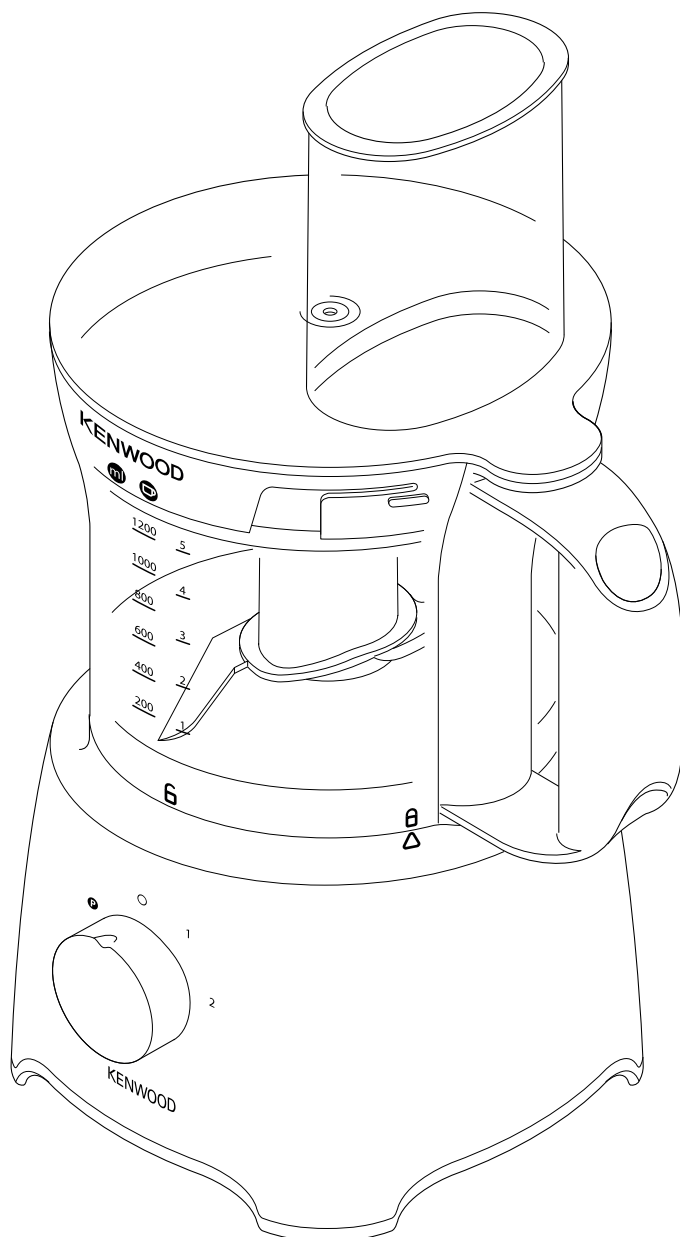


KENWOOD

TYPE: FDP30

Instructions



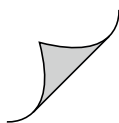
EAC

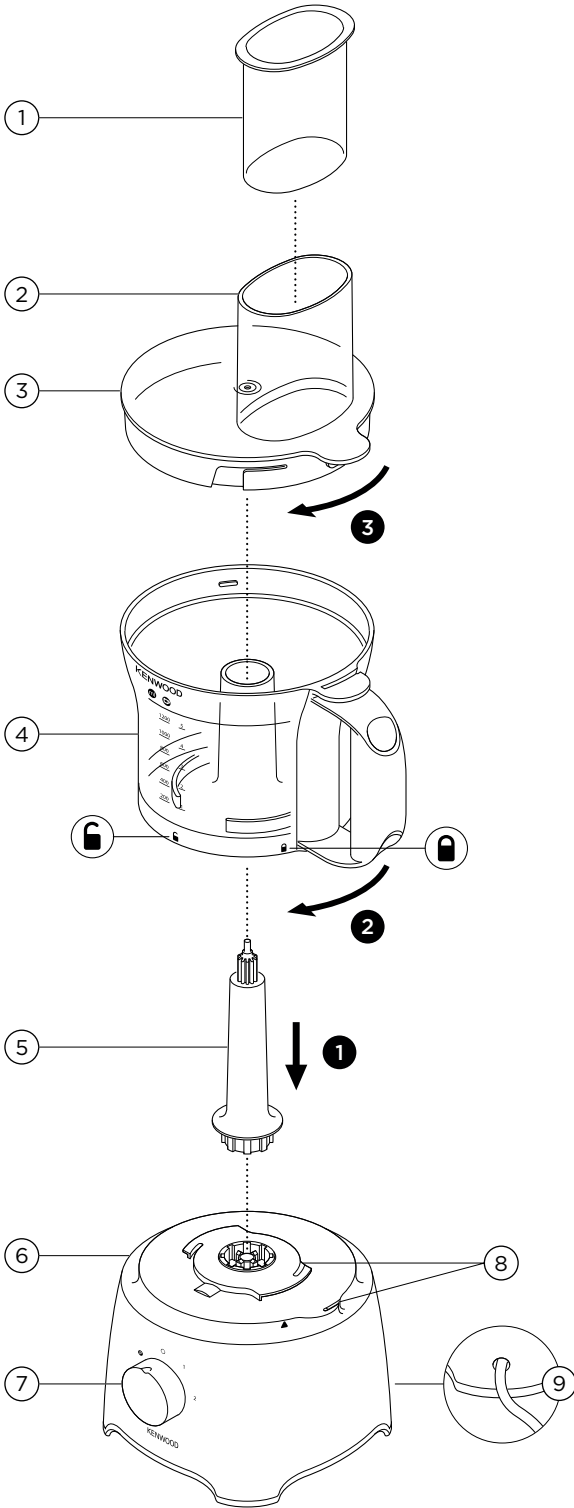
Русский

2 - 12

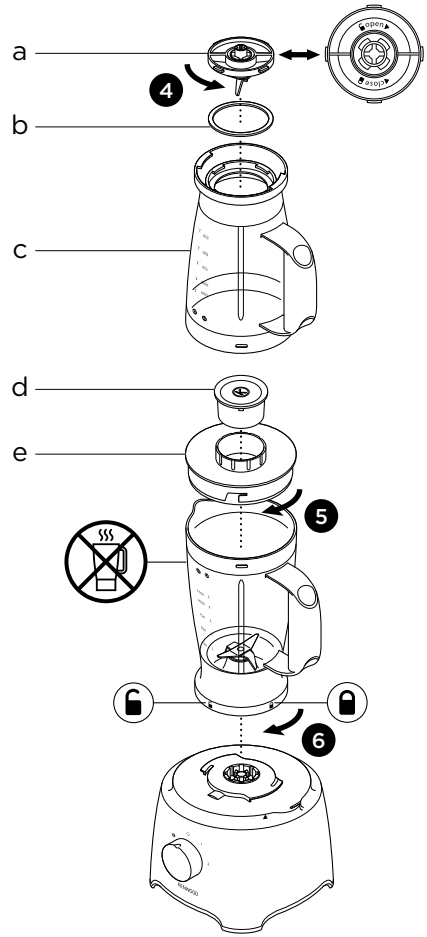
Қазақша

13 - 22



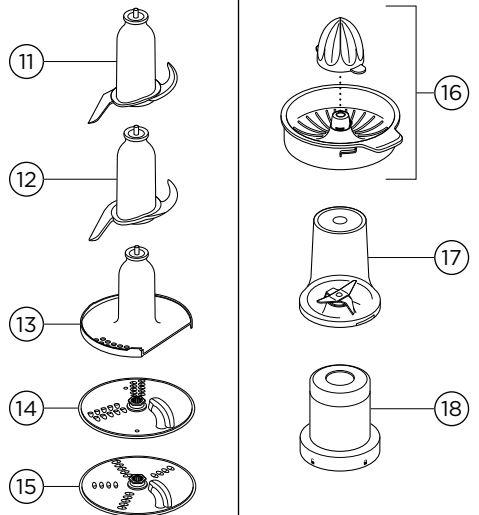


10 Plastic blender

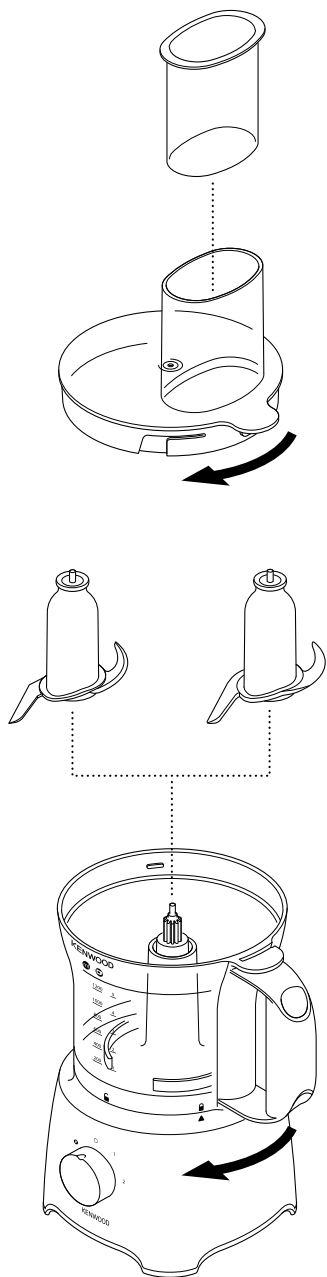


A - standard attachments

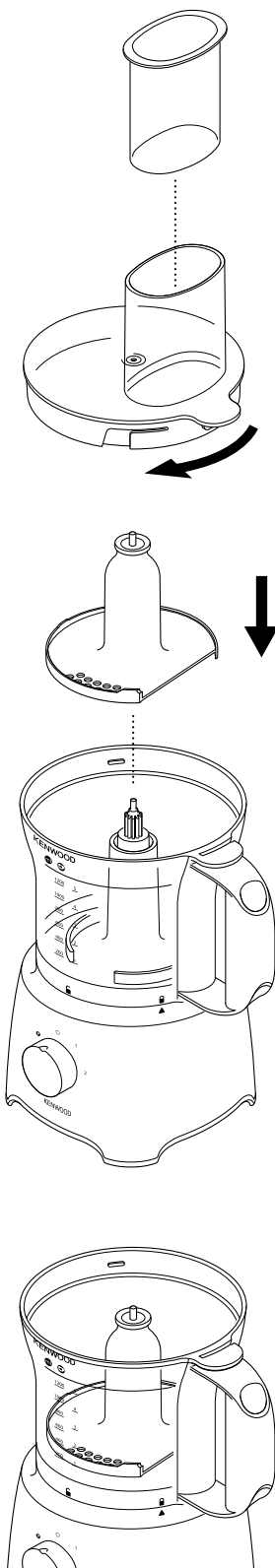
B - optional attachments



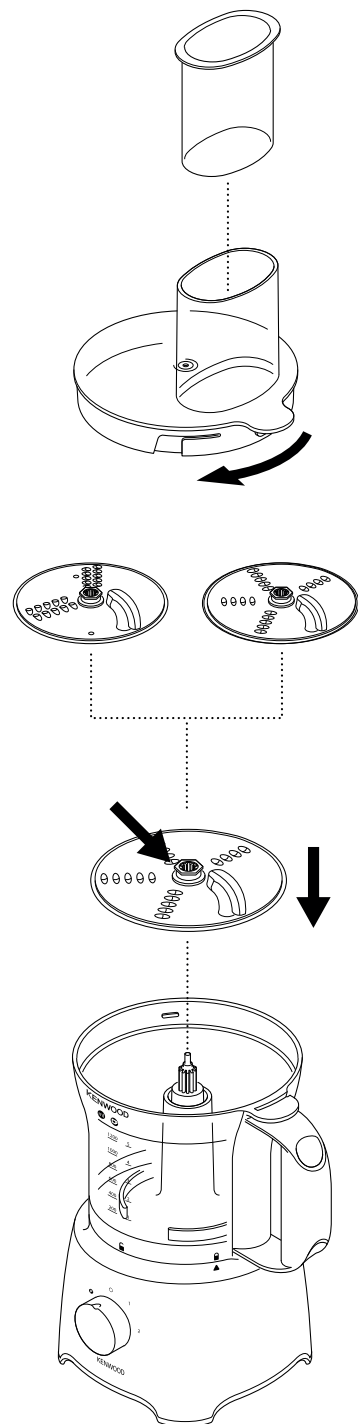
11/12



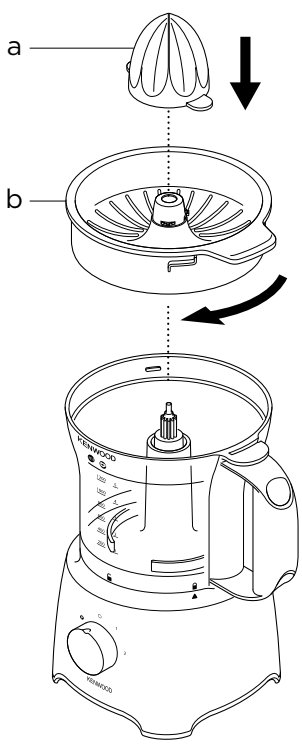
13



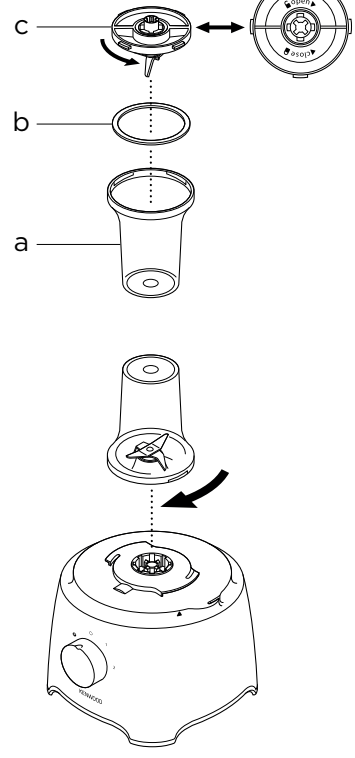
14/15



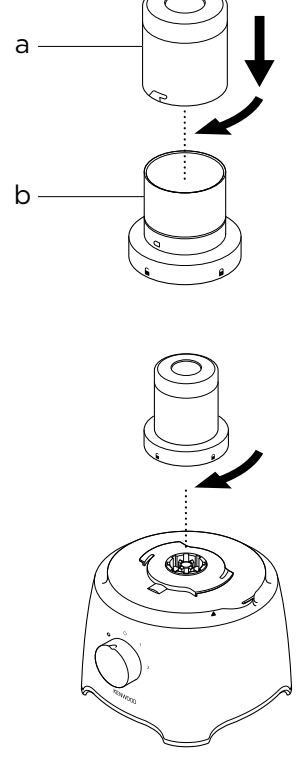
16



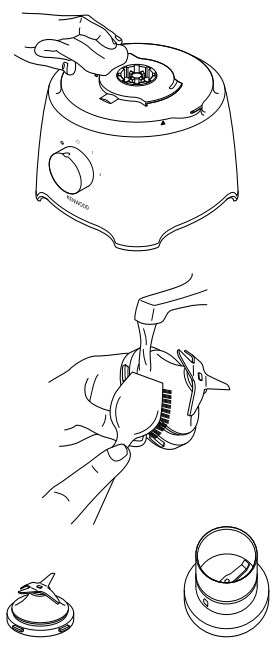
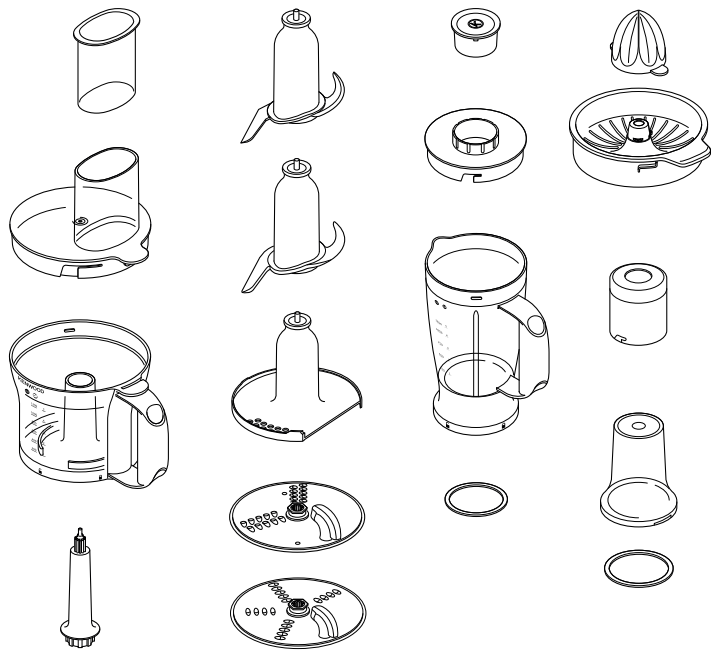
17



18



19



Меры безопасности


- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- **Не прикасайтесь к острым ножам.** Ножи и диски очень острые, поэтому обращайтесь с ними с крайней осторожностью. **Всегда держитесь за ручку, расположенную сверху, подальше от режущего края, при обращении с острыми режущими ножами, опорожнении чаши и в процессе чистки.**
- **НЕ СЛЕДУЕТ** обрабатывать горячие ингредиенты.
- **Будьте осторожны, наливая горячую жидкость в кухонную машину или блендер, так как ее может выбросить из прибора при внезапном образовании пара.**
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не превышайте максимальные параметры, указанные в Таблице рекомендуемых количеств продуктов.
