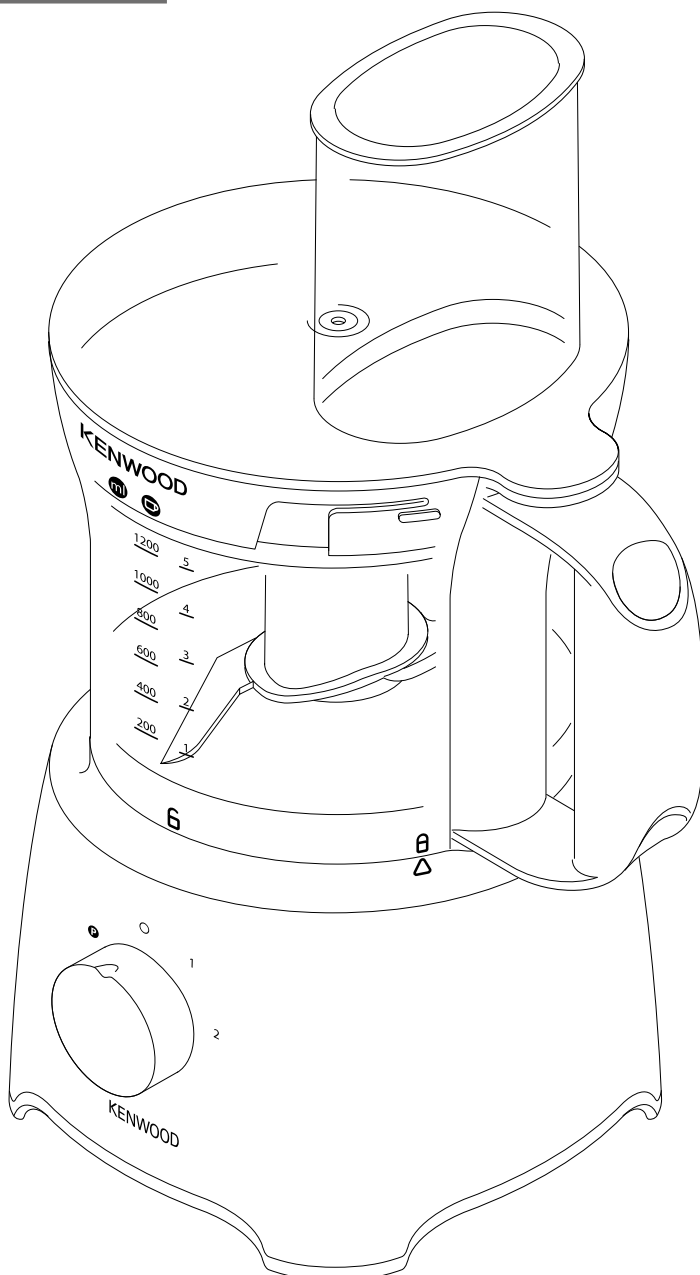


# KENWOOD

## TYPE FDP30

Инструкции  
нұсқаулықтары



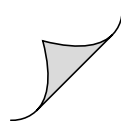
EAC

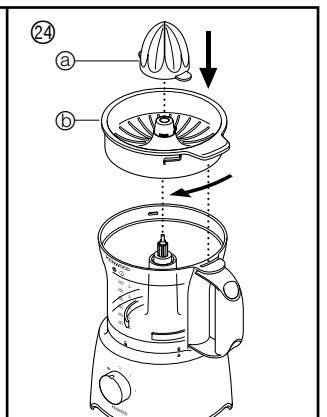
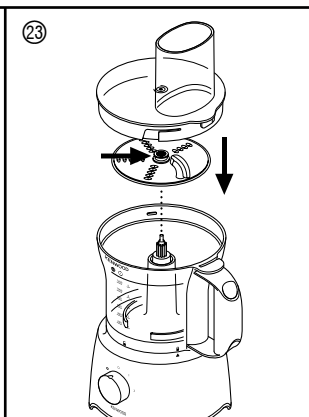
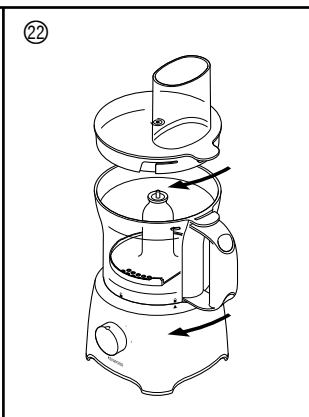
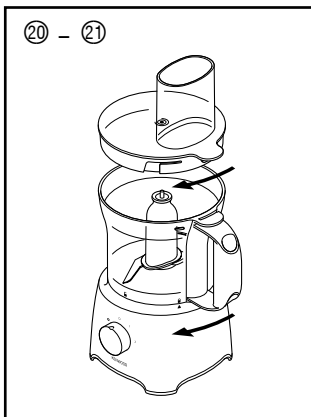
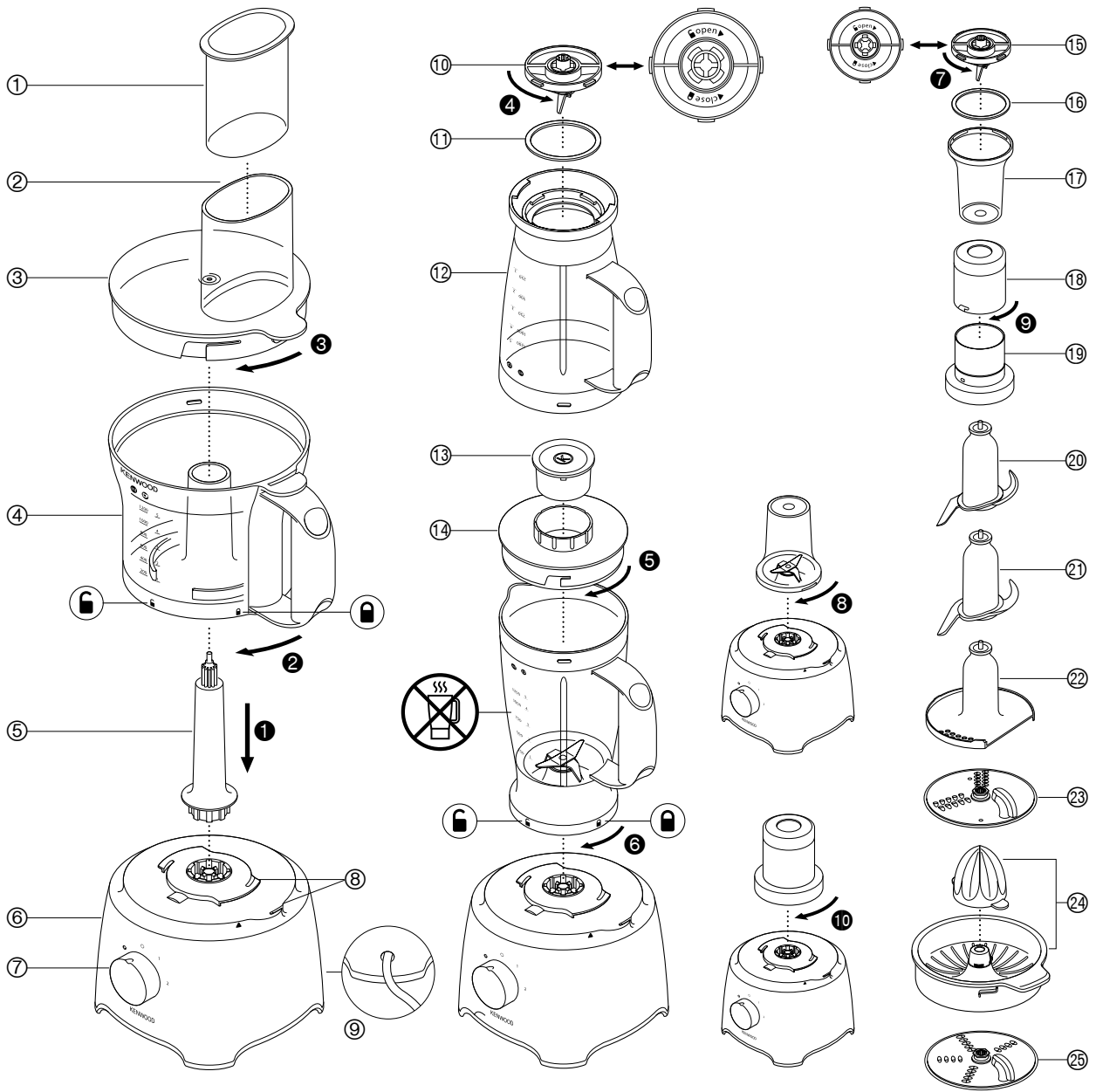
**Русский**

