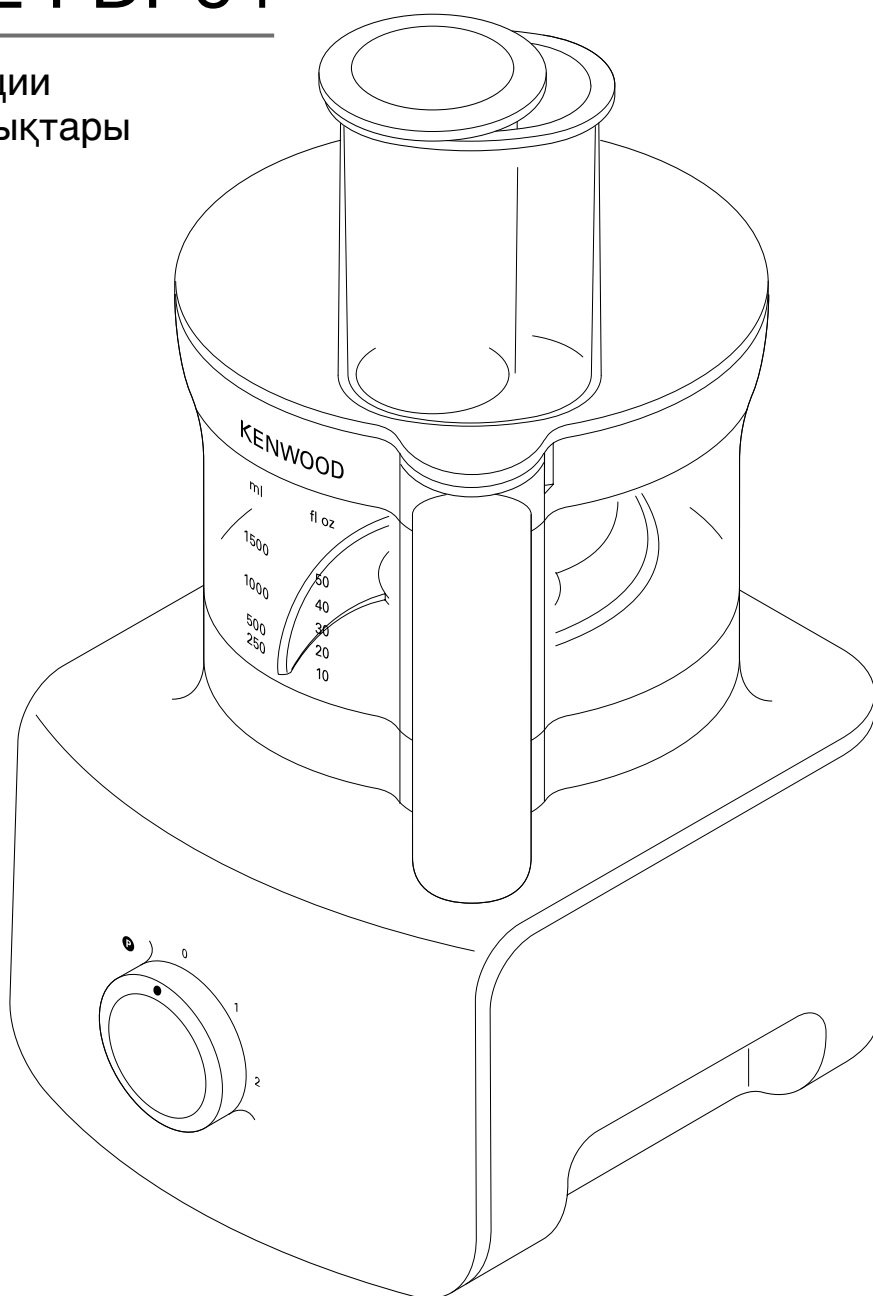


KENWOOD

TYPE FDP64

Инструкции
нұсқаулықтары



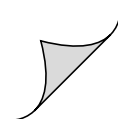
EAC

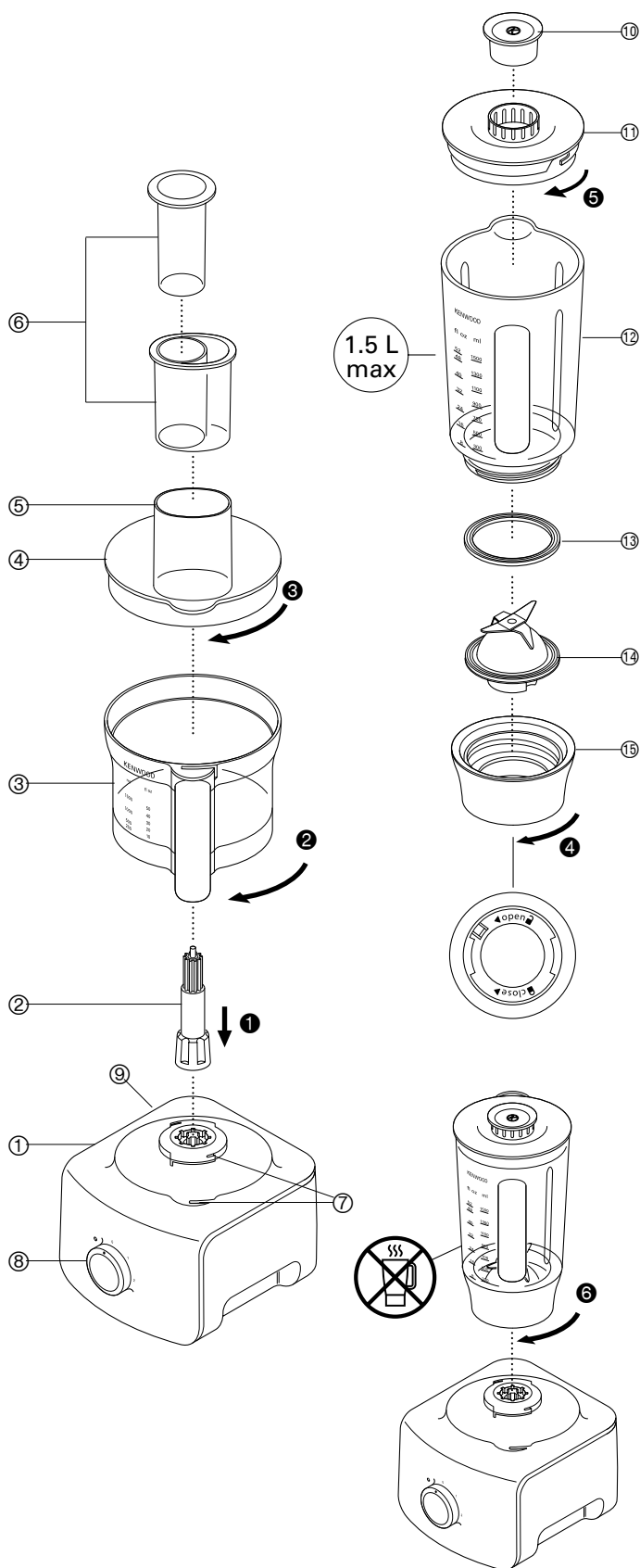
Русский

3 - 12

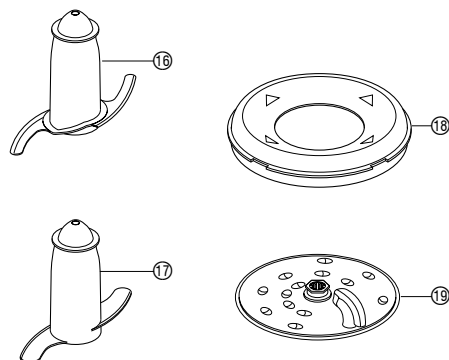
Қазақша

13 - 23

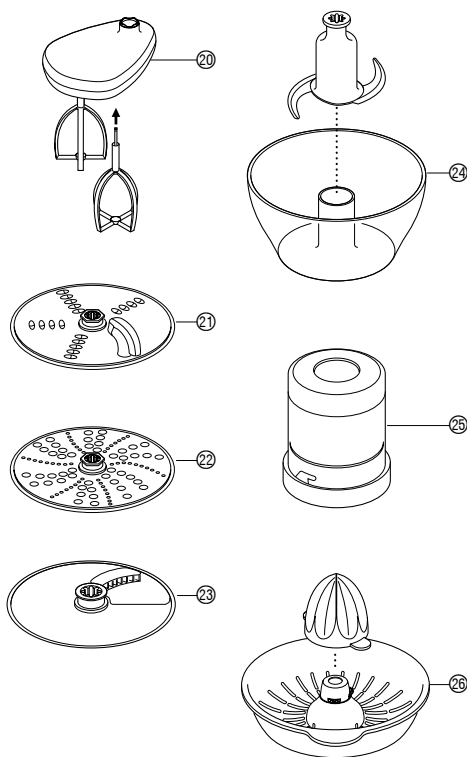




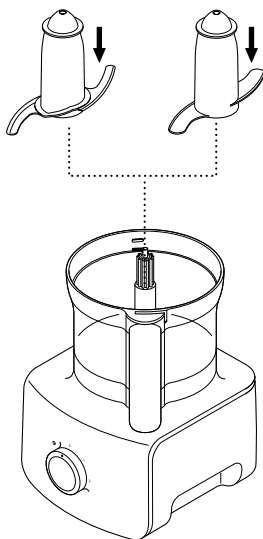
A - standard attachments



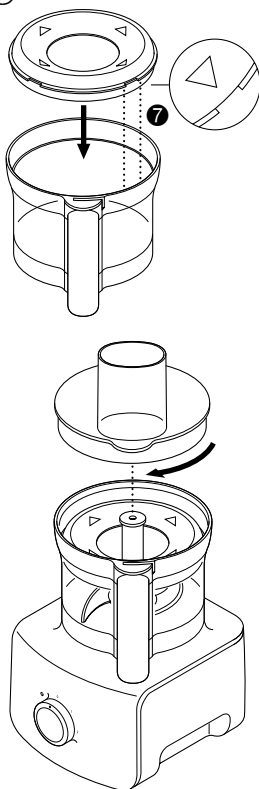
B - optional attachments



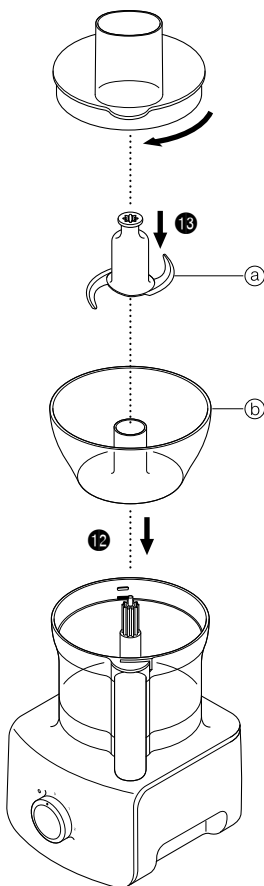
16 + 17



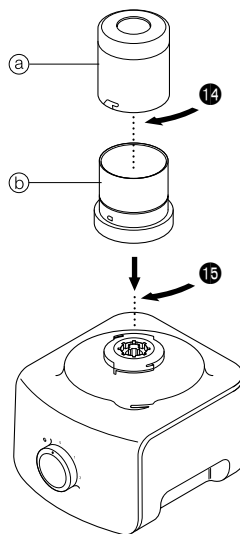
18



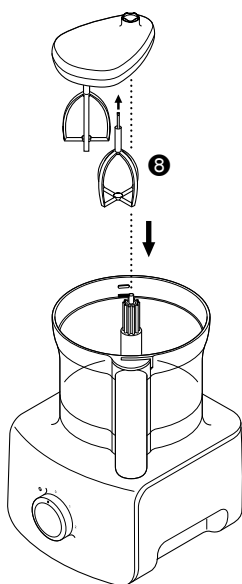
24



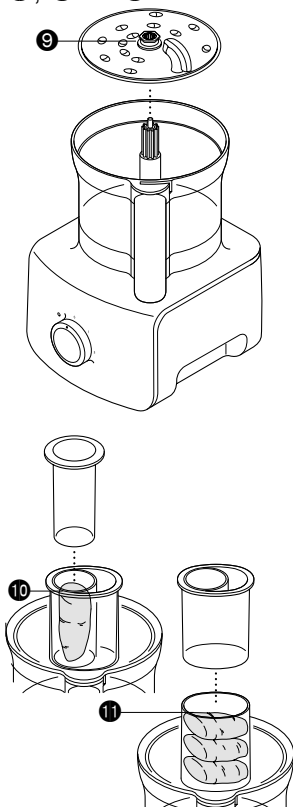
25



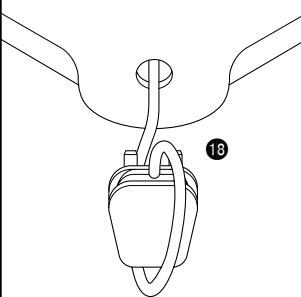
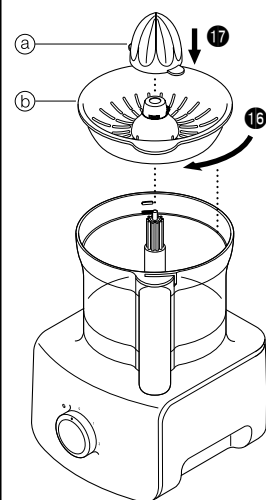
20



19, 21 → 23



26



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 блендера.
- Обязательно выключайте электроприбор и отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети в следующих случаях:-
 - перед установкой или снятием деталей;
 - когда не пользуетесь прибором;
 - перед очисткой.
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- **Не устанавливайте ножевой блок на блок электродвигателя, не накрутив предварительно стакан блендера или компактный измельчитель.**
