

KENWOOD

Русский

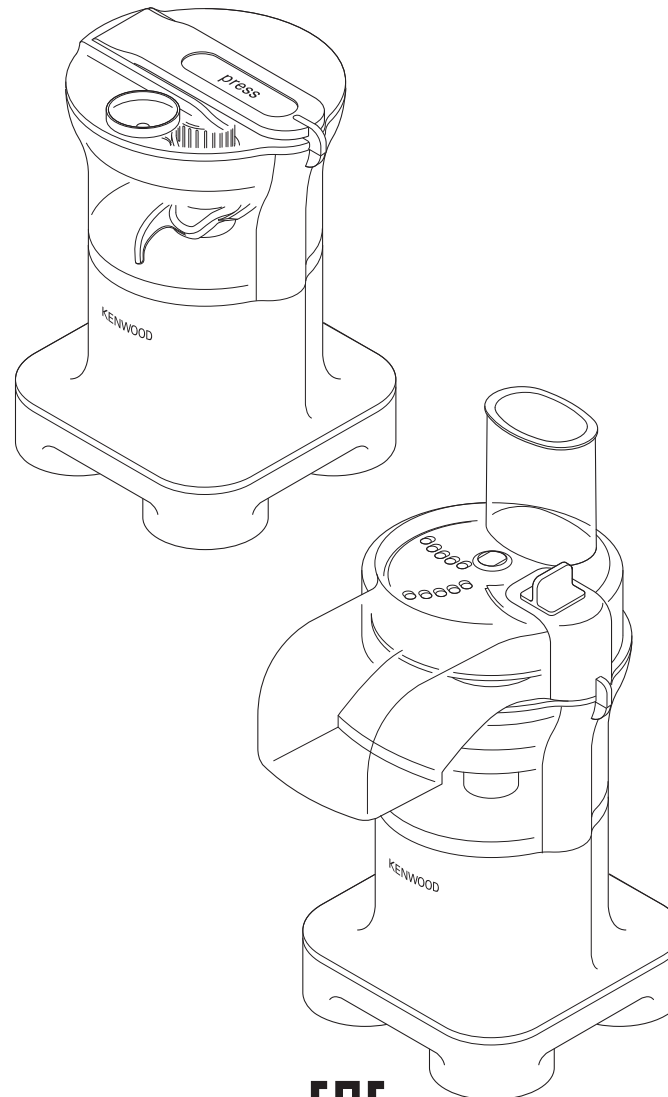
2 - 14

Қазақша

15 - 25

TYPE FDM10

Инструкции
нұсқаулықтары



EAC



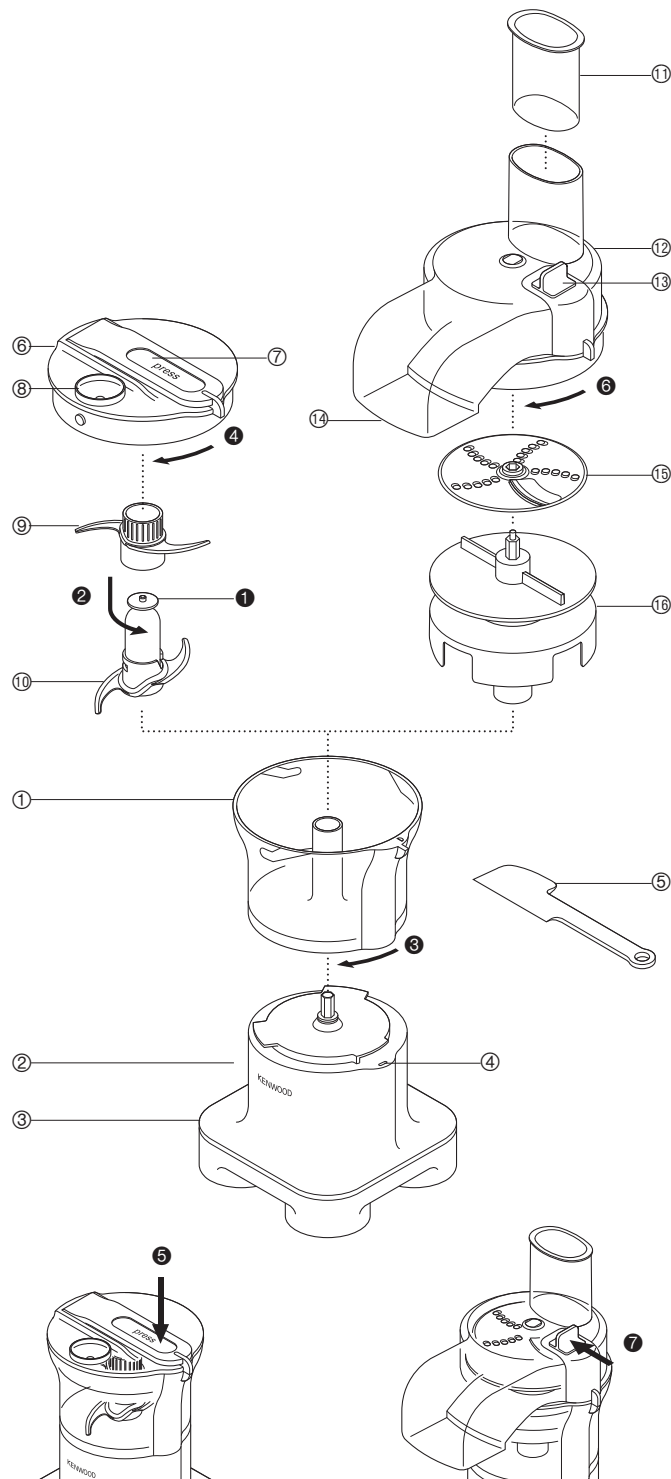
HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

125412/1





Используйте измельчитель Kenwood для нарезки и приготовления пюре в чаше с ножевым блоком.

Используйте сервировочную насадку для нарезки некоторых фруктов и овощей, а также натирания овощей и сыров.