- **Непрерывная работа прибора не должна превышать пределы, указанные ниже; по окончании указанного периода следует на время остановить работу. Превышение допустимого времени обработки может привести к повреждению прибора.**

Функция/Насадка	Максимальное время работы	Интервал между периодами работы
Блендер	60 сек	Выключите прибор из сети и дайте ему остыть в течение 15 мин.
Густые смеси в чаше (напр. тесто)	60 сек	
Минирезка/измельчитель	30 сек	
Насадка - мельница	60 сек	

- Не поднимайте и не переносите кухонную машину, 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 кухонной машины или кружки блендера. При необходимости протолкнуть пищу вниз используйте соответствующий инструмент, например, лопатку.
- Всегда выключайте прибор и отключайте его от сети, если вы оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, демонтажом или чисткой.

- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке руками. Всегда пользуйтесь специально прилагаемым толкателем.
- **Никогда не устанавливайте ножевой блок на блок питания, не установив чашу или кувшин/ крышку измельчителя.**
- МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: Перед снятием крышки с чаши, блендера или измельчителя с блока питания:-
 - 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 кухонной машиной, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.
- **С механизмом блокировки следует обращаться осторожно; излишние усилия могут привести к повреждению механизма и к травмам.**
- Никогда не пользуйтесь насадками, не предусмотренными для данного прибора.
- Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором. Отдайте его в ремонт: см. раздел 'Обслуживание и забота о покупателях'.
