можете пошкодити насадку.
- Не використовуйте ніж для подрібнення кубиків льоду або інших твердих продуктів, наприклад, спецій, адже вони можуть пошкодити насадку.
- Не піддавайте обробці заморожені інгредієнти.
- Не використовуйте ніж для перемішування густих сумішей, наприклад, тіста для хліба, адже це може пошкодити насадку або прилад. Для тіста використовуйте гакоподібну насадку для вимішування тіста, що постачається з кухонною машиною.
- **Ніколи не поміщайте для обробки в чашу гарячі інгредієнти, залиште їх охолонуті до кімнатної температури перед обробкою.**
- Не заливайте у трубку подачі гарячу рідину.
- Не перемішуйте рідкі інгредієнти, адже вони можуть протікати крізь кришку. Для таких цілей використовуйте блендер.
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості або кнопки on/off (увімкнути/вимкнути).

- Використання кухонного комбайну не за призначенням може призводити до травм.
- У разі виникнення дуже сильної вібрації під час використання насадки, зменшіть швидкість або зупиніть прилад та вийміть зміст.
- **Не використовуйте пошкоджену насадку. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Обслуговування та ремонт».**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу. Забороняється одночасно використовувати декілька насадок.
- Повертайте регулятор швидкості в положення 'O' та відключайте пристрій від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням.
- Не залишайте дітей без нагляду та не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищезазначеним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- 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.

## **Насадка для нарізання кубиками та регульований диск для нарізання**

- Сітка та диск для нарізання кубиками дуже гострі: при встановленні, вилученні та очищенні — будьте обережні. Завжди утримуйте рукоятку подалі від ріжучого краю, при роботі з гострими ріжучими пластинами, випорожнюючи чашу та під час очищення.
- Ніколи не проштовхуйте інгредієнти пальцями через трубку подачі. Використовуйте штовхач, який надається у комплекті.
- Не застосовуйте надмірну силу для проштовхування інгредієнтів через трубку подачі — таким чином ви можете пошкодити насадку.
- Перш ніж зняти кришку, вимкніть зачекайте повної зупинки диска.
- Не піддавайте обробці заморожені інгредієнти.

## **Очищення**

- Перед очищенням, повністю зніміть насадку.

## **Кабель**

- Не занурюйте кабель у воду, протріть вологою тканиною.

## **Штовхачі, кришка насадки, пластини ножа та різальні диски**

- Промийте в теплій мильній воді, після чого ретельно просушіть. Будьте обережними, оскільки ножі та ріжучі диски гострі.

- Можна також мити у посудомийній машині (лише верхня підставка). **Не мийте кабель у посудомийній машині.**

**Прочитайте посібник з експлуатації вашої кухонної машини, щоби ознайомитися із додатковими заходами безпеки.**

#### **Перед початком використання насадки Kenwood**

- Зніміть упаковку та пластикові захисні покриття із ножового блоку. **Будьте обережні, леза дуже гострі.** Не зберігайте ці покриття, оскільки вони призначені тільки для захисту лез під час виготовлення та транспортування приладу.
- Вимийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'

#### **Покажчик**

- ① Штовхачі: великий та маленький
- ② Напрямна трубка
- ③ Кришка насадки
- ④ Ручка
- ⑤ Ніж
- ⑥ Чаша насадки
- ⑦ З'єднувальний механізм
- ⑧ Різальні диски
  - A Регульований диск для нарізання
  - B Диск для дуже дрібного натирання
  - C Диск для дрібного натирання
  - D Диск для крупного натирання
  - E Диск для нарізання соломкою
- ⑨ Рукоятка диска
- ⑩ Насадка для нарізання кубиками
  - A Штовхач для нарізання кубиками
  - B Сітка для нарізання кубиками
- ⑪ Футляр для зберігання (якщо надається)

Для збірки насадки кухонного комбайна

**Див. малюнки A – E**

Для використання ножа

**Див. малюнки F – H**

- **Леза дуже гострі, тому будьте обережні. Тримайте їх за ручку.**
- Поріжте продукти та покладіть їх до чаші. Розподіліть інгредієнти рівномірно всередині чаші.

#### **Корисні поради**

- Поріжте продукти перед тим, як покласти їх до чаші. М'ясо, хліб, овочі та інші продукти подібної текстури слід порізати кубиками розміром приблизно за 2 см/¾ дюйма. Печиво слід розломити на шматочки та додати крізь напрямну трубку під час роботи приладу.
- Якщо ви бажаєте змішати суп, відіжміть суміш та додайте тверді інгредієнти до чаші. Обробіть, а потім поверніть цю суміш у рідину.
- При виготовленні кондитерських виробів, використовуйте шматки твердого жиру розміром 2 см/¾ дюйми безпосередньо з холодильника. Після цього перемішайте його з борошном, доки не отримаєте суміш, що нагадує хлібні кришки. Поступово крізь напрямну трубку додайте достатню кількість води, щоби суміш перетворилася на тісто. Вимкніть прилад, щойно інгредієнти буде змішано.



- Обробляйте суміш протягом зазначеного часу, не перевищуйте показники.
- Для приготування суміші для випікання тістечок використовуйте К-подібну збивалку. Таким чином ви отримаєте кращі результати.