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие, снимите все ярлыки и пластиковую защитную упаковку с ножевого блока. **Будьте осторожны, т.к. лезвия очень острые.** Не храните защитную упаковку, т.к. она предназначена исключительно для защиты лезвий в процессе производства и транспортировки.
- Соблюдайте меры предосторожности при работе с ножевым блоком и диском, т.к. лезвия очень острые. **При работе и в процессе чистки ножевого блока измельчителя беритесь за специальную ручку ①, как можно дальше от лезвий.**
- Перед тем, как выливать содержимое чаши, извлеките ножевой блок.
- Не опускайте руки и кухонные принадлежности в чашу прибора, который подключен к сети.
- **Прибор может быть поврежден и стать причиной травмы, если прилагать к механизму блокировки чрезмерные усилия.**

- Перед тем, как снять крышку с чаши или чашу с блока электродвигателя:-
 - выключите;
 - дождитесь полной остановки ножевого блока.
- Выключайте прибор и отключайте его от сети:-
 - перед установкой или извлечением деталей;
 - когда он не используется;
 - перед чисткой.
- Никогда не смешивайте горячие ингредиенты в чаше, дайте им остыть до комнатной температуры перед переработкой.
- Не пользуйтесь неисправным прибором. Проверьте и отремонтируйте его: см. раздел 'Ремонт и обслуживание'.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на блок привода, электрический шнур или штепсельный разъем.
- Не допускайте свисания кабеля питания через острый край стола, а также его соприкосновения с горячими поверхностями.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Используйте только те насадки, которые предназначены для данного прибора.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными

способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.

- Дети должны находиться под присмотром. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данный прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и шнур от него в недоступном для детей месте.
- 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.

Сервировочная насадка

- **Не снимайте крышку, пока режущий диск не остановится полностью.**
- Не проталкивайте продукты пальцами по трубке. Всегда используйте толкатель, который поставляется в комплекте.
- Не прилагая излишних усилий для продвижения продуктов толкателем по подающей трубке – есть риск повреждения насадки.
- Не прикасайтесь к подвижным частям. Не подносите пальцы к сливному отверстию.

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

Вымойте все части: см. раздел «уход и чистка».

Основные компоненты

- ① чаша
- ② отсек для хранения шнура
- ③ блок электродвигателя
- ④ защитная блокировка
- ⑤ шпатель

Измельчитель

- ⑥ крышка
- ⑦ регулятор скорости
- ⑧ колпачок для подачи масла
- ⑨ верхнее лезвие ножа
- ⑩ ниже, лезвие ножа

Сервировочная насадка (если входит в комплект поставки)

- ⑪ толкатель
- ⑫ крышка сервировочной насадки
- ⑬ рычаг включения/выключения
- ⑭ отверстие для продуктов
- ⑮ двусторонний диск для нарезки/терки
- ⑯ адаптер сервировочной насадки

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ измельчителя

Ножевой блок состоит из двух частей: нижнего и верхнего ножей.

- Для грубого измельчения используйте только нижнее лезвие.
- Для более точного измельчения или приготовления пюре используйте оба лезвия одновременно. Это также даст более быстрый результат. Для использования обоих лезвий соедините верхний и нижний ножи и поверните против часовой стрелки для блокировки ②. Будьте осторожны, т.к. лезвия очень острые.

Примечание: после обработки пищи верхний нож может отделиться от нижнего. Это нормально, поскольку ножевой блок разработан так, чтобы легко разбираться после использования.

- 1 Установите чашу ① на блок электродвигателя, затем поверните по часовой стрелке, чтобы заблокировать ③.
- 2 Установите ножевой блок внутри чаши.
- В первую очередь на измельчитель следует установить чашу и ножевой блок, и только после этого добавлять ингредиенты.
- 3 Порежьте пищу надлежащим образом и поместите в чашу. Большие куски пищи следует порезать на кусочки размером 1—2 см.
- 4 Установите крышку и поверните по часовой стрелке для фиксации ④.
- 5 Подключите прибор к сети и нажмите на регулятор скорости для выбора требуемого скоростного режима ⑤.
- Слегка нажмите переключатель скорости, чтобы включить скорость 1.

- Сильнее нажмите переключатель скорости, чтобы включить скорость 2.
 - Также регулятор можно нажимать и отпускать, чтобы задействовать импульсный режим. Так можно избежать излишнего измельчения.
- 6 Задействуйте измельчитель до достижения желаемого результата.
- 7 Чтобы разобрать узел, выполните процедуру сборки в обратном порядке.
- **Прежде чем открывать крышку, отключите прибор от сети.**
- внимание!**
- При приготовления пищи для младенцев или маленьких детей перед кормлением всегда проверяйте, хорошо ли перемешались ингредиенты.
 - **Не включайте измельчитель дольше, чем на 60 секунд непрерывно. Выключайте и охлаждайте прибор в течение 2 минут в перерывах между 60-секундными циклами работы.**
 - Не включайте измельчителя, если чаша пуста.
 - Остудите пищу перед обработкой.
 - Не превышайте указанную максимальную емкость, а также не наполняйте чашу выше уровня отметки 500 мл.
 - Не помещайте какие-либо детали ножевого блока в микроволновую печь.
- советы**
- Если измельчитель с трудом справляется с задачей, удалите часть ингредиентов из чаши и продолжайте обработку несколькими партиями, в противном случае вы можете повредить двигатель.
 - При приготовлении майонеза положите в чашу все необходимые ингредиенты за исключением растительного масла. Во время работы измельчителя медленно добавляйте масло через колпачок для подачи масла ⑧ - см. прилагаемый рецепт.
 - Помните, что обработка твердых продуктов, таких как кофе в зернах, специй, шоколада или льда приводит к скорейшему износу ножей.
 - Следите за тем, чтобы не измельчить ингредиенты сильнее, чем нужно. Останавливайтесь и проверяйте консистенцию время от времени.
 - Различные специи, такие как гвоздика и семена тмина или укропа, могут повредить пластиковые детали вашего мини-измельчителя.
 - Чтобы добиться равномерной обработки, останавливайте прибор и снимайте ингредиенты, налипшие на стенки чаши, с помощью пластмассовой лопатки, которая входит в комплект.
 - Для достижения наилучшего результата измельчайте продукты небольшими партиями.
 - Большие куски пищи следует порезать на кусочки размером 1—2 см. Большая нагрузка или большие куски могут привести к неравномерным результатам переработки.
 - Перед измельчением орехов, зелени, хлебных крошек и т.п. все ингредиенты, ножи, чашу и крышку следует тщательно просушить.