- Никогда не допускайте попадания влаги на блок питания, шнур или вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- 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 кухонной машины, блендера или мельницы может привести к несчастному случаю.
- Максимальное значение мощности основано на потреблении мини измельчителя/мельницы, на которые приходится максимальная нагрузка. Другие 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 блендер только с закрытой крышкой.
- Пользуйтесь чашей блендера только при наличии в ней режущей насадки.
- Никогда не включайте пустой блендер.
- При приготовлении смузи не смешивайте смерзшиеся в твердые комки ингредиенты. Перед загрузкой в чашу всегда разламывайте их.

Насадки для измельчителя

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

Минирезка/измельчитель

- Не рекомендуется измельчать специи, так как они могут повредить пластиковые детали.

Насадка - мельница

- Не обрабатывайте сухой корень куркумы, так как он слишком твердый и это может повредить ножи.

Диск для нарезки ломтиками/измельчения

- Диски очень острые, соблюдайте осторожность при установке, снятии и чистке.
- **Всегда держитесь за ручку, расположенную сверху, подальше от режущего края, при обращении с острыми режущими лезвиями, опорожнении чаши и в процессе чистки.**
- Никогда не проталкивайте пищу руками в подающую трубку. Пользуйтесь только толкателем из комплекта поставки.
- Перед снятием крышки отключите прибор и дождитесь полной остановки диска.