**2 - 11**

**Қазақша**

**12 - 20**





Используйте кухонный комбайн Kenwood и комплект насадок для подготовки любой переработки продуктов: нарезка, приготовление тортов и печенья, теста и пюре, перемешивание, взбивание и терка.


## Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании Kenwood или в специализированной мастерской по ремонту бытовой техники Kenwood.
- 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 СЛЕДУЕТ обрабатывать горячие ингредиенты.**
- Не поднимайте и не переносите комбайн, держась за рукоятку, т.к. рукоятка может сломаться, и вы получите травму.
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашу.
- Если прибор подключен к сети, держите пальцы или кухонные приборы подальше от внутренней поверхности чаши комбайна или измельчителя.
- Обязательно выключайте электроприбор и отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети в следующих случаях:-
  - перед установкой или снятием деталей;
  - когда не пользуетесь прибором;
  - перед очисткой.
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь специально прилагаемым толкателем.
- **Никогда не надевайте ножевой блок на блок электродвигателя без чаши блендера или чаши мини-измельчителя / мельницы.**
- Перед снятием крышки с чаши, блендера или мини-измельчителя / мельницы с силового блока:-
  - выключите прибор;
  - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились;
  - следите за тем, чтобы не отсоединить чашу блендера или мини-измельчителя / мельницы от режущего блока.
- 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.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- 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.
- 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 использование кухонного комбайна, блендера или мельницы может привести к несчастному случаю
- Максимальное потребление энергии указано для наиболее энергоемкой насадки. Прочие насадки могут потреблять меньше энергии.

**блендер**

-  **НЕ СЛЕДУЕТ обрабатывать горячие ингредиенты**
- **РИСК ОЖОГА:** Перед тем, как поместить горячие ингредиенты в чашу, или перед смешиванием им надо дать остыть до комнатной температуры.
- Соблюдайте осторожность в обращении с насадками, не касайтесь режущих кромок при их чистке.
- Включайте гомогенизатор только с закрытой крышкой.
- Пользуйтесь чашей блендера только при наличии в ней режущей насадки.

- Никогда не включайте пустой 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.

#### **насадки для мельницы**

- Никогда не надевайте ножевой блок на блок электродвигателя, не установив кувшин / крышку.
- Никогда не отвинчивайте кувшин / крышку, пока мельница установлена на приборе.
- Не прикасайтесь к острым лезвиям. Держите ножевой блок в местах, недоступных детям.
- Никогда не снимайте мельницу до полной остановки ножевого блока.
- Если мельница установлена неправильно, прибор работать не будет.
- Не обрабатывайте горячие ингредиенты в мельнице: перед обработкой они должны остыть до комнатной температуры.

#### **мини-измельчителя / мельницы**

- Для обеспечения долговечности мини-измельчителя / мельницы не включайте их дольше, чем на 30 секунд. Выключайте, как только добьетесь необходимой консистенции.
- Не рекомендуется измельчать специи, так как они могут повредить пластиковые детали.

#### **насадка - измельчитель для помола**

- Для обеспечения долговечности насадки - измельчителя для помола не включайте ее дольше, чем на 60 секунд. Выключайте, как только добьетесь необходимой консистенции.
- Не обрабатывайте корень куркумы, так как он слишком твердый и может повредить ножевой блок.

#### **диски для нарезки/терки**

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

#### **Перед подключением к сети электропитания**

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

#### **Перед первым использованием**

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

## Основные компоненты

### Комбайн

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

### Насадки

В комплект вашего кухонного комбайна могут входить не все перечисленные ниже насадки. Набор насадок зависит от модели. Информация о том, как приобрести насадку, не входящую в комплект поставки, содержится в разделе “Обслуживание и забота о покупателях”.

### Блендер (если входит в комплект поставки)

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





### Мини измельчитель / мельница (если входит в комплект поставки)


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

### Насадка - измельчитель для помола (если входит в комплект поставки)









- ⑱ крышка насадки - измельчителя для помола
- ⑲ ножевой блок насадки - измельчителя для помола
- ⑳ нож
- ㉑ насадка для вымешивания теста (если входит в комплект поставки)
- ㉒ эмульсификатор
- ㉓ диск для толстой нарезки/крупной терки
- ㉔ соковыжималка для citrusовых (если входит в комплект поставки)
- ㉕ диск для тонкой нарезки/мелкой терки (если входит в комплект поставки)

## Как пользоваться кухонным комбайном

- 1 Установите съемный приводной вал на блок электродвигателя ①.
- 2 Затем установите чашу, совместив  на чаше с  на блоке электродвигателя и поверните по часовой стрелке  до фиксации .
- 3 Установите насадку на вал чаши.
- Не забывайте установить на комбайн чашу и насадку перед загрузкой ингредиентов.

- 4 Установите крышку  так, чтобы верхняя часть привода/инструмента была по центру крышки.
- **Не используйте крышку для включения или выключения комбайна, пользуйтесь только регулятором включения/выключения скорости.**
- 5 Подключите прибор к сети, включите прибор и выберите скорость. (Воспользуйтесь таблицей рекомендуемых рабочих скоростей).
- **Если чаша или крышка установлены неправильно, комбайн работать не будет. Подающая трубка и ручка чаши должны быть расположены в переднем углу справа.**
- Пользуйтесь импульсным режимом (P) для прерывистого воздействия. Импульсный режим будет действовать до тех пор, пока нажата кнопка.
- 6 Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашку.
- **Перед снятием крышки всегда выключайте прибор и отключайте его от сети.**
- Внимание**
- Комбайн не может использоваться для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для превращения сахарного песка в сахарную пудру.
- При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

## Как пользоваться блендером (если входит в комплект поставки)

- 1 Установите уплотнительное кольцо ⑪ на ножевой блок ⑩ так, чтобы кольцо аккуратно легло в канавку.
- **При отсутствии или при неправильной установке прокладки появится протечка.**
- 2 Придерживая ножевой блок снизу ⑩, вставьте лезвия в чашу и поверните против часовой стрелки до фиксации . См. рисунки на оборотной нижней поверхности ножевого блока:  
 – разблокированная позиция  
 – заблокированная позиция
- Блендер не будет работать в случае неправильной сборки.**
- 3 Поместите ингредиенты в чашу.
- 4 Накройте чашу крышкой и поверните по часовой стрелке  до щелчка. Установите колпачок фильтра.
- 5 Поместите блендер на блок электродвигателя, сопоставьте  на чаше комбайна с  на блоке, поверните по часовой стрелке , чтобы заблокировать .
- **Если блендер был неправильно заблокирован, машина работать не будет.**
- 6 Выберите скорость (воспользуйтесь таблицей рекомендуемых рабочих скоростей) или воспользуйтесь регулятором импульсного режима.
- 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
- 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 1,2 л. - , для пенистых смесей типа молочных коктейлей это значение должно быть еще меньше.