Сервировочная насадка (если входит в комплект поставки)

- Используйте сторону для нарезки овощей и фруктов, таких как морковь, картофель, огурцы, кабачки, свеклу, лук и яблоко.
 - Используйте сторону терки, чтобы натереть овощи, такие как морковь или картофель, сыр, например чеддер, эменталь или грюйер.
- 1 Установите чашу ① на блок электродвигателя, затем поверните по часовой стрелке, чтобы заблокировать ③.
 - 2 Установите адаптер ⑩ в чашу. Поверните его и прижмите вниз, чтобы установить на место.
 - 3 Удерживая за центральный держатель поместите диск на приводной вал нужной стороной вверх.-
 - 4 Установите крышку ⑫ и поверните по часовой стрелке ⑥.
 - 5 Поместите чашу под отверстие для выхода продуктов ⑭.
 - 6 Порезьте ингредиенты так, чтобы они проходили через трубку.
 - 7 Переведите рычаг переключения ⑬ в положение ON ⑦.
 - 8 Проталкивайте кусочки равномерно с помощью толкателя – **не опускайте пальцы в подающую трубку.** Чтобы разобрать узел выполните процедуру сборки в обратном порядке.
- **Прежде чем открывать крышку, отключите прибор от сети. важно**
Если пища не выходя из отверстия, выключите и убедитесь, что куски пищи не застряли под диском. Перед продолжением очистите застрявшие куски.

- **Не включайте сервировочную насадку дольше, чем на 60 секунд непрерывно. Выключайте и охлаждайте прибор в течение 2 минут в перерывах между 60-секундными циклами работы. советы**
- Всегда используйте свежие ингредиенты
- Не нарежьте ингредиенты слишком мелко. Широкая подающая трубка должна быть целиком заполнена. Это позволит предотвратить сбивание продуктов в одну сторону во время переработки.
- После обработки на диске всегда будет оставаться небольшое количество отходов.

Уход и очистка

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и отключайте его от сети питания.
- **Обращайтесь осторожно с ножами и дисками – они очень острые.**
- Некоторые продукты способны обесцвечивать пластик. Это нормальное явление, которое не наносит вред пластмассовым деталям и не влияет на вкус пищи. Чтобы удалить следы окрашивания, смочите ткань в растительном масле и протрите.

блок электродвигателя

- Протрите влажной тканью, а затем просушите.
- Не опускайте блок электродвигателя в воду.
- Поместите излишек длины шнура в основание блока электродвигателя.

измельчитель - крышка / чаша / нож

- Перед чисткой всегда снимайте верхнее лезвие с нижнего лезвия ножевого блока. **Будьте осторожны, т.к. лезвия очень острые.**
- Помойте детали руками, а затем просушите.

- Детали нельзя обрабатывать в паровом стерилизаторе. Вместо этого используйте стерильный раствор в соответствии с указаниями производителя.

Сервировочная насадка

Перед началом чистки полностью разберите насадку.

- Для удобства чистки всегда промывайте детали сразу после использования.
- Обращайтесь осторожно с диском – **он очень острый**.
- Тщательно вымойте детали руками, а затем просушите.
- Если сервировочную насадку погрузили в воду, перед сборкой следует слить с нее всю воду.

Детали, которые можно мыть в посудомоечной машине

Такие детали разрешается мыть в посудомоечной машине на верхней полке.

Рекомендуется использовать программу с низким температурным режимом (максимум 50°C).

деталь	мытьё в посудомоечной машине
Чаша	✓
Крышка измельчителя	✓
Крышка сервировочной насадки	✓
Ножевой блок	✓
Диск	✓
Адаптер сервировочной насадки	✗
Толкатель	✓
Шпатель	✓

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту бытовой техники KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте,
- обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

Информация о коде даты может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года. Например: 1 сентября 2013 года = 13L35

- Сделано в Китае.

Модель	TYPE FDM10
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50/60 Гц
Мощность	500 Вт

Адрес производителя:

Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Адрес компании-импортера:

ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76



**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.

Руководство по использованию измельчителя

продукты	Максимальная норма загрузки	подготовка	скорость/время (приблизительно)
Мясо	300 гр.	Отделите кости, жир и хрящи. Нарежьте кубиками по 2 см.	Импульсный режим на скорости 2
Травы	30 гр.	Удалите стебельки. Зелень лучше всего измельчается в сухом и чистом виде.	Скорость 2 на 10 сек.
Орехи, например, миндаль, грецкий орех	250 гр.	Не забудьте очистить орехи от скорлупы. Обрабатывайте до полного измельчения. Примечание: миндальные орехи мелко не измельчаются).	Скорость 2 на 10 сек.
Сыр, например, чеддер	150 гр.	Нарежьте кубиками по 1-2 см.	Импульсный режим на скорости 2
Хлеб	75 гр.	Удалить корку и нарежьте кубиками по 1-2 см.	Скорость 2 на 5 сек.
Печенье	150 гр.	Разломать на кусочки.	Скорость 2 на 5 -10 с
Яйцо, сваренное вкрутую	5	Разрезать напололам или на четвертинки в зависимости от размера	Импульсный режим на скорости 2
Небольшие лук или лук-шалот	300 гр.	Небольшие луковицы разрежьте пополам или на кусочки размером 2 см.	Импульсный режим на скорости 2
Чеснок	200 гр.	Разделите на дольки и очистите.	Скорость 2 на 5 сек.
Мягкие фрукты, например малина	300 гр.	Удалите стебельки.	Скорость 2 на 5 сек.
Сухофрукты, например чернослив, абрикосы.	200 гр.	Нарезать кусочками по 2 см.	Импульсный режим на скорости 2
Корень имбиря	150 гр.	Почистите и разрежьте на кубики размером 1-2 см.	Импульсный режим на скорости 2
Суп	0,4 литра	Никогда не смешивать более 0,4 литра супа. Для достижения наилучших результатов слейте воду и поместите твердые ингредиенты в чашу с небольшим количеством жидкости из рецепта. Обработайте до нужной консистенции, а затем добавьте обратно к остальной жидкости.	Скорость 1 на 10 сек. Примечание: используйте один нож.