Чистка

- Протрите блок питания влажной тканью, затем высушите. Убедитесь, что в области механизма блокировки 8 остатков пищи не осталось ⑧.
- Не погружайте блок питания и ножевые блоки в воду.
- Чашу, крышку, толкатель и все насадки/инструменты, кроме ножевых блоков, можно мыть вручную или в посудомоечной машине.
- Ножевые блоки следует чистить щеткой и полоскать проточной водой.

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 ножны с режущих лезвий. **Будьте осторожны, лезвия очень острые.** Эти ножны 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

Кухонная машина

- ① Толкатель
- ② Подающая трубка
- ③ Крышка
- ④ Чаша
- ⑤ Съёмный приводной вал
- ⑥ Блок питания
- ⑦ Регулятор скорости/импульсный режим
- ⑧ Блокиратор безопасности
- ⑨ Место для шнура (сзади)

Насадки

В комплект вашей кухонной машины могут входить не все перечисленные ниже насадки. Набор насадок зависит от модели. Посетите сайт www.kenwoodworld.com, если вам требуется информация о том, как купить насадку, не входящую в комплект поставки.

10 Блендер с пластиковой кружкой (если входит в комплект)

- a Ножевой блок
- b Уплотнительное кольцо
- c Кружка
- d Колпачок наливного отверстия
- e Крышка

A Насадки, стандартная комплектация

- ⑪ Нож
- ⑫ Насадка для вымешивания теста
- ⑬ Эмульсификатор (диск)
- ⑭ Диск для нарезки / тонкого измельчения
- ⑮ Диск для нарезки / тонкого измельчения (если входит в комплект поставки)

B - (Могут не входить в комплект поставки)

- ⑯ Соковыжималка для цитрусовых (если входит в комплект поставки)
- ⑰ Насадка - мельница (если входит в комплект поставки)
- ⑱ Пластмассовый мини измельчитель/мельница (если входит в комплект поставки)

Как пользоваться кухонной машиной

Схема 1 - 3

- 1 Установите съемный приводной вал на блок питания.
- 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 машину чашу и насадку перед загрузкой ингредиентов.
- 4 Установите крышку так, чтобы верхняя часть приводного вала / насадки была по центру крышки.
 - **Не используйте крышку для управления кухонной машиной, пользуйтесь только регулятором включения/выключения скорости.**
- 5 Подключите прибор к сети, включите и выберите скорость (См. Таблицу рекомендуемых количеств продуктов).
 - **Если чаша или крышка не прилажены как следует к блокиратору безопасности, кухонная машина 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 чашу.
 - **Перед снятием крышки всегда выключайте прибор и отключайте его от сети.**

Внимание

- Кухонную машину нельзя использовать для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для переработки 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.






Использование насадок

Параметры по каждой насадке указаны в Таблице рекомендуемых объемов продуктов.

10 Блендер с пластиковой кружкой (если входит в комплект)

Как пользоваться блендером

Схема 4 - 6

- 1 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок так, чтобы кольцо аккуратно легло в углубление.
 - **При отсутствии или при неправильной установке кольца появится протечка.**
- 2 Придерживая ножевой блок снизу, вставьте лезвия в кружку и поверните против часовой стрелки до фиксации. См. значки на оборотной нижней поверхности ножевого блока:
 -  - Разблокированная позиция
 -  - Заблокированная позиция
- 3 Поместите ингредиенты в кружку.
- 4 Установите крышку на кружку и поверните по часовой стрелке до щелчка. Установите колпачок наливного отверстия.
- 5 Поместите блендер на блок питания, совместите  на блендере с  на блоке, поверните по часовой стрелке, чтобы заблокировать .

 - **Если блендер неправильно совмещен с блокиратором безопасности, прибор работать не будет.**

Советы

- При приготовлении майонеза все ингредиенты, кроме растительного масла, поместите в блендер. Снимите колпачок наливного отверстия. Затем, при работающем приборе, медленно добавьте масло через отверстие в крышке.
- Густые смеси, например, паштеты или подливы, иногда приходится осторожно отскребывать. Если смеси плохо смешиваются, добавьте больше жидкости.
- Не рекомендуется смешивать в приборе специи, так как они могут повредить пластмассовые части.
- Для смешивания сухих ингредиентов нарежьте их на кусочки, снимите колпачок наливного отверстия и, при работающем приборе, загрузите кусочки один за другим. Не опускайте руки в подающую трубку. Для получения лучшего результата регулярно опорожняйте чашу.

11 Нож

Следуйте указаниям в разделе “Как пользоваться кухонной машиной”.

Советы

- Для получения более грубой консистенции используйте импульсный режим.
- Мясо, хлеб и овощи нарежьте кубиками размером примерно 2 см.
- Печенье следует покрошить и засыпать через трубку в процессе работы машины.
- Следите за тем, чтобы не подвергать ингредиенты чрезмерной обработке.
- Жир для теста следует нарезать холодным на кубики по 2 см.
- Для достижения наилучших результатов при переработке липких фруктов / ингредиентов, таких как финики, используйте сначала импульсный режим, чтобы измельчить ингредиенты, а затем продолжайте обработку на максимальной скорости.

12 Насадка для вымешивания теста

Используется для дрожжевого теста.

Следуйте указаниям в разделе “Как пользоваться кухонной машиной”.

Советы

- Время обработки не должно превышать 60 секунд.
- Поместите сухие ингредиенты в чашу и добавляйте жидкость через подающую трубку в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор, пока не образуется гладкий упругий ком теста.
- Повторно замешивать следует только вручную. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чаше, так как это может нарушить устойчивость кухонной машины.

13 Эмульсификатор (диск)

Следуйте указаниям в разделе “Как пользоваться кухонной машиной”.

Советы

- Перед использованием убедитесь, что чаша и насадка чистые и на них нет жира.
- Майонез - Положите яйцо и приправы в чашу и перемешайте в течение нескольких секунд. Постепенно добавляйте масло непрерывным потоком по подающей трубке при включенном приборе.

14 - 15 Диски

Как пользоваться режущими дисками

- 1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
- 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 ①; **никогда не допускайте, чтобы ваши пальцы оказались в подающей трубке.**

Советы

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

16 Соковыжималка для цитрусовых (если входит в комплект поставки)

- a Конус
- b Сито

Использование соковыжималки для цитрусовых






- 1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
- 2 Установите сито в чашу, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чаши.
- 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 сито не зафиксировано как следует, соковыжималка для цитрусовых работать не будет.**

Советы

- Для получения оптимальных результатов фрукты следует хранить и выжимать при комнатной температуре. Перед отжимом покатайте фрукт рукой по рабочему столу.
- Для более эффективного отжима вращайте фрукт на конусе из стороны в сторону в процессе обработки.
- При выжимании большого количества фруктов регулярно очищайте сито, чтобы на нем не накапливались семена и кожура.