## Как пользоваться мини-измельчителем/мельницей (если входит в комплект поставки)

Используйте мини - измельчитель/ мельницу для обработки орехов, кофейных зерен и приготовления пюре.

- 1 Поместите ингредиенты в чашу ⑰.
- 2 Установите уплотнительное кольцо ⑱ на ножевой блок ⑮.
- 3 Переверните ножевой блок. Опустите его в кувшин лезвиями вниз.
- 4 Привинтите ножевой блок к кувшину до упора ⑦. См. рисунки на оборотной нижней поверхности ножевого блока:

 – разблокированная позиция

 – заблокированная позиция

- 5 Установите мини-измельчитель/мельницу на блок электродвигателя, сопоставьте  на мини-измельчитель/мельницу с  на блоке и поверните по часовой стрелке ⑨, чтобы заблокировать .
- 6 Включите на максимальную скорость или используйте импульсный режим.

### Советы

- Лучше всего измельчать сухие чистые травы.
- Перед обработкой в мельнице. приготовленные для детского питания / пюре ингредиенты должны остынуть до комнатной температуры.
- Для достижения наилучшего результата при измельчении трав рекомендуется использовать основную чашу.

## Насадка - измельчитель для помолы (если входит в комплект поставки)

Используйте насадку - измельчитель для помолы для обработки сухих ингредиентов, например, кофейных зерен и для размолы специй, таких, как черный перец, семена кардамона, тмина, кориандра, фенхеля, свежего имбирного корня, головок чеснока и свежего перца чили.

## Как пользоваться насадкой - измельчителем для помолы

- 1 Поместите ингредиенты в ножевой блок ⑲.
- 2 Установите крышку ⑲ и поверните по часовой стрелке до фиксации ⑨.
- 3 Установите насадку на блок электродвигателя и поверните по часовой стрелке до фиксации ⑩.
- 4 Выберите скорость или установите импульсный режим (P).

### Советы

- Для наилучших результатов не рекомендуется одновременно обрабатывать в насадке - измельчителе для помолы более 50 г специй.
- Специи в целом виде гораздо дольше сохраняют вкус, чем молотые, поэтому для сохранения вкуса лучше за один раз молоть небольшое количество свежих ингредиентов.
- Для максимального проявления вкусовых качеств ингредиентов и эфирных масел перед помолом рекомендуется поджарить их в целом виде.
- Не обрабатывайте в насадке - измельчителе для помолы корень куркумы, так как он слишком твердый и может повредить ножевой блок.
- Перед обработкой имбиря его следует нарезать на маленькие кусочки.
- Для достижения наилучших результатов при измельчении трав рекомендуется использовать основную чашу.



## Таблица рекомендуемых рабочих скоростей

| Инструмент/<br>Насадка  | Назначение   | Рекомендуемая<br>скорость                        | Время<br>переработки * | Максимальная<br>загрузка                            |  |
|---|--|--|------------------------|---|--|
| Нож   | Универсальные смеси для тортов   | 2  | 10-15 сек.             | 1,2 кг общий вес                                    |  |
|   | Растирание жира с мукой  | 2  | 10 сек.                | 300 г вес муки                                      |  |
|   | Добавление воды в различные ингредиенты теста для выпечки  | 1 – 2  | 10-20 сек.             |   |  |
|   | Нарезка рыбы и постного мяса   | 2  | 10-30 сек.             | 400 г макс.<br>постная<br>говядина                  |  |
|   | Нарезка овощей   | Импульсный                                       | 5-10 сек.              | 250 г   |  |
|   | Нарезка орехов   | 2  | 30-60 сек.             | 100 г   |  |
|   | Пюре из мягких фруктов, приготовленных фруктов или овощей  | 2  | 10-30 сек.             | 500 г   |  |
|   | <b>Смешивание в чаше</b><br>Горячие ингредиенты обрабатывать не следует.<br>Не превышайте отметку максимального заполнения чаши.   |  |                        |   |  |
|   | Густые суповые смеси (450 жидкости на 750 г ингредиентов)<br><b>Обработайте овощи с 200 мл воды до мелкого измельчения. Добавьте остальную воду до полного смешения.</b> | 1 – 2<br>1                                       | 30-60 сек.<br>5 сек.   | 1,2 л   |  |
|   | Жидкие супы (500 мл жидкости на 500 г ингредиентов)  | Начните со скорости 1 и увеличьте до скорости 2. | 30-60 сек.             | 1 л   |  |
| Молочные и другие рецепты жидких блюд                           | 15-30 сек.   |  | 500 мл                 |   |  |
| Насадка для замешивания теста (если входит в комплект поставки) | Дрожжевое тесто  | 2  | 60 сек.                | 340 г вес муки                                      |  |
| Эмульсификатор  | Соусов   | 1 – 2  | 15-20 сек.             | 250 мл  |  |
|   | Майонезов  | 2  | 30-60 сек.             | 300 г масла   |  |
| Диски - нарезка/терка   | Твердые продукты – морковь, твердый сыр и т.д.   | 2  | –                      | Не превышайте максимальный объем, указанный на чаше |  |
|   | Более мягкие продукты - огурцы, помидоры и т.д.  | 1  | –                      |   |  |
| Соковыжималка для цитрусовых (если входит в комплект поставки)  | Цитрусовые   | 1  | –                      | –   |  |
| Блендер (если входит в комплект поставки)                       | Холодные супы и напитки<br><b>Горячие ингредиенты обрабатывать не следует.</b>   | 2  | 60 сек.                | 1,2 л   |  |
| Мини измельчитель / мельница (если входит в комплект поставки)  | Травы  | 2  | 10 сек.                | 10 г  |  |
|   | Орехи  | 2  | 10-30 сек.             | 50 г  |  |
|   | Кофейные зерна   | 2  | 30 сек.                | 50 г  |  |
|   | Сырое мясо (говяжий стейк), нарезанное на кубики по 2 см   | 2  | 5 сек.                 | 100 г   |  |
| Измельчитель для помолы (если входит в комплект поставки)       | Обработка специй   | 2  | 30-60 сек.             | 50 гр.  |  |
|   | Помол орехов и кофейных зерен  | 2  |                        | 50 гр.  |  |
|   | Нарезка орехов   | Импульсный                                       | –                      | 50 гр.  |  |
|   | Обработка зубчиков чеснока, свежих перцев и корня имбиря   | Импульсный                                       | –                      | 30 гр.  |  |

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

## Использование насадок

Смотри таблицу рекомендованных скоростей для каждой насадки.

### 20 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.

Если в комплекте не предусмотрено приспособление для замеса теста, то нож может использоваться и для дрожжевых смесей.

#### советы

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

### 21 насадка для вымешивания теста

(если входит в комплект поставки)

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.

### 22 Эмульсификатор

Используйте только для легких смесей – яичных соусов, майонезов.

#### Советы

- Перед использованием тщательно удалите все остатки жира с чаши и инструмента.