Таблица поиска и устранения неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Устройство не работает.	Нет питания. Чаша не зафиксирована на блоке электродвигателя надлежащим образом. Измельчитель или крышка сервировочной насадки установлены неверно.	Проверьте, включен ли прибор. Убедитесь, что крышка и чаша расположены правильно. Прибор не будет работать, если крышка и чаша установлены неправильно.
Продукты не выходят из сервировочной насадки.	Кусочки продуктов забились под диск.	Выключите устройство, отсоедините его от сети питания и проверьте, не застряли ли продукты в трубке или под диском. Перед продолжением очистите застрявшие куски.
Устройство замедляет скорость работы или обрабатывает продукты с трудом.	Превышено рекомендуемое количество. Превышено рекомендованное время непрерывной работы в 60 секунд.	Допустимое количество обрабатываемых продуктов указано в руководстве по обработке. Не включайте устройство дольше, чем на 60 секунд подряд. Выключайте и охлаждайте прибор в течение 2 минут в перерывах между 60-секундными циклами работы.
При использовании сервировочной насадки переключатель включения/выключения не зафиксирован в положении On ("включено").	Переключатель включения/выключения не зафиксирован в положении On ("включено").	Переместите переключатель до конца, пока он не заблокируется в положении On ("включено").
Сервировочная насадка случайно была опущена в воду.	Перед началом чистки всегда полностью разбирайте насадку. Не мойте адаптер в посудомоечной машине. Перед повторной сборкой дайте воде стечь.	

измельчитель рецепты

Маринад из перцев чили

300 г холодного жидкого меда
(поставить на ночь в
холодильник)

1 столовая ложка (15 мл)
арахисового масла
1 маленький чили

Положите ингредиенты в чашу
измельчителя. Обработывайте
на скорости 2 в течение
примерно 5 секунд.

Используйте в соответствии с
индивидуальными
требованиями

Соус «Песто»

45 г листьев базилика
25 г кедровых орехов
2 дольки чеснока
щепотка соли
50 г сыра «Пармезан», порезать
кубиками размером 1-2 см
100 мл нерафинированного
растительного масла

Установите оба лезвия внутри
чаши. Положите ингредиенты в
чашу в порядке, указанном
выше. Обработывайте на
скорости 2 в течение
приблизительно 15 секунд или
до получения желаемой
консистенции. Снимайте
налипшие ингредиенты со
стенок чаши по мере
необходимости.

Паштет из копченой скумбрии

100 г копченой скумбрии
50 г мягкого сыра
соль и перец
лимонный сок (не обязательно)

Установите нижнее лезвие
внутри чаши.

Крупно порежьте скумбрию и
мягкий сыр, и положите в чашу.
По желанию добавьте заправку
и лимонный сок. Измельчайте в
импульсном режиме на
скорости 2 до тех пор, пока не
получите однородную массу.
Снимайте налипшие на стенки
чаши ингредиенты по мере
необходимости.

Соус «Тапенад»

6 сушеных томатов
15 г анчоусов в масле, отжать
10 листьев базилика
100 г черных оливок без косток
½ дольки чеснока, измельчить
25 г каперсов
7,5 мл молотого миндаля
черный перец

Установите оба лезвия внутри
чаши. Положите ингредиенты в
чашу в порядке, указанном
выше. Измельчайте в
импульсном режиме на
скорости 2 до получения
однородной массы. Снимайте
налипшие на стенки чаши
ингредиенты по мере
необходимости.

Манговое пюре

300 г спелого манго, порезать кубиками размером 1-2 см
5 мл свежего сока лайма
10 мл светло-коричневого сахара
5-10 мл апельсинового ликера (не обязательно)

Установите нижнее лезвие внутри чаши.

Положите ингредиенты в порядке, указанном выше, затем включите скорость 1 и измельчайте в течение 10 секунд или до получения однородной массы пюре.

Используйте в соответствии с индивидуальными требованиями

Подлива из авокадо

1 спелый авокадо, разрезать кубиками размером 1-2 см
1 долька чеснока, измельчить
100 гр натурального греческого йогурта,
несколько веточек свежего укропа.

Установите оба лезвия внутри чаши. Положите ингредиенты в чашу в порядке, указанном выше, и измельчайте на скорости 2 в течение 10 секунд или до получения однородной консистенции. Снимайте налипшие на стенки чаши ингредиенты по мере необходимости.

гуакамоле

½ луковицы небольшого размера
1 томат, очистить от кожуры и удалить семена
1 зеленый перец чили небольшого размера
½ дольки чеснока, измельчить несколько веточек петрушки
1 спелый авокадо
15 мл лимонного сока
соль и перец

Установите нижнее лезвие внутри чаши.

Разрежьте лук, помидоры и перец чили на куски примерно 1—2.

Поместите в чашу с чесноком и петрушкой и обрабатывайте в импульсном режиме на скорости 2 до мелкой консистенции. Перелейте в сервировочную посуду.

Почистите и удалите косточку из авокадо, затем порежьте мякоть кубиками размером 1-2 см. Положите в чашу, залейте лимонной сок и измельчайте в импульсном режиме на скорости 2 до получения однородного пюре. Смешайте пюре из авокадо с полученной томатной пастой и добавьте приправу по вкусу.

Хумус (пюре из нута)

200 г консервированного нута
(турецкого гороха), отжать
1 долька чеснока, измельчить
15 мл тахинной пасты
15 мл оливкового масла
сок 1 лимона
соль и перец

Установите нижнее лезвие
внутри чаши.

Положите ингредиенты в чашу
в порядке, указанном выше, и
перемешайте на скорости 2 в
течение приблизительно 30
секунд или до получения
однородной массы. Снимайте
налипшие на стенки чаши
ингредиенты по мере
необходимости. Если не
требуется измельчать слишком
мелко, сократите время
обработки.

Майонез

250 мл. оливкового масла
2 целых яйца
4 капли лимонного сока
соль и перец

Поместите яйцо, лимонный сок
и приправы в чашу. Закройте
крышку.

Включите скорость 2 и
постепенно влейте масло через
колпачок для подачи масла в
достаточном количестве для
достижения нужной
консистенции. Выключите
блендер после того, как все
масло будет добавлено.

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

Пышақ алмасы бар табақтағы ингредиенттерді кесу және езу үшін Kenwood тағамды ұсақтағышын пайдаланыңыз.