17 Минирезка/измельчитель (если входит в комплект поставки)

- a Кувшин
b Уплотнительное кольцо
c Ножевой блок

- 1 Поместите ингредиенты в кувшин.
- 2 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок.
- 3 Переверните ножевой блок. Опустите его в кувшин лезвиями вниз.
- 4 Привинтите ножевой блок к кувшину до упора. См. значки на обратной нижней поверхности ножевого блока:
 - Разблокированная позиция
 - Заблокированная позиция
- 5 Поместите измельчитель на блок питания, совместите  на измельчителе с  на блоке питания и поверните по часовой стрелке до фиксации .
- 6 Выберите максимальную скорость или используйте импульсный режим (P).

Советы

- Перед обработкой в измельчителе приготовленные для детского питания / пюре ингредиенты должны остынуть до комнатной температуры.
- Для достижения наилучшего результата при измельчении трав рекомендуется использовать основную чашу.

18 Насадка - мельница (если входит в комплект поставки)

- a Крышка мельницы
b Ножевой блок мельницы

- 1 Поместите ингредиенты в ножевой блок.
- 2 Установите крышку и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 3 Установите мельницу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.

- 4 Выберите скорость или установите импульсный режим (P).



Советы

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

Уход и очистка

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- **Соблюдайте осторожность в обращении с ножевым блоком и режущими дисками, они чрезвычайно острые.**
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным и не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.

Блок питания

- Вытрите влажной тряпкой, затем высушите. Убедитесь, что в зоне блокировки  нет остатков пищи.
- Не погружайте в воду блок питания.
- Шнур питания при необходимости можно укоротить, поместив часть его в отделение для хранения в задней части приводного блока .

Инструкции по чистке: см. соответствующую схему **19**.

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.
- 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 или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



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.

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: 4-я неделя января 2021 года = 21T04

Модель	TYPE: FDP30
Напряжение	220 - 240 В
Частота колебаний	50 - 60 Гц
Мощность	800 Вт
Условия хранения	Температура: от + 5°C до + 45°C 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, New Lane, Havant, Hampshire
PO9 2NH, UK

Импортер и уполномоченная организация на принятие претензий:
ООО «Делонги», Россия, 127055,
Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Таблица рекомендуемых количеств продуктов

Не давайте прибору работать без остановки дольше, чем в течение периода, указанного ниже.

Не превышайте максимальные параметры, указанные в диаграмме ниже.

Беспрерывная обработка в течение более длительного времени может привести к повреждению прибора.

Данные по обработке предоставлены только ориентировочно и зависят от конкретного рецепта и ингредиентов, подлежащих обработке.

Не подвергайте обработке горячие ингредиенты.





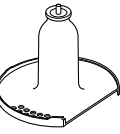


Инструмент/ Насадка	Назначение		 (Сек)	
	Универсальные смеси для тортов	2	10	1,2 кг Общий вес
	Приготовление выпечки: растирание жиров с мукой Добавление воды для смешивания ингредиентов теста	2 1 - 2	10 10 - 20	300 г Муки вес
	Нарезка рыбы и постного мяса Паштеты и террины	2	10 - 30	400 г макс. постная говядина
	Нарезка овощей	P	5 - 10	100 г - 250 г
	Нарезка орехов	2	30 - 60	100 г - 200 г
	Травы	2	20 - 30	30 г -50 г
	Пюре из мягких фруктов, приготовленных фруктов или овощей	2	10 - 30	500 г
	Смешивание в чаше Горячие ингредиенты обрабатывать не следует. Не превышайте отметку максимального заполнения чаши.			
	Густые суповые смеси (450 жидкости на 750 г ингредиентов) Обработайте овощи с 200 мл воды до мелкого измельчения. Добавьте остальную воду до полного смешения.	1 - 2	30 - 60	1,2 л
		1	5	
	Жидкие супы (500 мл жидкости на 500 г ингредиентов) Молочные и другие рецепты жидких блюд	Начните со скорости 1 и увеличьте до скорости 2.	30 - 60 15 - 30	1 л 500 мл
	Майонез	2	60 - 80	4 яичных желтка.
	Сливки для взбивания (Время обработки может быть разным в зависимости от содержания жира в сливках).	1	15 - 20	250 мл
	Дрожжевое тесто	2	60	340 г Муки вес 550 г Общий вес




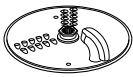



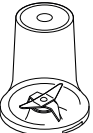
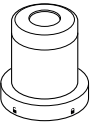
Таблица рекомендуемых количеств продуктов				
Инструмент/ Насадка	Назначение		 (Сек)	
 	Измельчение и нарезка твердых продуктов на ломтики, таких как сыр, морковь, картофель или продукты со схожей текстурой.	2	-	Не превышайте максимальный уровень отметки на чаше (1,2 л)
	Нарезка на ломтики более мягких продуктов: огурцов и помидоров.	1	-	
	Используйте для отжима сока из цитрусовых, например апельсинов, лимонов, лаймов и грейпфрутов)	1	-	-
	Холодные жидкости и напитки (Лед/мороженые ингредиенты добавляются в кружку в последнюю очередь).	2	30 - 60	1,2 л
	Молочный коктейль / смеси на основе холодного молока	2	15 - 30	1 л
	Колка льда	P	30 - 40	6 кубиков из льда (125 г)
	Жидкое взбитое тесто (Сначала добавить жидкие ингредиенты).	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 л
	Орехи	2	10 - 30	50 г
	Кофейные зерна	2	30	50 г
	Сырое мясо (бифштекс), нарезанное на кубики по 2 см	2	5	100 г
	Обработка специй Черный перец горошком, семена кардамона, семена тмина, кориандра и фенхеля	2	30 - 60	50 г
	Помол кофейных зерен	2		50 г
	Измельчение орехов	P	-	50 г
	Обработка головок чеснока, свежих плодов перца чили и корня имбиря	P	-	30 г
	Свежий кокосовый орех	2/P	30 - 60	40 г