## диски для нарезки/терки

Использование дисков

**Двусторонние диски для нарезки/терки - толстой**

**23, тонкой 25**

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

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

## Использование режущих дисков

- 1 Установите приводной вал и чашу на блок электродвигателя.
- 2 Удерживая ручку, расположенную в центре, установите диск на приводной вал соответствующей стороной вверх.
- 3 Установите крышку.
- 4 Положите продукты в подающую трубку.
- 5 Включите прибор и равномерно нажимайте вниз на толкатель; **никогда не допускайте, чтобы ваши пальцы оказались в подающей трубке.**

#### Советы

- Используйте свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по всей ширине. Тем самым предотвращается смещение продуктов в сторону при обработке.
- Продукты, размещаемые вертикально, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально.
- На диске или чаше всегда остается небольшое количество продуктов после окончания процесса обработки.

### 24 соковыжималка для цитрусовых

(если входит в комплект поставки)

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

- a) конус
- b) сито


## Использование пресса для цитрусовых

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

## Уход и очистка

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
  - **Будьте осторожны при обращении с ножевым блоком и режущим диском: они чрезвычайно острые.**
  - Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным явлением, не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.
- силовой блок**
- Протрите влажной тряпкой, а затем насухо. Следите за тем, чтобы зона вблизи блокировочного механизма не была засорена остатками пищи.
  - Не погружайте в воду силовой блок.
  - Шнур питания при необходимости можно укоротить, поместив часть его в отделение для хранения в задней части приводного блока ⑨.

### Блендер и мини - измельчитель / мельница.

- 1 Удалите содержимое чаши / кувшина, отвинтите ножевой блок, установив разблокированное положение .
- 2 Вымойте чашу / кувшин вручную.
- 3 Удалите и вымойте уплотнительное кольцо.
- 4 Не прикасайтесь к острым лезвиям: протрите их дочиста в горячей мыльной воде, затем тщательно прополощите под краном. **Не погружайте ножевой блок в воду.**
- 5 Переверните и оставьте сушиться.

### Насадка - измельчитель для помола

- Снимите крышку с ножевого блока, повернув ее против часовой стрелки.
- Вымойте крышку вручную.
- Не прикасайтесь к острым лезвиям: протрите их дочиста в горячей мыльной воде, затем тщательно прополощите под краном. **Не погружайте ножевой блок в воду.**
- Переверните и оставьте сушиться.

### Прочие детали

- Вымойте руками, а затем высушите.
- Их можно также мыть в посудомоечной машине.

| Деталь   | Деталь, которую разрешается мыть в посудомоечной машине |
|--|---|
| основная чаша, крышка, толкатель   | ✓   |
| ножи, насадка для вымешивания теста                                      | ✓   |
| эмульсификатор   | ✓   |
| съёмный приводной вал  | ✓   |
| диски  | ✓   |
| соковыжималка для цитрусовых   | ✓   |
| чаша миксера, крышка, колпачок фильтра                                   | ✓   |
| крышка насадки - измельчителя для помола                                 | ✓   |
| ножевой блок и уплотнитель для блендера и мини - измельчителя / мельницы | ✗   |
| ножевой блок насадки - измельчителя для помола                           | ✗   |
| лопаточка  | ✓   |

## Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) или на сайте для вашей страны.

Информация о коде даты производства 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.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Модель                  | TYPE FDP30  |
| Напряжение              | 220 – 240 В   |
| Частота колебаний       | 50 – 60 Гц  |
| Мощность                | 800 Вт  |
| Условия хранения        | Температура: от + 5°C до + 45°C<br>Влажность: < 80 %  |
| Срок хранения           | Не ограничен.   |
| Срок службы             | 2 года ( 5 лет для отдельных видов товара).   |
| Условия утилизации      | Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.   |
| Условия транспортировки | Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.   |
| Условия реализации      | Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам. |

Адрес производителя:

Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Navant, 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 ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)**

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.

## Таблица поиска и устранения неисправностей

| Неисправность   | Причина   | Устранение   |
|---|---|--|
| Кухонный комбайн не работает  | <p>Не подается питающее напряжение.</p> <p>Чаша неправильно приставлена к силовому блоку.</p> <p>Неправильно зафиксирована крышка чаши.</p> | <p>Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети</p> <p>Убедитесь в том, что чаша находится в правильном положении, а ручка направлена на передний правый угол.</p> <p>Проверьте, правильно ли расположены блокираторы в ручке.</p> <p><b>Комбайн не заработает при неправильной установке чаши и крышки.</b></p> <p>Если все установлено правильно, удостоверьтесь в наличии питания в вашей электросети.</p> |
| Блендер или мельница не работает                                    | <p>Блендер или мельница не зафиксированы как следует.</p> <p>Блендер или мельница неправильно собраны.</p>                                  | <p>Если блендер или мельница зафиксированы неправильно, они работать не будут.</p> <p>Убедитесь в том, что ножевой блок как следует прикручен к чаше / кувшину.</p>  |
| Комбайн останавливается во время работы                             | <p>Комбайн перегружен, или превышена максимальная норма загрузки.</p> <p>Крышка не зафиксирована.</p>                                       | <p>Проверьте показатели максимальной загрузки по таблице рекомендуемых скоростей.</p> <p>Проверьте, правильно ли зафиксирована крышка.</p>   |
| Мини-измельчитель/мельница протекает под основанием ножевого блока. | <p>Не установлено уплотнительное кольцо.</p> <p>Неправильно установлено уплотнительное кольцо.</p> <p>Повреждено уплотнительное кольцо.</p> | <p>Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо правильно установлено и не повреждено. Порядок получения уплотнения для замены см. в разделе "Обслуживание и забота о покупателях".</p>  |
| Неудовлетворительная работа инструментов или насадок                | <p>См. раздел "Использование насадок". Убедитесь в том, что насадки установлены правильно.</p>  |  |

# Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз


Kenwood тағамды өңдеу құралын және кесу, торт, кондитерлік өнімдер және қамыр дайындау, езбе дайындау, араластыру, шайқау, тілімдеп кесу және ұсақтау сияқты барлық тағамды дайындау тапсырмалары үшін берілетін тіркемелер ауқымын пайдаланыңыз.

## қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Егер сымға зиян келтірілсе, ол қауіпсіздік мақсатында, KENWOOD компаниясымен немесе өкілетті KENWOOD жөндеушісімен алмастырылуы керек.
- Алмастар мен дисктер өте өткір, абайлап ұстаңыз. **Ұстаған және тазалаған кезде, әрқашан кесу шетінен ары, жоғарғы жағындағы тұтқасынан ұстаңыз.**
- **Ыстық ингредиенттерді ӨҢДЕМЕҢІЗ.**
- Өңдеу құралын тұтқасынан ұстап көтермеңіз немесе тасымалдамаңыз, әйтпесе тұтқасы үзіліп, нәтижесінде зақым келтіруі мүмкін.
- Табақтағы затты құймас бұрын әрқашан пышақ алмасын алып тастаңыз.
- Қуат көзіне қосылып тұрғандықтан, қолдарыңыз бен құралдарды өңдеу құралы табағынан және блендер бокалынан алыңыз.
- Өшіріңіз және токтан ажыратыңыз:-
  - бөліктерін салмас немесе алып тастамас бұрын;
  - қолданыста болмаған кезде;
  - тазаламас бұрын.
- Беру түтікшесінде төмен итеру үшін ешқашан саусақтарыңызды қолданбаңыз. Әрқашан берілген итеру құралын қолданыңыз.
- **Алмасты ешқашан блендер немесе кішкентай ұсақтағыш/ұнтағыш құты салынбайынша, қуат корпусына салмаңыз.**
- Қақпақты табактан, блендерден немесе кішкентай ұсақтағыш/ұнтағыш қуат бөлігінен алмас бұрын:-
  - өшіріңіз;
  - тіркемесі/алмастары толығымен тоқтағанша күтіңіз;
  - блендер бокалын немесе кішкентай ұсақтағыш/ұнтағыш құтыны алмас жинағынан бұрап босатып алмаңыз.
- Өңдеу құралын іске қосу үшін қақпақты қолданбаңыз, әрқашан қосу/өшіру жылдамдықты реттегішін қолданыңыз.
- **Ішкі құлып механизміне шамадан тыс күш жұмсалса, бұл құралға зақым келуі немесе зақым келтіруі мүмкін.**