Жеміс пен көкөністердің түрлі ауқымын кесу және көкөністер мен сырды ұсақтау үшін тікелей беру тіркемесін пайдаланыңыз.

қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Пышақ алмасындағы пластикалық алмас орамаларын қамтитын барлық орамалары мен жапсырмаларын алыңыз. **Алмастары өте өткір болғандықтан, мұқият болыңыз.** Бұл орамалар тек қана өндіру және тасымалдау кезінде алмасты қорғау үшін қолданылғандықтан, оларды алып тастау қажет.
- Алмастар мен дискі өте өткір, абайлап ұстаңыз. **Ұстаған және тазалаған кезде, әрқашан кесу шетінен ары, жоғарғы жағындағы тұтқасынан ❶ ұстаңыз.**
- Табақтағы затты құймас бұрын әрқашан пышақ алмасын алып тастаңыз.
- Қуат көзіне қосылып тұрғандықтан, қолдарыңыз бен құралдарды табактан алыңыз.

- **Ішкі құлып механизміне шамадан тыс күш жұмсалса, бұл құралға зақым келуі немесе зақым келтіруі мүмкін.**
- Қақпақты табақтан немесе табақты қуат бөлігінен алмас бұрын:-
 - өшіріңіз;
 - алмастары толығымен тоқтағанша күтіңіз.
- Өшіріңіз және токтан ажыратыңыз:-
 - бөліктерін салмас немесе алып тастамас бұрын;
 - қолданыста болмаған кезде;
 - тазаламас бұрын.
- Ыстық ингредиенттерді табақта ешқашан араластырмаңыз, өңдемес бұрын бөлме температурасында салқындатыңыз.
- Зақымдалған құралды ешқашан қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.
- Қуат бөлігін, сымды немесе ашаны ешқашан ылғалдамаңыз.
- Артық сымды үстел шетінен немесе жұмыс үстелінен салбыратып қоймаңыз немесе ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғыны дұрыс қолданбау зақым келтіруі мүмкін.
- Рұқсат етілмейтін тіркемені ешқашан қолданбаңыз.

- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Құрылғыны тек үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

Тікелей беру тіркемесі

- **Кесу дискі толығымен тоқтамайынша, ешқашан қақпақты алмаңыз.**
- Беру түтікшесінде төмен итеру үшін ешқашан саусақтарыңызды қолданбаңыз. Әрқашан берілген итеру құралын қолданыңыз.
- Беру түтікшесінде төмен итеру үшін шамадан тыс күшті қолданбаңыз, тіркемеге зақым келтіруіңіз мүмкін.
- Қозғалыстағы бөліктерін ұстамаңыз. Төгу саңылауынан саусақтарыңызды әрі ұстаңыз.

тоққа қоспас бұрын

- Сіздің электр жабдықтауыңыз құрылғының төменгі бөлігінде көрсетілгендей екендігіне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы Электромагниттік сәйкестік бойынша ЕС-тің 2004/108/ЕС нұсқамасына және азық-түлікпен қолдануға арналған материалдар бойынша 27/10/2004 жылғы ЕС заңнамасының 1935/2004 нөміріне сәйкес келеді.

алғаш рет қолданбас бұрын

Бөліктерін жуыңыз: «тазалау» бөлімін қараңыз.

перне

- ① табақ
- ② сым қоймасы
- ③ қуат бөлігі
- ④ «қауіпсіздік» ішкі құлпы
- ⑤ қалақша

Тағамды ұсақтағыш

- ⑥ қақпақ
- ⑦ жылдамдықты таңдау құралы
- ⑧ май құю түтікшесі
- ⑨ жоғарғы пышақ алмасы
- ⑩ төменгі пышақ алмасы

Тікелей беру тіркемесі (берілсе)

- ⑪ итеру құралы
- ⑫ тікелей беру қақпағы
- ⑬ қосу/өшіру тетігі
- ⑭ тағам шығару бөлігі
- ⑮ кері кесу/үгіту диски
- ⑯ тікелей беру адаптері

тағамды

ұсақтағышты

пайдалану үшін

Пышақ алмас бөлігі 2 бөліктен тұрады: төмен және жоғарғы алмас.

- Үлкен етіп кесу үшін ол өзі төменгі алмасты қолданады.
- Жіңішке етіп кесу немесе езу үшін екі бірдей алмасты бірге қолданыңыз. Бұл жылдамырақ нәтижені де береді. Екі алмасты да қолдану үшін, жоғарғы алмасты төменгі

алмастың үстіне қойып, орнына салу үшін сағат тіліне қарсы бұраңыз ②. Алмастары өткір болғандықтан, мұқият болыңыз.

Ескертпе. Тағамды өңдегеннен кейін, жоғарғы алмасы төменгі алмастан алынуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай, себебі алмас жинағы қолданып болғаннан кейін оңай бөліну үшін бос етіп жасалған.

- 1 Табақты ① қуат бөлігіне салыңыз, одан кейін оны орнына құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз ③.
- 2 Алмас жинағын табаққа салыңыз.
- Ингредиенттерді қоспас бұрын, әрқашан табақты және алмас жинағын тағамды ұсақтағышқа салыңыз.
- 3 Тағамды ыңғайлы өлшемдегі бөліктерге бөліп, табаққа салыңыз. Тағамның үлкенірек бөліктерін шамамен 1 немесе 2 см бөліктерге бөлу қажет.
- 4 Қақпақты салыңыз және орнына құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз ④.
- 5 Қуат беру құралын қосыңыз және қалаған жылдамдықты таңдау үшін жылдамдықты таңдау құралын төмен басыңыз ⑤.
- 1 жылдамдығын алу үшін жылдамдықты беру құралын жайлап басыңыз.
- 2 жылдамдығын алу үшін жылдамдықты беру құралын қатты басыңыз.
- Балама түрде пульс әрекетін шығару үшін жылдамдықты таңдау құралын қысқа уақытқа басыңыз. Мұны тағамның шамадан тыс өңделуінің алдын алу үшін қолдануға болады.
- 6 Қалаған нәтижеге қол жеткізілмейінше, тағамды ұсақтағышты іске қосыңыз.
- 7 Бөлікті бөлшектеу үшін жоғарыдағы процедураны кері орындаңыз.