Таблица поиска и устранения неисправностей		
Неисправность	Причина	Устранение
Кухонная машина не работает	Не подается питающее напряжение. Чаша неправильно установлена на блок питания. Неправильно зафиксирована крышка чаши.	Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети. Убедитесь в том, что чаша находится в правильном положении, а ручка направлена на передний правый угол. Проверьте, правильно ли расположены блокираторы в ручке. Комбайн не заработает при неправильной установке чаши и крышки. Если все установлено правильно, удостоверьтесь в наличии питания в вашей электросети.
	Съемный приводной вал ⑤, не установленный на блок питания	Перед установкой чаши установите съемный приводной вал ⑤ на блок питания. Инструменты чаши и насадки будут функционировать только при условии, что приводной вал установлен.
Блендер или мельница не работает	Блендер или мельница не зафиксированы как следует. Блендер или мельница неправильно собраны.	Если блендер или мельница зафиксированы неправильно, они работать не будут. Убедитесь в том, что ножевой блок как следует прикручен к чаше / кувшину.
Кухонная машина останавливается во время работы	Комбайн перегружен или превышена максимальная норма загрузки. Крышка не зафиксирована.	Проверьте показатели максимальной загрузки по таблице рекомендуемых количеств продуктов. Проверьте, правильно ли зафиксирована крышка.
Протечка блендера / измельчителя в основании ножевого блока.	Не установлено уплотнительное кольцо. Неправильно установлено уплотнительное кольцо. Повреждено уплотнительное кольцо.	Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо правильно установлено и не повреждено. Порядок получения уплотнения для замены см. в разделе "Обслуживание и забота о покупателе".
Устройство нестабильно/сильные колебания и движение.	Идет обработка липких фруктов и ингредиентов, таких, как финики. Выбранная скорость слишком низкая.	Для достижения наилучших результатов используйте сначала импульсный режим для измельчения ингредиентов, а затем продолжайте обработку на максимальной скорости.
Неудовлетворительная работа инструментов или насадок	См. раздел "Использование насадок". Убедитесь в том, что насадки установлены правильно.	

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

Қауіпсіздік


- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- **Өткір алмастарды ҰСТАМАҢЫЗ.** Алмастар мен дисктер өте өткір, абайлап ұстаңыз. **Ұшы өткір болған кесу жүздерін пайдалану, тостағанды босату және тазалау кезінде қолыңызды әрқашан кесу жиегінен алшақ ұстап, үстіңгі жақтағы саусақпен ұстауға арналған ернеуден ұстаңыз.**
- **Ыстық ингредиенттерді ӨҢДЕМЕҢІЗ.**
- **Асүй комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық құйылса, абай болыңыз, кенеттен буланып кетсе, сыртқа қарай шашырап төгілуі мүмкін.**
- Іске қосылып тұрғанда құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Ұсынылған пайдалану кестесінде көрсетілген максималды мәндерден аспаңыз.
- **Құрылғыны үзіліссіз төменде көрсетілген уақыттан асыра пайдалануға болмайды. Ұзақ уақыт үздіксіз пайдалану құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.**

Функция/Саптама	Максималды жұмыс уақыты	Жұмыстар арасындағы үзіліс мерзімі
Блендер	60 сек	Құрылғыны ажыратып, 15 минут суытып алыңыз
Ыдыстағы ауыр қоспалар (мысалы, қамыр)	60 сек	
Шағын ұсақтағыш/ майдалағыш	30 сек	
Ұнтақтағыш	60 сек	

- 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. Егер тағамды төменге қарай итеру қажет болса, күрекше секілді қолайлы құралды қолданыңыз.

- Егер құрылғы қараусыз қалдырылатын болса және оны құрастырудан, бөлшектеуден немесе тазалаудан бұрын әрқашан оны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Беру түтікшесінде төмен итеру үшін ешқашан саусақтарыңызды қолданбаңыз. Әрқашан берілген итеру құралын қолданыңыз.
- **Бокал немесе ұсақтағыш ыдыс/қақпақ орнатылмаған күйде пышақ жүздерінің жинағын ешқашан қуат блогына орнатпаңыз.**
- САҚ БОЛЫҢЫЗ: Тостағаннан қақпақты алудан бұрын, блендерді немесе ұсақтағышты қуат көзінен ажырудан 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.**
- Рұқсат етілмейтін тіркемені ешқашан қолданбаңыз.
- 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.
- 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.
- Максималды мән ең үлкен жүктемені алатын мини чоппер/ұсақтағыш тіркемесіне негізделеді. Өзге тіркемелер азырақ жүктемені алуы мүмкін.

Блендер

-  **Ыстық ингредиенттерді ӨҢДЕМЕҢІЗ.**
- **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.
- Смузи рецептілері - 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.

Шағын ұсақтағыш/майдалағыш

- Пластикалық бөліктеріне зақым келтіруі мүмкін болғандықтан, дәмдеуіштерді өңдеу ұсынылмайды.

Ұнтақтағыш

- Құрғатылған куркума тамырын бұл құралдардың көмегімен өңдемеңіз, себебі ол тым қатты болғандықтан, алмастарды зақымдауы мүмкін.

Турау / үгу дискісі

- Дискілер өте өткір; орнатқанда, шешіп алғанда және тазартқанда абай болыңыз.
- **Өткір кесу жүздерін пайдалану, тостағанды босату және тазалау кезінде қолыңызды кесу жиегінен алшақ ұстап, саусақпен ұстауға арналған ернеуден ұстаңыз.**
- Тағамды беріліс түтігінен төмен қарай итеру үшін ешқашан саусағыңызды пайдаланбаңыз. Тек қамтамасыз етілген итергішті пайдаланыңыз.
- Қақпақты алып тастаудан бұрын дисктің толықтай тоқтауын күтіңіз.

Тазалау

- Қуат блогын дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз. Өзара құлыптау аймағында ⑧ тағам қалдықтарының жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуат блогын немесе алмас жинақтарын суға батырмаңыз.
- Алмас жинақтарынан басқа тостағанды, қақпақты, итергішті және барлық тіркемелерді/құралдарды қолмен де, ыдыс жуу машинасында да жууға болады.
- Алмас жинақтарын қылшақпен тазалап, ағын судың астында шаю керек.

Токқа 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.

Перне

Өңдеу құралы пернесі

- ① Итеру құралы
- ② Беру 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. Қаптамаға кірмейтін тіркемені сатып алу туралы ақпарат алу үшін www.kenwoodworld.com сайтына кіріңіз.

10 Пластикалық блендер

(берілген болса)

- a Алмас жинағы
- b Тығыздауыш дөңгелек
- c Бокал
- d Қақпақ
- e Құю саңылауы

A Қалыпты тіркемелер




- ⑪ Пышақ алмасы
- ⑫ Қамыр құралы
- ⑬ Эмульсия дайындауға арналған диск
- ⑭ Кесу/үгіту дискі
- ⑮ Кесу/үгіту дискі (берілген болса)

B Қосымша тіркемелер

- ⑯ Цитрус шырынын сыққыш (берілген болса)
- ⑰ Пластиктен жасалған шағын майдалағыш/ұнтақтағыш (берілген болса)
- ⑱ Ұнтақтағыш (берілген болса)

Тағамды өңдеу құралын қолдану

Сурет ① - ③

- 1 Алынбалы жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
- 2 Одан кейін табақты қуат бөлігіндегі  белгісімен табақтағы  белгісін 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 Қуат кабелін, одан кейін қуат көзін қосып, қажетті жылдамдықты таңдаңыз. (Ұсынылған пайдалану кестесін қараңыз).
- **Табақ немесе қақпақ ішкі құлыптарына дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді. Беру 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.