- **Қолданыста болмаған кезде әрқашан тағамды өңдеу құралын токтан ажыратыңыз.**
- Рұқсат етілмейтін тіркемені ешқашан қолданбаңыз. ● Іске қосылып тұрғанда құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Зақымдалған құралды ешқашан қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
- Қуат бөлігін, сымды немесе ашаны ешқашан ылғалдамаңыз.
- Артық сымды үстел шетінен немесе жұмыс үстелінен салбыратып қоймаңыз немесе ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Ұсынылған жылдамдық диаграммасында көрсетілген максималды көлемнен асырмаңыз.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- 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.
- Құрылғыны тек үй тұрмысында ғана қолданыңыз. Kenwood компаниясы құрылғыны дұрыс қолданбау немесе осы нұсқауларды орындамау нәтижесінде туындаған ақаулыққа жауапты болмайды.
- Өңдеу құралын, блендерді немесе ұнтағышты дұрыс қолданбау зақым келтіруі мүмкін.
- Ең үлкен көрсеткіш ең көп жүктемеде көрсетілген тіркемеге негізделеді. Басқа тіркемелердің азырақ қуат тұтынуы мүмкін.

### **блендер**

-  **Ыстық ингредиенттерді ӨНДЕМЕҢІЗ.**
- **КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУПІ:** Бокалға салмас немесе блендерден өткізбес бұрын ыстық ингредиенттердің бөлме температурасына дейін салқындатылуына мүмкіндік беріңіз.
- Алмас жинағын ұстаған кезде әрқашан абай болыңыз және тазалаған кезде алмастың кесетін шетін ұстаңыз.
- Блендерді тек қақпағын салып қосыңыз.
- Берілген алмас жинағы бар бокалды ғана қолданыңыз.
- Блендерді ешқашан бос іске қоспаңыз.
- Блендердің ұзақ қызмет етуін қамтамасыз ету үшін, оны 60 секундтан ұзақ іске қоспаңыз.

- Жеміс коктейльдері рецепттері - ешқашан қатқан кезде қатты массаны түзетін қатырылған ингредиенттерді қолданбаңыз, бокалға салмас бұрын оны бөліңіз.

### **ұнтағыш тіркемелері**

- Алмас жинағын ешқашан құты/қақпақ салынбайынша, қуат бөлігіне салмаңыз.
- Ұнтағышты құрылғыға салғанда, ешқашан құтыны/қақпақты бұрап, босатпаңыз.
- Өткір алмастарды ұстамаңыз – Алмас жинағын балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Алмастар толығымен тоқтамайынша, ешқашан ұнтағышты алмаңыз.
- Ұнтағыш дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.
- Ыстық ингредиенттерді ұнтағышта араластырмаңыз, өңдемес бұрын бөлме температурасында салқындатып алыңыз.

### **Кішкентай ұсақтағыш/ұнтағыш**

- Кішкентай ұсақтағыштың/ұнтағыштың ұзақ қызмет етуін қамтамасыз ету үшін, оны 30 секундтан ұзақ іске қоспаңыз. Дұрыс қоюлыққа қол жеткізген бойда өшіріңіз.
- Пластикалық бөліктеріне зақым келтіруі мүмкін болғандықтан, дәмдеуіштерді өңдеу ұсынылмайды.

### **ұнтақтағыш**

- Ұнтақтағыштың ұзақ қызмет етуін қамтамасыз ету үшін, оны 60 секундтан ұзақ іске қоспаңыз. Дұрыс қоюлыққа қол жеткізген бойда өшіріңіз.
- Ол тым қатты болғандықтан және алмастарға зақым келтіруі мүмкін болғандықтан, канадалық сарбұрауды өңдемеңіз.

### **кескіш/торлы диск**

- Кесу дискі толығымен тоқтамайынша, ешқашан қақпақты алмаңыз.
- Алмастары мен кесу дискілерін күтіммен ұстаңыз - олар тым өткір болады.

#### **тоққа қоспас бұрын**

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

#### **алғаш рет қолданбас бұрын**

- 1 Пышақ алмасынан пластикалық алмас орамаларын алыңыз. Алмастары өте өткір болғандықтан, мұқият болыңыз. Бұл орамалар тек қана өндіру және тасымалдау кезінде алмасты қорғау үшін қолданылғандықтан, оларды алып тастау қажет.
- 2 Бөліктерін жуыңыз, «күтім көрсету және тазалау» бөлімін қараңыз.



## өңдеу құралы пернесі

- ① итеру құралы
- ② бөру түтікшесі
- ③ қақпақ
- ④ табақ
- ⑤ алынбалы жетекші білік
- ⑥ қуат бөлігі
- ⑦ жылдамдықты/импульсті реттегіш
- ⑧ «қауіпсіздік» ішкі құлпы
- ⑨ сымды сақтау (артында)

## тіркемелер

Төменде тізімделген тіркемелердің барлығы тағамды өңдеу үлгісімен берілмеуі мүмкін. Тіркемелер үлгі нұсқасына байланысты болады. Бумада жоқ тіркемені сатып алу жолын «қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімінен қараңыз.

## шыны блендер (берілген болса)

- ⑩ алмас жинағы
- ⑪ тығыздауыш дөңгелек
- ⑫ бокал
- ⑬ қақпақ
- ⑭ құю саңылауы

## кішкентай ұсақтағыш/ұнтағыш






(берілген болса)

- ⑮ алмас жинағы
- ⑯ тығыздауыш дөңгелек
- ⑰ алмас бөлігі

## ұнтақтағыш (берілген болса)












- ⑱ ұнтағыш қақпағы
- ⑲ ұнтақтағыштың алмас жинағы
- ⑳ пышақ алмасы
- ㉑ қамыр құралы (берілген болса)
- ㉒ эмульсия дайындайтын құрал
- ㉓ қалың кесу/үлкен ұсақтау дискі
- ㉔ цитрус шырынын сыққыш (берілген болса)
- ㉕ жіңішке кесу/кішкентай етіп үгіту дискі (берілген болса)

## тағамды өңдеу құралын қолдану

- 1 Алынбалы жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз ①.
- 2 Одан кейін табақты қуат бөлігіндегі  белгісімен табақтағы  белгісімен туралау арқылы салыңыз, оны  ол құлыпталмайынша  сағат тілімен бұраңыз.
- 3 Табақтың жетекші білігіне тіркемені салыңыз.
  - Ингредиенттерді қоспас бұрын, әрқашан табақты және тіркемені өңдеу құралына салыңыз.
- 4 Қақпақты жетекші  білігінің/құралдың жоғарғы бөлігі қақпақтың ортасында болатындай салыңыз
  - **Өңдеу құралын іске қосу үшін қақпақты қолданбаңыз, әрқашан қосу/өшіру жылдамдықты реттегішін қолданыңыз.**

- 5 Токқа жалғаңыз, қосыңыз және жылдамдықты таңдаңыз. (ұсынылатын жылдамдық кестесі).
  - **Табақ немесе қақпақ ішкі құлыптарына дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді. Бөру түтікшесі мен табақ тұтқасының оң жақ бұрышқа орнатылғанын тексеріңіз.**
  - Пульсті (P) қысқа импульс үшін пайдаланыңыз. Пульс реттегіш қалпына қойылғаннан соң іске қосылады.
- 6 Қақпақты, тіркемелерді және табақты алу үшін жоғарыдағы процедураларды керісінше қайталаңыз.
  - **Қақпақты алмас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз. маңызды**
  - Өңдеу құралы кофе бұршақтарын майдалауға не ұсақтауға немесе түйіршікті қантты ұнтақ қантқа айналдыруға арналмаған.
  - Бадам эссенциясын немесе қоспаларға дәмдеуіштерді қосқан кезде пластикалық заттарға тигізбеңіз, олар тұрақты пішімді беруі мүмкін.