- **Қақпақты алмас бұрын әрқашан қуат бөлігін токтан ажыратыңыз.**

маңызды

- Бөпелерге немесе жас балаларға тағам дайындап жатсаңыз, тамақтандырмас бұрын әрқашан ингредиенттерінің толық араластырылғанын тексеріңіз.
- **Тағамды ұсақтағышты 60 секундтан ұзағырақ уақытқа үздіксіз іске қоспаңыз. Әрбір 60 секунд жұмыс арасында 2 минутқа салқынлатыңыз.**
- Табақ бос болса, тағамды ұсақтағышты іске қоспаңыз.
- Өңдемес бұрын ыстық тағамды әрқашан салқынлатыңыз.
- Белгіленген ең үлкен мөлшерден асырмаңыз немесе табақта белгіленген 500 мл деңгейінен асырып толтырмаңыз.
- Ұсақтағыштың ешбір бөлігін микротолқынды пешке салмаңыз.

кеңестер

- Ұсақтағыш қиналып жұмыс істесе, қоспаның кейбір бөліктерін алып тастаңыз және бірнеше бумаға бөліп өңдеуді жалғастырыңыз, әйтпесе, оның моторға күш салуы мүмкін.
- Майонезді жасаған кезде, майдан басқа барлық ингредиенттерді табаққа салыңыз. Тағамды ұсақтағыш іске қосылғанда, майды май құю түтікшесіне жайлап қосыңыз ③ - берілген рецептті қараңыз.
- Кофе бұршақтары, дәмдеуіштер, шоколад немесе мұз сияқты қатты тағамдарды ұсатқан кезде пышақ алмастарын жылдамырақ салу қажеттігін есте сақтаңыз.
- Кейбір ингредиенттерді өңдеген кезде сақ болыңыз. Тоқтатып, қоюлығын жиі тексеріңіз.

- Қалампыр, аскөк және зире тұқымдары сияқты әр түрлі дәмдеуіштер тағамды ұсақтағыштың пластик бөлігіне кері әсер етуі мүмкін.
- Тегіс өңделуді қамтамасыз ету үшін, тоқтатып, берілген пластикалық қалақшамен табақтың бір жағынан жайлап қырып түсіріңіз.
- Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін бір уақытта аз мөлшерін ұнтақтаған жөн.
- Тағамның үлкенірек бөліктерін 1-2 см бөліктерге бөліңіз. Үлкен жүктеме немесе үлкен бөліктерін салсаңыз, тегіс емес нәтижелерге қол жеткізуіңіз мүмкін.
- Жаңғақтарды, көкөністерді, кептірілген нандарды кеспес бұрын, тағам мөн алмастың, табақ пен қақпақтың толығымен құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз.

Тікелей беру тіркемесі (берілсе)

- Сәбіз, картоп, қияр, кәді, қызылша, пияз бен алма сияқты көкөністерді кесу үшін кесу жағын қолданыңыз.
 - Сәбіз немесе картоп сияқты көкөністерді және чеддер, эмменталь, грюйер сияқты сырды және бірдей құрылымдағы тағамдарды үгіту үшін үгіту жағын қолданыңыз.
- 1 Табақты ① қуат бөлігіне салыңыз, одан кейін оны орнына құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз ③.
 - 2 Табаққа адаптерді ⑩ салыңыз. Орналастыру үшін бұрап, қажет болса, басыңыз.
 - 3 Орталық кесу аймағын ұстап, қажетті жағын жоғары қаратып дискіні жетекші білікке салыңыз.
 - 4 Қақпақты салыңыз ⑫ және орнына құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз ⑥.

- 5 Тағамды шығару бөлігінің төменгі жағына табақты салыңыз ⑭.
- 6 Бөру түтікшесіне сыю үшін тағамды кесіңіз.
- 7 Қосу/өшіру тетігін сырғытыңыз ⑬ және ON жағына құлыптаңыз ⑦.
- 8 Итеру құралымен тегіс төмен басыңыз – **беру түтікшесіне ешқашан саусақтарыңызды салмаңыз.**
Бөлікті бөлшектеу үшін жоғарыдағы процедураны кері орындаңыз.
- **Қақпақты алмас бұрын әрқашан қуат бөлігін токтан ажыратыңыз. маңызды**
Тағамды шығару бөлігінде тағам болмаса, өшіріңіз және тағамның диск астында жиналып қалмағанын тексеріңіз. Өңдеуді жалғастырмас бұрын кез келген бітелген тағамды тазартыңыз.
- **Тікелей беру тіркемесін 60 секундтан ұзағырақ уақытқа үздіксіз іске қоспаңыз. Әрбір 60 секунд жұмыс арасында 2 минутқа салқындатыңыз.**
кеңестер
- Әрқашан жаңа ингредиенттерді қолданыңыз
- Тағамды тым кішкентай етіп кеспейіз. Үлкен бөру түтікшесінің енін тегіс толық етіп толтырыңыз. Бұл өңдеу кезінде тағамның жан-жағына шашырауының алдын алады.
- Өңдегеннен кейін дискіде әрқашан қалдықтың кішкентай бөлігі қалады.

күтіп және тазалау

- Тазаламас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- **Алмастары мен дискіні күтіммен ұстаңыз - олар тым өткір болады.**

- Кейбір тағамдар пластиктің түсін өзгертуі мүмкін. Бұл өте қалыпты жағдай және ол пластикке зиян келтірмейді және тағамның дәміне әсер етпейді. Түсінің өзгертілуін кетіруге өсімдік майына батырылған матамен сүрту көмектесуі мүмкін.

қуат бөлігі

- Құрғақ матамен сүртіп, құрғатыңыз.
- Қуат бөлігін суға батырмаңыз.
- Артық сымды қуат бөлігінің негізіне салыңыз.

тағамды ұсақтағыш -

қақпақ/табақ/пышақ алмасы

Тазаламас бұрын әрқашан жоғарғы пышақ алмасын төменгі пышақ алмасынан бөліп алыңыз. **Алмастары өте өткір болғандықтан, мұқият болыңыз.**

- Бөліктерін қолмен жуыңыз, одан кейін кептіріңіз.
- Бөліктер бу стерилизаторында қолдануға жарамсыз. Оның орнына өндіруші нұсқауларының стерилдеу шешімдеріне сәйкес стерилдеу шешімін қолданыңыз.