Для використання дисків для натирання та нарізання соломкою

**Див. малюнки I - K**

- **Різальні диски – дуже гострі, тому будьте обережні. Утримуйте диски за ручку.**
- Оберіть напрямну трубку потрібного розміру. Штовхач містить напрямну трубку невеликого розміру для обробки окремих продуктів або тонких інгредієнтів.

#### **Корисні поради**

- Використовуйте тільки свіжі інгредієнти.
- Не кришіть продукти. Заповняйте напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убік під час обробки. Або використовуйте напрямну трубку невеликого розміру.
- Якщо ви використовуєте диск для нарізання соломкою, рекомендується класти інгредієнти у горизонтальному положенні.
- Під час нарізання та натирання: інгредієнти, що додаються у вертикальному положенні, нарізуються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- Після використання різального диску невелика кількість оброблених інгредієнтів залишається на диску та всередині трубки.

Для використання регульованого диска для нарізання скибками


**Див. малюнки L - N**

- Виберіть товщину скибки, повернувши шкалу від 1 (дуже тонкі) до 5 (дуже товсті).
- Важливо: для уникнення травм, не наближайте руки до ножа при виборі товщини скибок.

Для використання насадки для нарізання кубиками

**Див. малюнки O - Q**

**Важливо**

- Положення нарізання кубиками  на регульованому диску для нарізання скибками призначене виключно для використання із насадкою для нарізання кубиками.
- Штовхач для нарізання кубиками повинен використовуватися лише разом з сіткою для нарізання кубиками. Його використання без сітки може призвести до пошкодження нижньої частини штовхача.
- Для уникнення травм, не наближайте руки до ножа при виборі товщини скибок.

#### **Корисні поради**

- Для найкращих результатів використовуйте свіжі фрукти та овочі.
- Щоб запобігти розчавленню продуктів, не кладіть їх щільно у завантажувальну трубку — в ідеалі продукти слід нарізати не більше ніж по:

**50 × 30 мм**

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

**Примітка:**

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

Насадка для нарізання кубиками також може використовуватися для виготовлення картоплі фрі, овочів для салату та батонів. (див. мал. O)

- Виберіть товщину скибки, повернувши шкалу від 1 (дуже тонкі) до 5 (дуже товсті).
  - Важливо: для уникнення травм, не наближайте руки до ножа при виборі товщини скибок.
- 1 Закріпіть сітку для нарізання кубиками без регульованого диску
  - 2 Після цього, вручну проштовхніть інгредієнти через сітку, не вмикаючи прилад.

**Зверніть увагу: Насадка кухонного комбайна повинна бути закріплена на кухонній машині при нарізанні овочів для салату та картоплі фрі.**

Для від'єднання насадки

**Див. малюнки R – T**

Футляр для зберігання  
(якщо надається)

**Див. малюнки U**

- Зберігайте диски та насадку для нарізання кубиками у футлярі.
- Перш ніж покласти в футляр чи інше місце для зберігання, завжди перевіряйте, чи знаходиться диск для нарізання у положенні зберігання (O)
- За відсутності використання, для цілей безпеки, ніж необхідно зберігати у чаші для обробки інгредієнтів, а не в футлярі.

**Обслуговування та ремонт**

Інформацію щодо обслуговування клієнтів див. у керівництві з використання основного кухонного комбайну або перейдіть на сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

Усунення несправностей		
Проблема	Причина	Рішення
Насадка кухонного комбайна не вмикається/не працює.	Відсутність електроживлення кухонної машини.	Перевірте, чи підключена та увімкнена кухонна машина (якщо доцільно).
	Насадка кухонного комбайна некоректно підключена до з'єднання кухонної машини.	Перевірте коректність під'єднання всіх елементів насадки кухонного комбайна.
Насадка кухонного комбайна зупинилася під час роботи.	Насадка кухонного комбайна перевантажена/ кількість доданих інгредієнтів перевищує допустиму норму.	Відімкніть кухонну машину. Зніміть кришку, зніміть ніж/ диск, та вийміть певну кількість інгредієнтів з чаші. Не можна перевищувати максимальну допустиму норму.
Неналежа обробка інгредієнтів	Надмірна чи недостатня кількість використовуваних інгредієнтів.	Див. схему використання із зазначенням рекомендованої кількості обробки, швидкостей та часу:
	Некоректна швидкість обробки чи час	
Витік інгредієнтів з-під кришки.	Було використано рідкі інгредієнти.	Не використовуйте рідкі інгредієнти, для цього можна придбати насадку блендер.
	Чаша переповнена.	Відімкніть кухонну машину, зніміть кришку, та вийміть певну кількість інгредієнтів з насадки. Максимальну норму не можна перевищувати.
Кухонний комбайн/ кухонна машина хитається.	Підаються обробці клейкі фрукти/інгредієнти, як наприклад, фініки.	Для кращого результату, для подрібнення інгредієнтів, спочатку використовуйте функцію «Імпульс», після чого здійснюйте обробку зі швидкістю 5.
	Обрана швидкість занадто низька	