## блендерді қолдану (берілген болса)

- 1 Тығыздауыш дөңгелегін  алмас бөлігіне салыңыз  – тығыздауыштың ойылған аймаққа дұрыс салынғанын тексеріңіз.
  - **Тығыздауышқа зақым келсе немесе дұрыс салынбаса, ағуы мүмкін.**
- 2 Алмас жинағының төменгі жағынан ұстап  , алмастарды бокалға салыңыз, қауіпсіздендіру үшін оны сағат тіліне қарсы бұраңыз  . Келесі сияқты алмас жинағының төменгі жағындағы суреттерге қараңыз:
  -  – құлыпталмаған қалып
  -  – құлыпталған қалып
- Дұрыс жинақталмаса, блендер жұмыс істемейді.**
- 3 Ингредиенттерді бокалға салыңыз.
- 4 Қақпақты бокалға салыңыз және қауіпсіздендіру үшін төмен басыңыз  . Құю саңылауын салыңыз.
- 5 Блендерді қуат бөлігіне салыңыз блендердегі белгіні  қуат бөлігіндегі  белгісімен туралаңыз және оны  құлыптау  үшін сағат тілімен бұраңыз.
  - **Блендер ішкі құлпына дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.**
- 6 Жылдамдықты таңдаңыз (ұсынылатын жылдамдық кестесі) немесе импульсті реттегішті пайдаланыңыз.
  - кеңестер**
  - Майонезді жасаған кезде, майдан басқа барлық ингредиенттерді блендерге салыңыз. Құю саңылауын алып тастаңыз. Одан кейін құрылғы іске қосылып тұрғанда, қақпақтағы тесік арқылы майды жайлап қосыңыз.
  - Қою қоспаларды төмен қырып түсіру қажет болуы мүмкін, мыс., паштет және тұздық. Қоспаны өңдеу қиын болса, қосымша сұйықтық қосыңыз.
  - Мұзды ұнтақтау - қалаған түрде ұнтақталғанша қысқа айналымда пульс режимінде іске қосыңыз.
  - Пластикалық бөліктеріне зақым келтіруі мүмкін болғандықтан, дәмдеуіштерді өңдеу ұсынылмайды.
  - Блендер дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.

- Құрғақ ингредиенттерді араластыру үшін, бөліктерге бөліп, құю саңылауын алып тастаңыз да, құрылғы іске қосылып тұрғанда, бөліктерді бір-бірілеп тастаңыз. Қолыңызды саңылаудың үстінде ұстаңыз. Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жиі босатып тұрыңыз. \_ Блендерді сақтау контейнері ретінде қолданбаңыз. Қолданбас бұрын және одан кейін оны бос етіп ұстаңыз.
- Блендерді сақтау контейнері ретінде қолданбаңыз. Қолданбас бұрын және одан кейін оны бос етіп ұстаңыз.
- Ешқашан 1,2 литрден көп мөлшерді блендерден өткізбеңіз, сүт коктейльдері сияқты көбікті сұйықтық үшін азырақ мөлшерді өткізіңіз.

## Ұсақтағышты/ұнтағышты қолдану

(берілген болса)

Жаңғақтарды, кофе бұршақтарын және езбелерді дайындау үшін, кішкентай ұсақтағышты/ұнтағышты қолданыңыз.

- 1 Ингредиенттерді құтыға салыңыз ⑰.
- 2 Тығыздауыш дөңгелекті ⑱ алмас жинағына салыңыз ⑱.
- 3 Алмас жинағын төменгі жағын жоғары қаратып бұраңыз. Оны алмастарын төмен қаратып құтыға батырыңыз.
- 4 Қатты тартылмайынша алмас жинағын құтыға бұрап салыңыз ⑰. Келесі сияқты алмас жинағының төменгі жағындағы суреттерге қараңыз:
  - 🔒 – құлыпталмаған қалып
  - 🔒 – құлыпталған қалып
- 5 Кішкентай ұсақтағышты/ұнтағышты қуат бөлігіне салыңыз, қуат бөлігіндегі 🔒 белгімен кішкентай ұсақтағыштағы/ұнтағыштағы ▲ белгіні туралаңыз және оны ⑳, құлыптау үшін 🔒 сағат тілімен бұраңыз.
- 6 Максимальды жылдамдыққа қосыңыз немесе пульсті басқару тетігін қолданыңыз.

### кеңестер

- Көкөністер таза және құрғақ болғанда жақсы ұнтақталады.
- Бала тағамдары/езбелер, ұнтақтағышта өңдемес бұрын пісірілген тағамның бөлме температурасында салқындатылуына мүмкіндік беріңіз.
- Көкөністерді ұнтақтаған кезде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, негізгі табақ ұсынылады.

## Ұнтақтағыш (берілген болса)

Кофе бұршағы сияқты құрғақ ингредиенттерді өңдеу және келесілер сияқты дәмдеуіштерді ұнтақтау үшін ұнтақтағышты қолданыңыз:-  
Қара бұрыш, кардамон тұқымдары, зире тұқымдары, күнзе тұқымдары, фенхел тұқымдары, жас жанжабил тамыры, сарымсақ бастары және жас бұрыштар.

## Ұнтақтағышты қолдану үшін.

- 1 Ингредиенттерді алмас жинағына салыңыз ⑲.
- 2 Қақпақты салыңыз ⑲ және орнына құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз ㉑.
- 3 Ұнтағышты қуат бөлігіне салып, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз ⑲.
- 4 Жылдамдықты таңдаңыз немесе пульсті қолданыңыз (P).

### кеңестер

- Дәмдеуіштерді өңдеген кезде оңтайлы өнімділікке қол жеткізу үшін, ұнтағышта бір уақытта 50г көлемінен артық өңдемеуді ұсынамыз.
- Тұтас дәмдеуіштер жұпар иісін ұнтақталған дәмдеуіштерге қарағанда ұзағырақ сақтайтындықтан, жұпар иісін сақтау үшін бір уақытта кішкентай жаңа мөлшерін ұнтаған жөн.
- Ең көп жұпар иісін және эфир майларын шығарып алу үшін, тұтас дәмдеуіштерді ұнтақтағанда өте жақсы қуырылады.
- Ол тым қатты болғандықтан және алмастарға зақым келтіруі мүмкін болғандықтан, ұнтағышта канадалық сарбұрауды өткізбеңіз.
- Өңдемес бұрын жанжабилді кішкентай бөліктерге кесіңіз.
- Көкөністерді ұнтақтаған кезде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, негізгі табақ ұсынылады.