тікелей беру тіркемесі

Тазаламас бұрын тіркемені толығымен бөлшектеңіз.

- Оңайырақ тазалау үшін, бөліктерін әрқашан қолданғаннан кейін бірден жуыңыз.
- Кесу дискін күтіммен ұстаңыз – **ол өте өткір.**
- Барлық бөліктерін қолмен жуыңыз, одан кейін мұқият кептіріңіз.
- Тікелей беру адаптері суға батырылса, тіркемені қайтадан жинамас бұрын барлық судың ағызылуын қамтамасыз етіңіз.

Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын бөліктері

Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын бөліктерін ыдыс жуғыш машинаның жоғарғы бөлігінде жууға болады.

Қысқа төменгі температура (Максимум 50°C) бағдарламасы ұсынылады.

элемент	Ыдыс жуғыш машинада жууға қолайлы
Табақ	✓
Тағамды ұсақтағыш қақпағы	✓
Тікелей беру қақпағы	✓
Пышақ алмастары	✓
Диск	✓
Тікелей беру адаптері	✗
Итеру құралы	✓
Қалақша	✓

қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Егер сымға зиян келтірілсе, ол қауіпсіздік мақсатында, KENWOOD компаниясымен немесе өкілетті KENWOOD жөндеушісімен алмастырылуы керек.

Егер сізге келесілер бойынша көмек қажет болса:

- құрылғыны қолдануға
- жөндеу жұмыстарына байланысты
- құрылғыны сатып алған дүкенмен байланысыңыз.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 2013 жылғы 1 қыркүйек 13L35

- Қытайда жасалған.

Үлгі	TYPE FDM10
Кернеу	220 – 240В
Герц	50/60Гц
Ватт	500Вт

Өндірушінің мекенжайы:

Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импорттердің мекенжайы:

"Делонги" ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Суцёвская 27 үй, 3 құрылым

Тел: +7 (495) 781-26-76



ЕС 2002/96/ЕС ДИРЕКТИВИНЕ СӘЙКЕС ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАҒА АСЫРУ ҮШІН МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ.

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек. Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Үй шаруасындағы құрылғыларды пайдаға асыру жекеше түрде денсаулық пен қоршаған ортаға зиян келтіруден және қажетті емес іске асырудан сақтанады және шығарылған заттар ресурстар мен энергияны үнемдеу үшін көмегі тиеді. Жекеше үй шаруасындағы заттарды пайдаға асыруды еске салатын белгісі ретінде сол өнімдер қоқыс үйіндісін сызып тастаған белгімен белгіленген.

Тағамды ұсақтағышты қолдану нұсқаулығы

тағам	Ең үлкен көлемі	дайындау	жылдамдық/ уақыт (шамамен)
Ет	300 г	Сүйектерін, майларын және шеміршектерін алып тастаңыз. 2 см көлемде кесіңіз	2-жылдамдықтағы пульс
Көкөністер	30 г	Түптерін алып тастаңыз. Көкөністер таза және құрғақ болғанда жақсы кесіледі.	10 сек.-қа 2 жылдамдығы
Жаңғақтар, мыс., бадам, грек жаңғағы	250 г	Қабығын аршыңыз. Ұнтақталғанша өңдеңіз. (Ескертпе. Бадамды майдалап ұсақтау консистенциясына да қол жеткізуге болады).	10 сек.-қа 2 жылдамдығы
Сыр, мыс., чеддер	150 г	1-2 см көлемде кесіңіз.	2-жылдамдықтағы пульс
Нан	75 г	Қыртыстарын алып тастап, 1-2 см көлемде кесіңіз.	5 сек.-қа 2 жылдамдығы
Печенье	150 г	Бөліктерге бөліңіз.	5-10 сек.-қа 2 жылдамдығы
Қатты пісірілген жұмыртқа	5	Өлшеміне қарай екіге немесе төртке бөліңіз	2-жылдамдықтағы пульс
Кішкентай пияз немесе жуа	300 г	Кішкентай пиязды екіге немесе 2 см бөліктерге кесіңіз.	2-жылдамдықтағы пульс
Сарымсақ	200 г	Бастарын бөліп, терісін алып тастаңыз.	5 сек.-қа 2 жылдамдығы
Жұмсақ жеміс, мыс., таңқурай	300 г	Түптерін алып тастаңыз.	5 сек.-қа 2 жылдамдығы
Кептірілген жеміс, мыс., қара өрік, өрік	200 г	2 см бөліктерге бөліңіз.	2-жылдамдықтағы пульс
Жас жанжабіл тамыры	150 г	Қабығын аршып, 1-2 см көлемде кесіңіз.	2-жылдамдықтағы пульс
Сорпа	0.4л	Ешқашан 0,4 л сорпадан артық араластырмаңыз. Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін ингредиенттерді кептіріңіз және табаққа қатты тағамды рецептіндегі сұйықтықтың кішкене мөлшерін салыңыз. Қалаған қоюлыққа қол жеткізілгенше араластырыңыз, одан кейін қалған сұйықтыққа қосыңыз.	10 сек.-қа 1 жылдамдығы ЕскертпеЖалғыз алмасты пайдаланыңыз.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Құрылғы жұмыс істемейді	Қуат жоқ. Табақ қуат бөлігіне дұрыс құлыпталмаған. Тағамды ұсақтағыш немесе тікелей беру қақпағы дұрыс орнатылмаған.	Құрылғының токқа қосылғанын тексеріңіз. Қақпақ пен табақтың орнына дұрыс қойылғанын тексеріңіз. Қақпақ пен табақ дұрыс салынбаса, құрылғы дұрыс жұмыс істемейді.
Тікелей беру тіркемесін қолданған кезде тағам құрылғысынан тағам шықпайды	Тағам дискінің астына жиналып қалған.	Өшіріңіз және токтан ажыратыңыз, сондай-ақ, тағамның беру түтікшесінде және дискінің астында жиналып қалмағынын тексеріңіз. Өңдеуді жалғастырмас бұрын кез келген бітелген тағамды тазартыңыз.
Өңдеу кезінде құрылғы жұмысын баяулатуды немесе күш салуды бастауы мүмкін.	Ұсынылған мөлшерден асырылған. Ұсынылатын 60 секунд жұмыс істеу мерзімі асырылған.	Өңделетін мөлшерге арналған ұсынылатын өңдеу нұсқаулығын қараңыз. Үздіксіз 60 секундтан ұзақ іске қоспаңыз. Әрбір 60 секундтық жұмыс арасында 2 минут бойына салқындатыңыз.
Тікелей беру тіркемесін қолданған кезде On/Off тетігі ON қалпында	On/OFF тетігі ON қалпына құлыпталмаған.	ON қалпына құлыпталмайынша тетіктің алға қарай итерілуін қамтамасыз етіңіз.
Тікелей беру адаптері абайсызда суға батырылды	Тазаламас бұрын әрқашан тіркемесін босатып алыңыз. Адаптерді ыдыс жуу құралына салмаңыз. Бөлшектемес бұрын адаптердің суын ағызыңыз.	