- Перед снятием крышки с чаши, блендера или компактного измельчителя с устройства питания:
 - выключите прибор;
 - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились;
 - следите за тем, чтобы не отсоединить стакан блендера или компактный измельчитель 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 пользование комбайном/блендером может привести к травме.
 - Максимальное потребление энергии указано для наиболее энергоемкой насадки. Прочие насадки могут потреблять меньше энергии.
- Указания по безопасному использованию каждой насадки содержатся в разделе «Использование насадок».

безопасное использование блендера

-  **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.
- 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.
- Не превышайте предельно допустимый объем ингредиентов — 1,5 л.

безопасное использование диска для резки/терки

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

Безопасность использования мини - чаши и ножа

- Не снимайте крышку до полной остановки ножей.
- Ножи очень острые — обращайтесь с ними осторожно.

Безопасность использования компактного измельчителя

- Никогда не устанавливайте ножевой блок на комбайн, не установив на него крышку.
- Никогда не отвинчивайте крышку, пока компактный измельчитель установлен на устройстве.
- Не дотрагивайтесь до острых кромок ножей. Храните ножевой блок в недоступном для детей месте.
- Никогда не снимайте компактный измельчитель до полной остановки работы ножей.
- Для продления срока эксплуатации вашего компактного измельчителя, не используйте его непрерывно дольше 60 секунд. Выключите, как только достигнете нужной консистенции.
- Устройство не будет работать, если компактный измельчитель установлен неправильно.
- Не используйте компактный измельчитель для измельчения корня имбиря, поскольку он слишком твердый и может повредить ножи.
- Не обрабатывайте в измельчителе горячие ингредиенты. Перед обработкой остудите их до комнатной температуры.

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

блендер

- ⑩ крышка фильтра
- ⑪ крышка
- ⑫ чаша
- ⑬ уплотнительное кольцо
- ⑭ ножевой блок
- ⑮ основание

А – стандартные насадки

- ⑯ нож
- ⑰ насадка для вымешивания теста
- ⑱ диск для макс. объема
- ⑲ диск для толстой нарезки/крупной терки

В – дополнительные насадки

Не все перечисленные ниже насадки включены в комплект вашей модели кухонного комбайна. Набор насадок зависит от модели. Для получения подробной информации или чтобы заказать дополнительные насадки, обратитесь к разделу «Обслуживание и забота о покупателях».