| Ұсынылатын жылдамдық кестесі                                  |  |                      |                |   |  |
|---|--|----------------------|----------------|---|--|
| құрал/тіркеме   | функция  | Ұсынылатын жылдамдық | Өңдеу уақыты * | Ең үлкен мөлшер   |  |
| Пышақ алмасы  | Барлығы бір көкс қоспасында  | 2                    | 10-15 сек      | 1,2кг жалпы салмағы                                     |  |
|   | Пісірілген нан – ұнға қосу   | 2                    | 10 сек         | 300г ұн салмағы   |  |
|   | Нан ингредиенттерін біріктіру үшін су қосу   | 1- 2                 | 10-20 сек      |   |  |
|   | Балықты және майсыз етті кесу  | 2                    | 10-30 сек      | 400г макс майсыз сиыр еті                               |  |
|   | Көкөністерді кесу  | Пульс                | 5-10 сек       | 250г  |  |
|   | Жаңғақтарды майдалау   | 2                    | 30-60 сек      | 100г  |  |
|   | Жұмсақ жемісті майдалау, пісірілген жеміс пен өсімдіктер   | 2                    | 10-30 сек      | 500г  |  |
|   | <b>Табақта блендерден өткізу</b><br>Ыстық ингредиенттерді өңдемеңіз.<br>Табақтағы ең жоғарғы белгіден асырмаңыз. |                      |                |   |  |
|   | Қою сорпа қоспалары (450 мл сұйықтықты 750 г құрғақ ингредиенттерге).  | 1- 2                 | 30-60 сек      | 1,2 литр  |  |
|   | <b>Толығымен ұсақталғанша көкөністерді 200 мл сумен өңдеңіз. Біріктірілмейінше қалған суды қосыңыз.</b>          | 1                    | 5 сек          |   |  |
| Жеңіл сорпа қоспалары (500 мл сұйықтыққа 500 г ингредиенттер) | 1 деңгейінде бастап, 2 деңгейіне артыңыз   | 30-60 сек            | 1 литр         |   |  |
| Сүт пен сұйықтық рецепттері                                   |  | 15-30 сек            | 500 мл         |   |  |
| Қамыр құралы (берілген болса)                                 | Ашытылған қоспалар   | 2                    | 60 сек         | 340г ұн салмағы   |  |
| Эмульсия дайындайтын құрал                                    | Кремі  | 1- 2                 | 15-20 сек      | 250 мл  |  |
|   | Майонез  | 2                    | 30-60 сек      | 300г май  |  |
| Дискілер - кесу/үгіту   | Сөбіз, қатты сыр сияқты қатты тағам бөліктері  | 2                    | –              | Ыдыста көрсетілген ең үлкен мөлшерден артық толтырмаңыз |  |
|   | Қияр, қызанақ сияқты жұмсағырақ көкөністер   | 1                    | –              |   |  |
| Цитрус шырынын сыққыш (берілген болса)                        | Цитрус жемістері   | 1                    | –              | –   |  |
| Блендер (берілген болса)                                      | Салық сорпалар мен сусындар<br><b>Ыстық ингредиенттерді өңдемеңіз</b>  | 2                    | 60 сек         | 1,2 литр  |  |
| Кішкентай ұсақтағыш/ұнтағыш (берілген болса)                  | Көкөністер   | 2                    | 10 сек         | 10г   |  |
|   | Жаңғақтар  | 2                    | 10-30 сек      | 50г   |  |
|   | Кофе бұршақтары  | 2                    | 30 сек         | 50г   |  |
|   | Піспеген ет (сиыр етінен стейк) 2 см кесектерге бөліңіз  | 2                    | 5 сек          | 100г  |  |
| Ұнтақтағыш (берілген болса)                                   | Дәмдеуіштерді өңдеу  | 2                    | 30-60 сек      | 50г   |  |
|   | Кофе бұршақтарын ұнтақтау  | 2                    |                | 50г   |  |
|   | Жаңғақтарды ұсақтау  | Пульс                | –              | 50г   |  |
|   | Сарымсақ бастарын, жас бұрыштар мен жанжабіл тамырын өңдеу   | Пульс                | –              | 30г   |  |

\* Бұл тек нұсқаулық үшін нақты рецептке және өңделетін элементтерге байланысты басқаша болуы мүмкін.

## тіркемелерді қолдану

Әрбір тіркеме үшін ұсынылатын жылдамдық диаграммасын қараңыз.

### 20 пышақ алмасы

Пышақ алмасы — барлық тіркемелердің ең әмбебап құралы. Өңдеу уақытының ұзақтығы алынған құрылымды анықтайды. Үлкен құрылымдар үшін пульс реттегішін қолданыңыз.

Пышақ алмасын торт және кондитерлік өнімді жасау, шикі және піскен етті, көкөністерді, жаңғақтарды, паштетті, тұздықтарды кесу, сорпаларды езу және нан мен печеньеелерден үгінділерді дайындау үшін қолданыңыз.

#### кеңестер

- Ет, нан, көкөністер сияқты тағамды өңдемес бұрын шамамен 2 см/3/4 дюйм бөліктерге бөліңіз.
- Печеньені бөліктерге бөлу керек және құрылғы іске қосылып тұрғанда тағам түтікшесіне қосыңыз.
- Кондитерлік өнімді жасаған кезде майды тікелей тоңазытқыштан алып, 2 см/3/4 дюйм бөліктерге бөліңіз.
- Тым қатты өңдеп жібермес үшін сақ болыңыз.

### 21 қамыр құралы (берілген болса)

Ашытылған қамыр қоспалары үшін қолданыңыз.

- Құрғақ ингредиенттерді табаққа салып, құрылғы іске қосылып тұрған кезде сұйықтықты беру түтікшесіне салыңыз. Жұмсақ иілгіш қамыр шары жасалмайынша өңдеңіз, бұған 60 сек уақыт жұмсалады.
- Тек қолмен қайта илеңіз. Табақта қайта илеу ұсынылмайды, себебі ол өңдеу құралының тұрақсыз болуын туғызуы мүмкін.

### 22 эмульсия дайындайтын құрал

Жұмыртқа кремi, майонез сияқты тек жеңіл қоспалар үшін қолданыңыз.

#### кеңестер

- Табақ пен құралдың пайдаланбас бұрын таза және майлы болмауын қамтамасыз етіңіз.

## кесу/үгіту дисктері

Дисктерді қолдану үшін.

#### кері кесу/үгіту дисктері - қалың 23, жіңішке 24

Сыр, сәбіз, картоп және осындай құрылымды тағамдар үшін үгіту жағын пайдаланыңыз.

Сыр, сәбіз, картоп, қырыққабат, қияр, кәді, қызылша мен пияз үшін кесу жағын пайдаланыңыз.

## кесу дисктерінің қолдану

- 1 Жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
- 2 Орталық кесу аймағын ұстап, сәйкес жағын жоғары қаратып дискіні жетекші білікке салыңыз.
- 3 Қақпағын жабыңыз.
- 4 Тағамды беру түтікшесіне салыңыз.
- 5 Қосыңыз және итеру құралымен тегіс итеріңіз, **беру түтікшесіне ешқашан қолыңызды салып итермеңіз.**

#### кеңестер

- Жаңа ингредиенттерді қолданыңыз
- Тағамды тым кішкентай етіп кеспеңіз. Беру түтікшесінің енін тегіс толық етіп толтырыңыз. Бұл өңдеу кезінде тағамның жан-жағына шашырауының алдын алады.
- Жоғары қаратып салынған тағам көлбеу салынған тағамнан қысқарақ етіп беріледі.
- Өңдегеннен кейін дискіде немесе табақта әрқашан қалдықтың кішкентай бөлігі қалады.