тағамды ұсақтағыш рецепттері

қабықты бұрыш маринады

300 г салқын сұйық бал (түні бойы салқындатылған)

1 ас қасық (15 мл) жержаңғақ майы

1 кішкентай қабықты бұрыш

Барлық ингредиенттерді ұсақтағыш табаққа салыңыз және 5 секунд бойына 2-жылдамдықта өңдеңіз.

Қажетінше пайдаланыңыз.

песто тұздығы

45 г насыбайгүл жапырақтары

25 г самырсын жаңғағы

2 бас сарымсақ

шымшы тұз

50г пармезан сыры

1 -2 см көлемде бөліңіз

100 мл алғашқы сығылған зәйтүн майы

Табаққа екі алмасты салыңыз. Жоғарыдағы тәртіпте табаққа ингердиенттерді салыңыз.

Шамамен 15 секунд бойына немесе қалаған қоюлыққа қол жеткізгенше 2-жылдамдықта өңдеңіз, қажетінше қырып түсіріңіз.

сүрленген скумбрия паштеті

100 г сүрленген скумбрия

50 г кілегей ірімшік

тұз және бұрыш

лимон шырыны (қосымша)

Төменгі алмасты табаққа салыңыз. Скумбрияны және кілегей ірімшікті шамалап кесіп, табаққа салыңыз.

Қалағаныңызша дәмдеуіштер мен лимон шырынын қосыңыз. Паштет тегіс болғанша пульсті 2-жылдамдыққа қосыңыз, қажетінше қырыңыз.

тапенад

6 қақталған қызанақ

15 г майы ағызылған анчоус

10 насыбайгүл жапырақтары

100 г дәнексіз қара зәйтүн

½ сарымсақ басы, ұсақталған

25 г киеуіл

7,5 мл майда бадам

қара бұрыш

Табаққа екі алмасты салыңыз.

Жоғарыдағы тәртіпте табаққа ингердиенттерді салыңыз. Қою паштет алынғанша 2-жылдамдықта пульсті қосыңыз, қажетінше төмен қырып тұрыңыз.

манго езбесі

300 г піскен мангоны 1-2 см

көлемде кесіңіз

5 мл жаңа лайм шырыны

10 мл ашық қоңыр қант

5 -10 мл апельсин ликері

(қосымша)

Төменгі алмасты табаққа салыңыз. Барлық ингредиенттерді жоғарыдағы тәртіпте салыңыз, одан кейін тегіс езбе алынғанша шамамен 10 секунд бойына 1-жылдамдықта қосыңыз. Қажетінше пайдаланыңыз.

авокадо тұздығы

1 піскен авокадоны 1-2 см

көлемде кесіңіз

1 бас ұсақталған сарымсақ

100 г грек стиліндегі табиғи

йогурт

бірнеше тал жас аскөк.

Табаққа екі алмасты салыңыз.

Ингредиенттерді табаққа жоғарыдағы тәртіпте салыңыз және тегіс қоюлық алынғанша 10 секунд бойына 2-жылдамдықта қосыңыз, қажетінше қырып тұрыңыз.

гуакамолe

½ кішкентай пияз
1 қызанақ, қабығы мен
тұқымдарын алып тастаңыз
1 кішкентай жасыл бұрыш,
тұқымы алынған
½ сарымсақ басы, ұсақталған
аздаған ақжелкен талы
1 піскен авокадо
15 мл лимон шырыны
тұз және бұрыш

Төменгі алмасты табаққа
салыңыз. Пиязды, қызанақты
және бұрышты шамамен 1-2 см
өлшемдегі бөліктерге бөліңіз.
Сарымсақ пен ақжелкенді
табаққа салыңыз және тегіс
ұсақталғанша 2-жылдамдықта
пульсті қосыңыз. Беру табағына
ауыстырыңыз. Авокадоның
қабығы мен сүйегін алып,
мәйегін 1-2 см бөліктерге
бөліңіз. Лимон шырынымен
бірге табаққа салып, өте тегіс
езбе алынғанша 2-
жылдамдықта қосыңыз.
Қызанақ қоспасы мен
дәмдеуіштердің дәмін шығару
үшін авокадо езбесін қосыңыз.

майонез

250 мл зәйтүн майы
2 бүтін жұмыртқа
4 тамшы лимон шырыны
тұз және бұрыш

Жұмыртқаны, лимон шырынын
және дәмдеуішті табаққа
салыңыз. Қақпағын жабыңыз.
2-жылдамдықты қосып, майды
беру түтікшесіне аздап
құйыңыз, майдың тегіс ағуын
қамтамасыз ету үшін
қажетінше қосыңыз. Барлық
май қосылғанда өшіріңіз.

хумус

200г консервіленген түрік
бұршағының кептірілген
салмағы
1 бас сарымсақ, ұсақталған
15 мл тахина пастасы
15 мл зәйтүн майы
1 лимон шырыны
тұз және бұрыш

Төменгі алмасты табаққа
салыңыз.

Барлық ингредиенттерді
табаққа жоғарыдағы тәртіпте
салыңыз және тегіс қоюлық
алынғанша шамамен 30 секунд
бойына 2-жылдамдықта
араластырыңыз, қажетінше
табақты қырып тұрыңыз.
Қатты қоюлық қажет болса, аз
уақытта іске қосыңыз.