- ⑳ двойной венчик (если входит в комплект)
- ㉑ диск для нарезки на тонкие ломтики / для тонкого измельчения (если входит в комплект)
- ㉒ диск для экстрамелкой терки (если входит в комплект)
- ㉓ диск для нарезки картофеля-фри (если входит в комплект)
- ㉔ мини-чаша и нож (если входит в комплект)
- ㉕ насадка-измельчитель для помидора (если входит в комплект)
- ㉖ соковыжималка для цитрусовых (если входит в комплект)

Как пользоваться кухонным комбайном

- 1 Установите съемный приводной вал на блок электродвигателя ①.
- 2 Установите чашу на блок электродвигателя. Поверните ручку вправо и поверните вперед ② щелчка.
- 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 ③.
 - **Комбайн не будет работать если чаша или крышка установлены неправильно. Подающая трубка и ручка чаши должны быть расположены справа.**
- 5 Включите прибор в сеть. Выберите один из следующих режимов:
 - Контроль скорости – выберите требуемую скорость вручную (см. таблицу скоростей).
 - Импульсный режим – используйте импульсный режим (P) для прерывистых включений. В импульсном режиме двигатель работает до тех пор, пока кнопка удерживается в нажатом состоянии.
- 6 В конце обработки установите регулятор скорости в положение «OFF» (O).
 - **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.

Как пользоваться блендером

- 1 Наденьте уплотнительное кольцо ⑬ на ножевой блок ⑭, правильно расположив. **При отсутствии или при неправильной установке прокладки появится протечка.**
- 2 Насадите ножевой блок ⑭ на основание ⑮.
- 3 Надежно затяните блок лезвий и прикрутите его к чаше

④ См. рисунки на оборотной стороне ножевого блока:

 – разблокированная позиция

 – заблокированная позиция

Блендер не будет работать в случае неправильной сборки.

- 4 Поместите ингредиенты в чашу.
 - 5 Установите колпачок заливного отверстия на крышку, наденьте крышку на чашу и поверните по часовой стрелке ⑤, чтобы зафиксировать.
 - 6 Установите измельчитель на блок электродвигателя и поверните по часовой стрелке, чтобы заблокировать ⑥.
- **Если блендер был неправильно заблокирован, машина работать не будет.**
- 7 Выберите скорость на регуляторе (см. таблицу скоростей) или воспользуйтесь импульсным режимом.

Полезные советы

- При приготовлении майонеза все ингредиенты, кроме растительного масла, поместите в блендер. Снимите пробку горловины. Затем, при работающем приборе, медленно добавляйте масло через отверстие в крышке.
- Густые смеси, например, паштеты или подливы, могут залипать. Если смеси плохо смешиваются, добавляйте больше жидкости.
- Измельчение льда – используйте импульсный режим для короткого прерывистого воздействия до измельчения льда до нужной консистенции
- Прикрывайте отверстие рукой. Для обеспечения лучшего результата своевременно разгружайте чашу. Не рекомендуется смешивать в приборе специи, так как они могут повредить пластмассовые части.
- При неправильной установке блендера прибор не работает.
- 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 1,5 л, для пенистых смесей типа молочных коктейлей это значение должно быть еще меньше.

таблица рекомендуемых рабочих скоростей

Инструмент/Насадка	Назначение	Рекомендуемая скорость	время переработки *	Максимальная загрузка
Нож	Универсальные смеси для тортов	2	15-20 сек.	1,5 кг вес муки
	Растирание жира с мукой	1 - 2	10 сек.	340 г вес муки
	Добавление воды в различные ингредиенты теста для выпечки		10-20 сек.	
	Нарезка рыбы и постного мяса	2	10-30 сек.	600 г макс. постная говядина
	Паштеты			
	Нарезка овощей	Импульсный	5-10 сек.	500 г
	Нарезка орехов	2	30-60 сек.	200 г
Нож с диском для макс. объема	Пюре из мягких фруктов, приготовленных фруктов или овощей	2	10-30 сек.	1 кг
	Соусы, заправки, подливы	2	Макс. 2 минуты	800 г
	Холодные супы	Начните на скорости 1, а затем перейдите к скорости 2	30-60 сек.	1,5 л
	Молочные шейки/жидкое тесто		15-30 сек.	1 л
Двойной венчик	Яичные белки	2	60-90 сек.	6 (200 г)
	Яйца и сахар для пресных бисквитов	2	4-5 минут	3 (150 г)
	Сливки	2	30 сек.	500 мл
	Жирный крем с сахаром	2	Макс. 2 минуты	200 г жир 200 г сахар
Насадка для замешивания теста	Дрожжевое тесто	2	60 сек.	1 кг общий вес
	Мука для белого хлеба	2	60 сек.	600 г вес муки
	Непросеянная мука для хлеба	2	60 сек.	500 г вес муки
Диски - нарезка/терка	Твердые продукты – морковь, твердый сыр и т.д.	1 - 2	–	Не превышайте максимальный объем, указанный на чаше
	Более мягкие продукты - огурцы, помидоры и т.д.	1 - 2	–	
Экстремелкая терка	Сыр «Пармезан», картофель для немецких картофельных клецок.	2	–	
Диск для нарезки картофеля-фри	Используется для нарезки картофеля соломкой (картошка фри), а также ингредиентов для салатов, запеканок и соусов (например, огурцы, яблоки и груши).	2	–	
Блендер	Холодные жидкости и напитки	2	15-30 сек.	1,5 л
	Суповые полуфабрикаты	2	30 сек.	1,2 л
	Молочные супы	2	30 сек.	1 л
	РИСК ОЖОГА: Горячие ингредиенты должны остыть до комнатной температуры перед смешиванием.			
Мини-чаша и нож	Мясо	2	20 + импульсный режим	200 г Постная говядина
	Рубка трав	2	30 сек.	15 г
	Нарезка орехов	2	30 сек.	50 г
	Майонез	2	30 сек.	2 яйца 300 г масла
	Пюре	2	30 сек.	200 г
Соковыжималка для citrusовых	Небольшие ингредиенты — лаймы и лимоны	1	–	1 кг
Измельчитель для помолоа	Крупные фрукты — апельсины и грейпфруты			
	Обработка ряда специй	2	30-60 сек.	50 гр.
	Помол орехов и кофейных зерен		30 сек.	
	Нарезка орехов	Импульсный	10 сек.	50 гр.
	Обработка зубчиков чеснока, свежих перцев и корня имбиря	Импульсный	10 сек.	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.