### 24 цитрус шырынын сыққыш (берілген болса)

Осы цитрус шырынын сыққышты цитрус жемістерінің шырынын сығу үшін қолданыңыз (мыс., апельсин, лимон, лайм және грейпфрут).

a) конус

b) елеуіш

## цитрус шырынын сыққышты қолдану үшін

- 1 Жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
- 2 Елеуішті табаққа салыңыз, елеуіш тұтқасының табақ тұтқасындағы қалыпта тікелей құлыпталуын қамтамасыз етіңіз.
- 3 Ол толық төмен түскенше, конусты жетекші біліктің үстіне салыңыз.
- 4 Жемісті екіге бөліңіз. Одан кейін қосыңыз және жемісті конусқа салып басыңыз.
- **Елеуіш дұрыс құлыптанбаса, цитрус шырынын сыққыш жұмыс істемейді.**
- Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жемісті бөлме температурасында сақтап, шырынын сығыңыз және шырынды сықпас бұрын қолыңызбен жұмыс үстелінде айналдырыңыз.
- Шырынды сығуға көмектесу үшін, шырынды сыққан кезде жемісті бір жағынан екінші жағына қозғаңыз.
- Көп мөлшерде шырынды сыққан кезде, мәйегі мен тұқымдарының тұрып қалуының алдын алу үшін елеуішті жүйелі түрде босатып тұрыңыз.

## күтім көрсету және тазалау

- Тазаламас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- **Алмас пен кесу дискін абайлап ұстаңыз, олардың өте өткір болуы мүмкін.**
- Кейбір тағамдар пластиктің түсін өзгертуі мүмкін. Бұл өте қалыпты жағдай және ол пластикке зиян келтірмейді және тағамның дәміне әсер етпейді. Түсінің өзгертілуін кетіру үшін өсімдік майына батырылған матамен сүртіңіз.
- **қуат бөлігі**
- Дымқыл матамен сүртіп, құрғатыңыз. Ішкі құлып аймағының тамақ қалдықтарынан таза болуын қамтамасыз етіңіз.
- Қуат бөлігін суға батырмаңыз.
- Артық сымды қуат бөлігінің артындағы сақтау аймағында сақтаңыз 25.

### блендер және кішкентай ұсақтағыш/ұнтағыш

- 1 Бокалды/құтыны босатыңыз, шығарып алу үшін құлыптан босату қалпына бұрау арқылы блендердің алмас жинағын бұрап босатыңыз **Б**.
- 2 Бокалды/құтыны қолыңызбен жуыңыз.
- 3 Тығыздауыш дөңгелекті алып, жуыңыз.
- 4 Өткір алмастарын ұстамаңыз, ыстық сабынды суды қолданып оларды щеткамен жуыңыз және ағын судың астында мұқият шайыңыз. **Блендер жинағын суға батырмаңыз.**
- 5 Жоғарыдан төмен қаратып құрғатып қойыңыз.

### ұнтақтағыш

- Оны сағат тіліне қарсы бағытта бұрау арқылы қақпақты алмас жинағынан алып тастаңыз.
- Қақпақты қолыңызбен жуыңыз.
- Өткір алмастарын ұстамаңыз, ыстық сабынды суды қолданып оларды щеткамен жуыңыз және ағын судың астында мұқият шайыңыз. **Блендер жинағын суға батырмаңыз.**
- Жоғарыдан төмен қаратып құрғатып қойыңыз.

### барлық басқа бөліктері

- Қолмен жуыңыз, одан кейін кептіріңіз.
- Балама түрде оларды ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

| элемент ыдыс  | жуғыш машинада жууға қолайлы |
|---|------------------------------|
| негізгі табақ, қақпақ, итеру құралы   | ✓                            |
| пышақ алмастары, қамыр құралы   | ✓                            |
| эмульсия дайындайтын құрал  | ✓                            |
| құлыпталған қалып   | ✓                            |
| дискілер  | ✓                            |
| цитрус шырынын сыққыш   | ✓                            |
| блендердің шыны бокалы, қақпақ, құю саңылауы                                | ✓                            |
| ұнтақтағыш қақпағы  | ✓                            |
| блендер мен кішкентай ұсақтағышқа/ұнтағышқа арналған алмас жинағы мен төсем | ✗                            |
| ұнтақтағыштың алмас жинағы  | ✗                            |
| қалақша   | ✓                            |

## қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.

- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына өкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.

Күн коды мәліметтері өнімнің астыңғы жағында немесе көрсеткіш тақтаның жанында орналасқан. Күн коды апта санынан кейінгі жыл мен ай коды ретінде көрсетіледі.

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

Мысалы: 2013 жылғы 1 қыркүйек 13L35

- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

|                        |  |
|------------------------|--|
| Үлгі                   | TYPE FDP30   |
| Кернеу                 | 220 – 240 В  |
| Герц                   | 50 – 60 Гц   |
| Ватт                   | 800 Вт   |
| Сақтау шарттары        | Температура: +5°C және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%.  |
| Сақтау мерзімі         | Шектеусіз.   |
| Қызмет көрсету мерзімі | 2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).   |
| Тастау шарттары        | Экологиялық талаптарға сай тастау керек.   |
| Тасымалдау шарттары    | Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.   |
| Сату шарттары          | Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек. |

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 Суцевская

27 үй, 3 құрылым

Тел: +7 (495) 781-26-76



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.

**ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР**

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.

| ақаулықтарды жою нұсқаулығы   |  |   |
|---|--|---|
| Ақаулық   | Себебі   | Шешім   |
| Өңдеу құралы жұмыс істемейді.   | Қуат жоқ.<br><br>Табақ қуат бөлігіне дұрыс салынбаған.<br><br>Табақ қақпағы дұрыс құлыпталмаған                | Өңдеу құралының тоққа қосылғанын тексеріңіз.<br><br>Табақтың дұрыс салынғанын және тұтқаның оң жақ бұрышқа орнатылғанын тексеріңіз.<br><br>Қақпақтың ішкі құлып тұтқа аймағында дұрыс салынғанын тексеріңіз.<br><br><b>Табақ пен қақпақ дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді</b><br><br>Жоғарылардың ешбірі болмаса, үйіңіздегі сақтандырғышты/автоматты тексеріңіз. |
| Блендер немесе ұнтағыш жұмыс істемейді  | Блендер немесе ұнтағыш дұрыс құлыпталмаған.<br><br>Блендер немесе ұнтағыш дұрыс жиналмаған.                    | Блендер немесе ұнтағыш ішкі құлпына дұрыс салынбаса, жұмыс істемейді.<br><br>Алмас жинағының бокалға/құтыға толық бекітілгенін тексеріңіз.  |
| Өңдеу құралы өңдеп жатқанда тоқтайды  | Өңдеу құралы шамадан тыс жүктелген/ максималды көлем асырылған.<br><br>Қақпақ құлыпталмаған.                   | Ұсынылған жылдамдық диаграммасында көрсетілген максимум көлемді тексеріңіз.<br><br>Қақпақтың дұрыс салынғанын тексеріңіз.   |
| Блендер немесе кішкентай ұсақтағыш/ ұнтағыш алмас жинағы бөлігіне тығыз орнатылмаған. | Төсемесі жоқ<br>Төсемесі дұрыс орнатылмаған<br>Төсемеге зақым келтірілген.                                     | Төсеменің дұрыс орнатылғанын және зақымдалмағанын тексеріңіз. Ауыстырылатын төсемені алу үшін «қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.  |
| Құралдардың/Тіркемелердің нашар жұмысы  | Сәйкес «Тіркемені қолдану» бөліміндегі кеңестерді қараңыз.<br>Тіркемелерінің дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз. |   |





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

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**

**CREATE MORE**