Тіркемелерді қолдану

Әрбір тіркеменің мәнін ұсынылған пайдалану кестесінен қараңыз.

10 Пластикалық блендер

(берілген болса)

Блендерді қолдану

Сурет 4 – 6

- 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
- 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.**

Пайдалы кеңестер

- Майонез жасаған кезде, майдан басқа ингредиенттерді блендерге салыңыз. Мойын қақпағын алып тастаңыз. Одан кейін құрылғы іске қосылғанда, қапақтағы тесік арқылы майды жайлап құйыңыз.
- Қою қоспалар, мысалы, паштет және тұздықтар, қырып алуды қажет етуі мүмкін. Қоспа өңдеуге қиын болса, аздап сұйықтықты қосыңыз.
- Бөліктерді өңдеу ұсынылмайды, себебі пластикалық бөліктерге зақым келуі мүмкін.
- Құрғақ ингредиенттерді блендерден өткізу үшін, бөліктерге бөліңіз, мойын қақпағын алып тастаңыз, одан кейін құрал іске қосылғанда бөліктерді бір-бірілеп тастаңыз. Іске қосқан кезде, қолыңызды әрі ұстаңыз. Ең жақсы нәтижелер үшін жиі босатып тұрыңыз.

11 Пышақ алмасы

«Тағамды өңдеу құралын қолдану» тармағының астындағы нұсқауларды орындаңыз.

Пайдалы кеңестер

- Үлкен құрылымдар үшін пульс реттегішін қолданыңыз.
- Ет, нан, көкөністер сияқты тағамды шамамен 2 см бөліктерге бөліңіз.
- Печеньені бөліктерге бөлу керек және құрылғы іске қосылып тұрғанда тағам түтікшесіне қосыңыз.
- Тым қатты өңдеп жібермес үшін сақ болыңыз.
- Кондитерлік өнімді жасаған кезде майды тікелей тоңазытқыштан алып, 2 см бөліктерге бөліңіз.
- Құрма сияқты жабысқақ жемістерді/ингредиенттерді өңдегенде, алдымен ингредиенттерді ұсақтау үшін “Импульс” режимін пайдаланыңыз, содан кейін өңдеуді максималды жылдамдықта жалғастырыңыз.

12 Қамыр құралы

Ашытылған қамыр қоспалары үшін қолданыңыз.

«Тағамды өңдеу құралын қолдану» тармағының астындағы нұсқауларды орындаңыз.

Пайдалы кеңестер

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

13 Эмульсия дайындауға арналған диск

«Тағамды өңдеу құралын қолдану» тармағының астындағы нұсқауларды орындаңыз.

Пайдалы кеңестер

- Тостаған мен құралдың таза және майланбағанына көз жеткізіңіз.
- Майонез — Тостағанға жұмыртқа мен дәмдеуіштерді салып, бірнеше секунд бойы араластырыңыз. Машина жұмыс істеп тұрғанда беріліс түтігіне біртіндеп біркелгі ағыспен май құйыңыз.

14 - 15 Дисктер

Кесу дисктерін қолдану

- 1 Жетек білігі мен тостағанды қуат блогына орнатыңыз.
- 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 ① тегіс итеріңіз, **беру түтікшесіне ешқашан қолыңызды салып итермеңіз.**

Пайдалы кеңестер

- Жаңа ингредиенттерді қолданыңыз
- Тағамды тым кішкентай бөлікке 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.

16 Цитрус шырынын сыққыш (берілген болса)

- 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.**

Пайдалы кеңестер

- 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 сүзгіні жүйелі түрде босатып тұрыңыз.

17 Шағын ұсақтағыш/ майдалағыш (берілген болса)

- a Ұсақтағыш ыдыс
- b Тығыздауыш сақина
- c Алмас бөлігі

- 1 Ингредиенттерді құтыға салыңыз.
- 2 Тығыздауыш дөңгелекті алмас жинағына салыңыз.
- 3 Алмас жинағын төменгі жағын жоғары қаратып бұраңыз. Оны алмастарын төмен қаратып құтыға батырыңыз.
- 4 Қатты тартылмайынша алмас жинағын құтыға бұрап салыңыз. Келесі сияқты алмас жинағының төменгі жағындағы суреттерге қараңыз:
 -  - Құлыпталмаған қалып
 -  - Құлыпталған қалып
- 5 Ұсақтағышты қуат блогына орналастырып, ұсақтағыштағы  белгісін қуат блогындағы  белгісімен туралап,  құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.

- 6 Максималды жылдамдықты таңдаңыз немесе импульс (P) функциясын пайдаланыңыз.

Пайдалы кеңестер

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

18 Ұнтақтағыш (берілген болса)

- a Ұсақтағыш қақпақ
b Ұнтақтағыштың алмас бөлігі
- 1 Ингредиенттерді алмас жинағына салыңыз.
 - 2 Қақпақты салыңыз және орнына құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
 - 3 Ұнтағышты қуат бөлігіне салып, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
 - 4 Жылдамдықты таңдаңыз немесе пульсті қолданыңыз (P).

Пайдалы кеңестер

- Дәмдеуіштерді өңдеген кезде оңтайлы өнімділікке қол жеткізу үшін, ұнтағышта бір уақытта 50 г 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.
- Ұнтақтағышта құрғақ куркума тамырын өңдемеңіз, себебі ол тым қатты болғандықтан, алмастарды зақымдауы мүмкін.
- Өңдемес бұрын жанжабiлдi кiшкентай бөлiктерге кесiңiз.
- Көкөністерді ұнтақтаған кезде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, негізгі табақ ұсынылады.

Күтім көрсету және тазалау

- Тазаламас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- **Алмастары мен кесу дисктерін 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 өзгертуін кетіру үшін өсімдік майына батырылған матамен сүртіңіз.

Қуат бөлігі

- Ылғал шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз. Өзара құлыптау аймағында ⑧ тағам қалдығының жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуат бөлігін суға батырмаңыз.
- Артық сымды қуат бөлігінің артындағы сақтау аймағында сақтаңыз ⑨.

Тазалау жөніндегі нұсқаулар — тиісті суретті қараңыз **19**.

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 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 торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.



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.

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: 4-апта, қаңтар, 2021 = 21T04

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, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:

“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Суцеская
27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76

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).

Ұсынылған пайдалану кестесі





Құрылғыңызды демалдырусыз төменде берілген уақыт шамаларынан асыра жұмыс істетпеңіз.






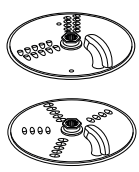

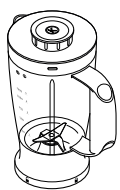
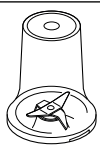
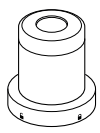
Төмендегі кестеде көрсетілген максималды көлемдерден аспаңыз.