16 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, подливов, супов-пюре и крамблов из бисквита и хлеба.

советы

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

17 насадка для вымешивания теста

Используется для дрожжевого теста

- Разместите сухие ингредиенты в чашке и добавляйте жидкость в процессе работы прибора по трубке. Продолжайте до тех пор пока не образуется гладкий упругий ком теста, что занимает обычно 60 секунд.
- Повторно замешивать следует только руками. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чашке, так как это может привести к неустойчивой работе комбайна.

18 Диск для макс. объема

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

- 1 Установите съемный приводной вал на блок электродвигателя.
- 2 Установите чашу на блок электродвигателя.
- 3 Установите нож.
- 4 Добавьте нужные ингредиенты.
- 5 Установите диск поверх ножа так, чтобы он вошел в пазы внутри чаши 7. **Не нажимайте на диск.**
- 6 Установите крышку чаши и включите прибор.

20 Двойной венчик (если входит в комплект)

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

Использование взбивалки

- 1 Установите съемный приводной вал на блок электродвигателя.
- 2 Установите чашу на блок электродвигателя.
- 3 Вставьте каждый венчик 8 до упора в головку привода.
- 4 Установите взбивалку, осторожно поворачивая ее, пока она не опустится на приводной вал.
- 5 Положите нужные ингредиенты.
- 6 Установите крышку, следя за тем, чтобы торец вала оказался в центре крышки.
- 7 Включите комбайн.

важная информация

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

Полезные советы

- Для получения оптимального результата яйца должны иметь комнатную температуру.
- Прежде чем взбивать, убедитесь, что чашка и взбивалка являются чистыми и нежирными.

Жирный крем с сахаром

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

диски для нарезки/терки

Двусторонние диски для нарезки/терки 19, 21

Используйте сторону терки для натирания сыра, моркови, картофеля и подобных продуктов. Используйте сторону нарезки для сыра, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и лука.

Диск для экстремалкой терки 22 (если входит в комплект)

Служит для натирания пармезана и картофеля для кнедликов.

Диск для нарезки картофеля фри 23 (если входит в комплект)

Используется для нарезки картофеля соломкой (картошка фри), а также ингредиентов для салатов, запеканок и соусов (например, огурцы, яблоки и груши).

Использование режущих дисков

- 1 Установите съемный приводной вал на блок электродвигателя.
- 2 Установите чашу на блок электродвигателя.
- 3 Удерживая ручку, расположенную в центре, установите диск на приводной вал соответствующей стороной вверх ⑨.
- 4 Установите крышку.
- 5 Положите продукты в подающую трубку. Выберите подающую трубку нужного размера. Толкатель снабжен подающей трубкой меньшего диаметра для отдельных кусков или тонких ингредиентов. Чтобы воспользоваться трубкой меньшего диаметра, вставьте толкатель в трубку большего диаметра. Чтобы воспользоваться трубкой большего диаметра, используйте оба толкателя вместе.
- 6 Включите прибор и равномерно нажимайте вниз на толкатель; **никогда не допускайте, чтобы ваши пальцы оказались в подающей трубке.**

Полезные советы

- Используйте свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по всей ширине. Тем самым предотвращается смещение продуктов в сторону при обработке. Также вы можете воспользоваться трубкой меньшего диаметра.
- При использовании диска для картофеля-фри, положите ингредиенты в горизонтальном положении.
- При нарезке или натирании: ингредиенты, уложенные вертикально ⑩, будут короче тех, что уложены горизонтально ⑪.
- На диске или чаше всегда остается небольшое количество продуктов после окончания процесса обработки.

24 Мини-чаша и нож (если входит в комплект)

Мини-чаша кухонного комбайна используется для измельчения зелени и обработки малых количеств таких ингредиентов, как мясо, лук, орехи, майонез, овощи, пюре, соусы и детское питание.

- а мини-нож
- б мини-чаша

Использование мини-чаши и ножа

- 1 Установите съемный приводной вал на блок электродвигателя.
- 2 Установите чашу на блок электродвигателя.
- 3 Установите мини-чашу на съемный приводной вал так, чтобы вырезанная часть сравнялась с выступами ⑫ на основной чаше.
Примечание: если мини-чаша установлена неправильно, вы не сможете закрыть крышку основной чаши.
- 4 Установите нож на приводной вал ⑬.
- 5 Добавьте ингредиенты, которые должны быть обработаны.
- 6 Установите крышку и включите кухонный комбайн.

меры безопасности

- Запрещается снимать крышку до полной остановки ножей.
- Лезвия ножа остро заточены. Соблюдайте осторожность.

важная информация

- Данный электроприбор не предназначен для измельчения специй, поскольку они могут повредить пластмассовые поверхности прибора.
- Электроприбор также не предназначен для измельчения твердых продуктов, таких как кофейные зерна, кубики льда или шоколад, поскольку они могут повредить нож.

советы

- Измельчаемая зелень должна быть чистой и сухой.
- При смешивании вареных продуктов для приготовления детского питания добавьте немного жидкости.
- Такие продукты как мясо, хлеб и овощи перед обработкой следует порезать на кубики размером около 1-2 см.
- При приготовлении майонеза заливаете масло через подающую трубку.

25 насадка-измельчитель для помолы (если входит в комплект)

Используйте измельчитель для переработки сухих ингредиентов, таких как орехи или кофейных зерна и для измельчения специй, таких как: черный перец горошком, семена кардамона, тмина, кориандра, фенхеля, а также цельная гвоздика, свежий корень имбиря, зубчики чеснока и свежие перцы чили.

- а Крышка измельчителя
- б Ножевой блок измельчителя для помолы

Как пользоваться насадкой-измельчителем для помолы

- 1 Поместите ингредиенты в ножевой блок ⑭.
- 2 Установите крышку а поверните по часовой стрелке для блокировки ⑮.
- 3 Установите измельчитель на блок электродвигателя и поверните по часовой стрелке, чтобы заблокировать ⑮.
- 4 Выберите скорость или используйте импульсный режим (P).

советы

- Для достижения оптимальной производительности при обработке специй мы рекомендуем не обрабатывать более 50 гр в чаше за один раз.
- Необработанные специи сохраняют свой вкус гораздо дольше, чем молотые специи, так что лучше измельчать небольшое количество специй по мере необходимости, чтобы сохранять их аромат.
- Чтобы добиться максимального вкуса и эфирных масел, целые специи лучше предварительно обжарить.
- Порежьте имбирь на мелкие кусочки перед обработкой.
- Для достижения оптимальных результатов рекомендуется использовать мини-чашу при рубке трав.

26 соковыжималка для citrusовых (если входит в комплект)

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

- а конус
- б сито

Использование пресса для citrusовых

- 1 Установите съемный приводной вал на блок электродвигателя.
 - 2 Установите чашу на блок электродвигателя.
 - 3 Установите сито в чашку, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чашки 16.
 - 4 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз 17.
 - 5 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажимайте разрезанной половинкой на конус.
- Если фиксаторы сита не были заблокированы, соковыжималка для citrusовых работать не будет.
 - Для получения оптимальных результатов фрукты следует хранить и выжимать при комнатной температуре. Перед выжиманием покатайте фрукт рукой по рабочему столу.
 - Чтобы улучшить выжимание, вращайте фрукт на конусе из стороны в сторону.
 - При выжимании большого количества фруктов регулярно очищайте сито, чтобы на нем не накапливались семена и кожура.

Уход и очистка

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
 - Диск и ножи являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения.
 - Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным явлением, не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.
- блок электродвигателя**
- 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 18.

блендер

- 1 Опустошите чашу, открутите ножевой блок, повернув его в положение разблокировки , чтобы освободить. Затем снимите ножевой блок нажатием вверх.
- При снятии ножевого блока с основания следует проявлять осторожность.
- 2 Промойте чашу вручную.
- 3 Снимите и помойте уплотнительное кольцо.

- 4 Не прикасайтесь к острым ножам – промойте их с помощью щетки под горячей водой с мылом, а затем тщательно ополосните под краном. **Не погружайте ножевой блок в воду.**
- 5 Оставьте сушить в перевернутом виде.

- двойной венчик**
- Снимите с головки привода венчики, слегка потянув их. Помойте в горячей мыльной воде.
 - Протрите головку привода влажной тряпкой, а затем вытрите ее насухо. **Не опускайте головку привода в воду.**
- насадка-измельчитель для помола**
- Выньте ножевой блок из чаши, повернув против часовой стрелки.
 - Мойте чашу вручную.
 - Не дотрагивайтесь до острых лезвий — их следует мыть щеткой в горячей мыльной воде, а затем тщательно сполоснуть под проточной водой. **Не погружайте ножевой блок в воду.**
 - Оставьте сушить в перевернутом виде.

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

Деталь	Деталь, которую разрешается мыть в посудомоечной машине
основная чаша, мини-чаша, крышка	✓
ножи, насадка для вымешивания теста	✓
съемный приводной вал	✓
диски	✓
диск для максимального объема	✓
венчики не опускайте головку привода в воду.	✓
чаша блендера, крышка, колпачок для заливки	✓
ножевой блок и уплотнительное кольцо для блендера	✗
ножевой блок измельчителя для помола	✗
измельчитель 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.
- 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.

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 FDP64
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	1000 Вт

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

Адрес компании-импортера:
ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Сущёвская,
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.	Не подается питающее напряжение. Чаша неправильно приложена к силовому блоку. Неправильно зафиксирована крышка чаши.	Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети. Проверьте, правильно ли установлена чаша и расположена ли ручка с правой стороны. Проверьте, правильно ли расположены блокираторы в ручке. Комбайн не заработает при неправильной установке чаши и крышки.
Компактный измельчитель не работает.	Компактный измельчитель неправильно установлен. Компактный измельчитель неправильно собран.	Убедитесь в том, что ножевой блок полностью прикручен к крышке компактного измельчителя / мельницы. Проверьте, что нож плотно закручен в емкости компактного измельчителя.
Блендер не работает.	Блендер неправильно зафиксирован. Блендер собран неправильно.	Блендер не будет работать, если он неправильно установлен. Проверьте, чи правильно восстановлено ножевой блок у чаши.
Комбайн останавливается или замедляется во время работы.	Включена защита от перегрузки. Комбайн перегружен или перегрелся во время работы. Превышен допустимый объем.	Выключите устройство, отключите от сети питания и дайте остынуть в течение приблизительно 15 минут. Максимальный объем перерабатываемых ингредиентов указан в таблице скоростей.
Подтекание из основания ножевого блока блендера.	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 покупателях”.
Уплотнительное кольцо блендера отсутствует на ноже, когда он извлечен из упаковки.	Уплотнитель установлен на ножевой блок на заводе.	Откройте чашу и проверьте, установлена ли прокладка на ножевой блок. Порядок получения уплотнения для замены см. в разделе “Обслуживание и забота о покупателях”.
Неудовлетворительная работа инструментов или насадок.	См. раздел “Использование насадок”. Убедитесь в том, что насадки установлены правильно.	