Берілген уақыт шамаларынан ұзағырақ жұмыс істетсеңіз, құрылғыңыз зақымдалып қалуы мүмкін.

Құрылғыны жұмыс істету бойынша берілген ақпарат тек анықтама ретінде қамтамасыз етілген және ол өңделетін ингредиенттерге қарай түрленуі мүмкін.

Ыстық ингредиенттерді өңдемеңіз

Құрал/ Тіркеме	Функция		 (Сек)		
	Барлығы бір кекс қоспасында	2	10	1,2 кг жалпы салмағы	
	Пісірме - майды ұнға салу Нан ингредиенттерін біріктіру үшін су қосу	2 1 - 2	10 10 - 20	300 г ұн салмағы	
	Балықты және майсыз етті кесу Паштет пен террин	2	10 - 30	400 г макс майсыз сиыр еті	
	Көкөністерді кесу	P	5 - 10	100 г - 250 г	
	Жаңғақтарды майдалау	2	30 - 60	100 г - 200 г	
	Ас шөптері	2	20 - 30	30 г - 50 г	
	Жұмсақ жемісті майдалау, пісірілген жеміс пен өсімдіктер	2	10 - 30	500 г	
	Табақта блендерден өткізу Ыстық ингредиенттерді өңдемеңіз. Табақтағы ең жоғарғы белгіден асырмаңыз.				
	Қою сорпа қоспалары (450 мл сұйықтықты 750 г құрғақ ингредиенттерге).				1,2 литр
	Толығымен ұсақталғанша көкөністерді 200 мл сумен өңдеңіз. Біріктірілмейінше қалған суды қосыңыз.	1-2 1	30-60 5		
Жеңіл сорпа қоспалары (500 мл сұйықтыққа 500 г ингредиенттер)	1 деңгейінде бастап, 2 деңгейіне артыңыз		30-60	1 литр	
Сүт пен сұйықтық рецептері			15-30	500 мл	

Ұсынылған пайдалану кестесі				
Құрал/ Тіркеме	Функция		 (Сек)	
	Майонез	2	60 - 80	4 жұмыртқа сарысы
	Шайқалған қаймақ (Өңдеу уақыты қаймақтағы май құрамына қарай түрленуі мүмкін)	1	15 - 20	250-мл
	Ашытылған қоспалар	2	60	340 г ұн салмағы 550 г жалпы салмағы
	Қатты текстурадағы тағамдарды үгу және турау, мысалы, сыр, картоп және осыған ұқсас тағамдар	2	-	Ыдыстағы 1,2 литр белгісінен артық толтырмаңыз
	Жұмсақ текстурадағы тағамдарды турау, мысалы қияр және қызанақ	1	-	
	Цитрус жемістерінің шырынын сығу үшін қолданыңыз (мыс., апельсин, лимон, лайм және грейпфрут)	1	-	-
	Салық сорпалар мен сусындар (Шыны сауытқа мұзды/тоңазытылған ингредиенттерді ең соңында салыңыз)	2	30 - 60	1,2 литр
	Сүт коктейльдері/Қоспалар негізіндегі салқын сүт	2	15 - 30	1 литр
	Мұзды ұсақтау	P	30 - 40	6 Мұз текшелері (125 г)
	Майды араластыру (Ең алдымен сұйық ингредиенттерді салыңыз)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 литр
	Жаңғақтар	2	10 - 30	50 г
	Кофе бұршақтары	2	30	50 г
	Піспеген ет (сиыр етінен стейк) 2 см кесектерге бөліңіз	2	5	100 г
	Дәмдеуіштерді өңдеу Түйіршікті қара бұрыш, кардамон дәндері, зира дәндері, күнзе дәндері және фенхель дәндері	2	30 - 60	50 г
	Кофе бұршақтарын ұнтақтау	2		50 г
	Жаңғақтарды ұсақтау	P	-	50 г
	Сарымсақ бастарын, жас бұрыштар мен жанжабіл тамырын өңдеу	P	-	30 г
	Балғын кокос	2/P	30 - 60	40 г

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы		
Ақаулық	Себебі	Шешім
Өңдеу құралы жұмыс істемейді.	Қуат жоқ. Табақ қуат бөлігіне дұрыс салынбаған. Табақ қақпағы дұрыс құлыпталмаған	Өңдеу құралының тоққа қосылғанын тексеріңіз. Табақтың дұрыс салынғанын және тұтқаның оң жақ бұрышқа орнатылғанын тексеріңіз. Қақпақтың ішкі құлпы тұтқа аймағында дұрыс салынғанын тексеріңіз. Табақ пен қақпақ дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді Жоғарылардың ешбірі болмаса, үйіңіздегі сақтандырғышты/автоматты тексеріңіз.
	Алынбалы жетекші білік Ⓢ қуат блогына орнатылмаған.	Тостағанды орнату алдында алынбалы жетекші білікті Ⓢ қуат блогына орнатыңыз. Тостаған құралдары мен саптамалары жетекші білік орнатылмайынша жұмыс істемейді.
Блендер немесе ұнтағыш жұмыс істемейді	Блендер немесе ұнтағыш дұрыс құлыпталмаған. Блендер немесе ұнтағыш дұрыс жиналмаған.	Блендер немесе ұнтағыш ішкі құлпына дұрыс салынбаса, жұмыс істемейді. Алмас жинағының бокалға/құтыға толық бекітілгенін тексеріңіз.
Өңдеу құралы өңдеп жатқанда тоқтайды	Өңдеу құралы шамадан тыс жүктелген/ максималды көлем асырылған. Қақпақ құлыпталмаған.	Ұсынылған жылдамдық диаграммасында көрсетілген максимум көлемді тексеріңіз. Қақпақтың дұрыс салынғанын тексеріңіз.
Блендер немесе көп ұнтақтағыш алмас жинағы бөлігіне тығыз орнатылмаған.	Төсемесі жоқ Төсемесі дұрыс орнатылмаған Төсемені зақым келтірілген.	Төсеменің дұрыс орнатылғанын және зақымдалмағанын тексеріңіз. Ауыстырылатын төсемені алу үшін «Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
Құрылғы тұрақсыз/ қатты дірілдейді және қозғалады.	Құрма сияқты жабысқақ жемістер/ингредиенттер өңделуде. Таңдалған жылдамдық өте баяу.	Ингредиенттерді ұсақтау үшін "Импульс" режимін пайдаланыңыз, содан кейін өңдеуді максималды жылдамдықта жалғастырыңыз.
Құралдардың/ Тіркемелердің нашар жұмысы	Сәйкес «Тіркемені қолдану» бөліміндегі кеңестерді қараңыз. Тіркемелерінің дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.	

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved



132063/5