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.
- Алмастары мен дискілері тым өткір, күтіммен ұстаңыз. **Қолданған және тазалаған кезде бірдей, әрқашан кесетін ұшынан алыс жоғарғы жағындағы тұтқадан ұстаңыз.**
- **Ыстық ингредиенттерді ӨНДЕМЕҢІЗ.**
- Өңдегіш құралды ешқашан тұтқасынан ұстап көтермеңіз немесе тасымалдамаңыз, тұтқасының үзіліп кетіп, нәтижесінде зақым келтіруі мүмкін.
- Ыдыстағы заттарды құйып алған кезде, әрқашан пышағын алып тастаңыз.
- Өңдеу құралының ыдысынан қолыңыз бен құралдарды алыс ұстап тұрып, блендер корпусын қуат көзіне қосыңыз.
- Өшіріңіз және токтан ажыратыңыз:
 - бөліктерін тіркемес немесе алып тастамас бұрын;
 - қолданыста болмаған кезде;
 - тазаламас бұрын.
- Бағыттағыш түтікшеге тағамды итеру үшін ешқашан саусақтарыңызды қолданбаңыз. Әрқашан берілген итеру құралдарын қолданыңыз.
- **Алмасты ешқашан блендер бокалы немесе ықшам ұсақтағыш/уатқыш сәйкестендірілмейінше, қуат корпусына салмаңыз.**
- Қақпақты ыдыстан немесе блендерден немесе ықшам ұсақтағышты/уатқышты қуат бөлігінен алып тастамас бұрын:-
 - өшіріңіз;
 - тіркемесі/алмастары толығымен тоқтағанша күтіңіз;
 - блендер бокалын немесе ықшам ұсақтағышты/уатқышты алмас жинағынан бұрап босатып алмаңыз.
- Өңдеу құралымен жұмыс істеу үшін қақпақты қолданбаңыз, әрқашан қосу/өшіру жылдамдық басқару түймесін қолданыңыз.

- **Бұл құрылғы зақымдалған болуы және қорғаныс механизмін шамадан тыс күшпен қолданылса, зақым келуі мүмкін.**
- **Өңдеу құралын қолданбаған кезде әрдайым электр желісінен суырып қойыңыз.**
- Ешқашан өкілетті емес тіркемені қолданбаңыз.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған құралды бақылаусыз қалдырмаңыз.
- Зақымдалған құралды ешқашан қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» көріңіз.
- Ешқашан қуат элементін, сымын немесе ашаны су кезде қолданбаңыз.
- Үстелдің ұшына немесе жұмыс орнының үстіне не артық сымды салбыратып қоймаңыз немесе ыстық бетке тиюін болдырмаңыз.
- Ұсынылған жылдамдық кестесінде берілген ең үлкен мөлшерден асырмаңыз.
- Құрылғыны тек үй шаруасына байланысты қолданыңыз.
- 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 шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.
- Өңдеу құралын/блендерді дұрыс қолданбау зақым келтіруі мүмкін.
- Ең үлкен көрсеткіш ең жоғарғы жүктеуді қолданатын тіркемеге негізделген. Басқа тіркемелері аз қуатты тұтынуы мүмкін. Әрбір жеке тіркеме үшін қосымша қауіпсіздік ескертулерін алу мақсатында «тіркемелерді қолдану» тармағының астындағы қатысты бөлімді қараңыз.

блендер қауіпсіздігі

-  **Ыстық ингредиенттерді ӨНДЕМЕҢІЗ.**
- **КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУПІ:** .Бокалға салмас немесе блендерден өткізбес бұрын ыстық ингредиенттердің бөлме температурасына дейін салқындатылуына мүмкіндік беріңіз.
- Алмас бөлігін ұстаған кезде әрқашан абай болыңыз және тазалаған кезде, алмастардың кесетін бөлігін ұстамаңыз.
- Блендерді қақпағы жабық күйде ғана қолданыңыз.
- Тек қана алмас бөлігі берілген корпусты қолданыңыз.
- Ешқашан блендерді бос күйде іске қосыңыз.
- Блендердің ұзақ қызмет көрсету мерзімін қамтамасыз ету үшін, оны 60 секундтан артық қоспаңыз.
- Коктейль рецепттері – қатып қалған кезде қатты затты пішімдейтін қатырылған ингредиенттерді ешқашан блендер корпусына салмаңыз.
- Ешқашан максимум деңгейінен артық мөлшерді блендерден өткізбеңіз - 1,5 литр.

кесу/үгіту дискісінің қауіпсіздігі

- **Кесу дискі толығымен тоқтамайынша, ешқашан қақпағын ашпаңыз.**
- **Кесу дискілерін абайлап ұстаңыз, олар тым өткір.**
- **Ыдысты шамадан тыс толтырмаңыз – ыдыста көрсетілген ең үлкен көлем деңгейінен асырмаңыз.**

кішкентай табақ пен пышақ қауіпсіздігі

- Пышақ алмасы толығымен тоқтамайынша, ешқашан қақпақты алмаңыз.
- Пышақ алмасы өте өткір - әрқашан сақтықпен қолданыңыз.

ықшам ұсақтағыш/уатқыш қауіпсіздігі

- Қақпақты салмайынша, алмасты ешқашан тағамды өңдеу құралына салмаңыз.
- Ықшам ұсақтағыш/уатқыш құрылғыға салынғанда, ешқашан қақпақты бұрап, босатып алмаңыз.
- Өткір алмастарды ұстамаңыз – Алмас бөлігін балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Алмастар толығымен тоқтамайынша, ешқашан ықшам ұсақтағышты/уатқышты құрылғыдан алмаңыз.
- Ықшам ұсақтағыштың/уатқыштың ұзақ қызмет етуін қамтамасыз ету үшін, оны үздіксіз 60 секундтан ұзақ іске қоспаңыз. Дұрыс қоюлыққа қол жеткізген бойда өшіріңіз.
- Ықшам ұсақтағыш/уатқыш дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.

- Ол тым қатты болғандықтан және алмастарға зақым келтіруі мүмкін болғандықтан, ықшам ұсақтағышта/уатқышта канадалық сарбұрауды өткізбеңіз.
- Ыстық ингредиенттерді ұнтағышта араластырмаңыз. Өңдемес бұрын бөлме температурасында салқындатып алыңыз.

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. Пышақтан пластикалық алмас орамаларын алып тастаңыз. **Алмастар өте өткір болғандықтан абай болыңыз.** Осы орамаларды тастамаңыз, себебі олар қолдану және тасымалдау кезінде алмасты қорғайды.
2. Бөліктерін тазалау үшін «қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңесті» көріңіз.

қауіпсіздік

өңдеу құралының пернесі

- ① қуат бөлігі
- ② алынбалы негізгі білік
- ③ табақ
- ④ қақпақ
- ⑤ бағыттауыш түтікше
- ⑥ итеру құралдары
- ⑦ қорғаныс блоктары
- ⑧ жылдамдықты/қозғалысты басқару
- ⑨ сымды сақтау орны (артында)

блендер

- ⑩ мойын қақпағы
- ⑪ қақпақ
- ⑫ корпус
- ⑬ тығыздағыш дөңгелек
- ⑭ алмас бөлігі
- ⑮ негіз

А - қалыпты тіркеме

- ⑯ пышақ
- ⑰ илеу құралы
- ⑱ ең үлкен көлемдегі диск
- ⑲ қалың кесу/үлкен ұсақтау дискі

В - қосымша тіркемелер

Төменде тізімделген тіркемелердің барлығы тағамды өңдеу үлгісімен берілмейді. Тіркемелер үлгі нұсқасына байланысты болады. Қосымша ақпарат алу үшін немесе қосымша тіркемелерге тапсырыс беру үшін, «қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.

- ⑳ өкі жақты былғауыш (берілсе)
- ㉑ жіңішке кесу/кішкентай етіп үгіту дискі (берілсе)
- ㉒ өте кішкентай ұнтақтау дискі (берілсе)
- ㉓ Фри картобы дискісі (берілсе)
- ㉔ кішкентай табақ және алмас (берілсе)
- ㉕ ұнтақтағыш (берілсе)
- ㉖ цитрус шырынын сыққыш (берілсе)

тағамды өңдеу құралын қолдану үшін

1. Алынбалы жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз ①.
 2. Табақты қуат бөлігіне салыңыз. Тұтқасын оң жаққа қарай салып, ол құлыпталмайынша, алға қарай ② бұраңыз.
 3. Ыдыстың негізгі білігіне тіркемені реттеңіз.
 - Ингредиенттерді қоспас бұрын әрқашан өңдеу құралындағы ыдыс пен тіркемені орнатыңыз.
 4. Қақпақты жетекші білігінің/құралдың жоғарғы бөлігі қақпақтың ортасында болатындай салыңыз ③.
 - **Ыдысты немесе қақпақты блокқа дұрыс салмайынша өңдеу құралы жұмыс істемейді. Бағыттауыш түтік пен ыдыстың тұтқасын оң жаққа орналастырғаныңызды тексеріңіз.**
 5. Токқа жалғаңыз. Келесі опциялардың бірін таңдаңыз:

Жылдамдықты басқару – қажетті жылдамдықты қолмен таңдаңыз (ұсынылатын жылдамдық кестесінен қараңыз).

Пульс – Пульс (P) түймесін қысқа соққылар үшін қолданыңыз. Басқару қалпында болғанда, пульс жұмыс істейді.
 6. Өңдеудің соңында жылдамдық тетігін 'OFF' (O) қалпына бұраңыз.
 - **Қақпақты алып тастамас бұрын әрқашан құралды өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.**
- маңызды**
- Өңдеу құралы кофе дөңдерін ұнтақтау немесе майдалау үшін, немесе түйіршік қантты құм шекерге айналдыруға жарамайды.

блендерді қолдану үшін

- 1 Тығыздауыш дөңгелектің ⑬ дұрыс орналасқандығын тексере отырып, оны алмас бөлігіне ⑭ салыңыз.

Тығыздағыш зақымдалса немесе дұрыс салынбаса, төгілу орын алуы мүмкін.

- 2 Алмас бөлігін ⑭ негізге тіркеңіз ⑮.
- 3 Алмас жинағын бокалға бұрап салыңыз, алмас жинағын толығымен бекітіңіз ④. Негізгі бөліктің төменгі жағындағы мынадай суреттерге қараңыз:

 – құлыпталмаған қалып

 – құлыпталған қалып

Дұрыс құрастырылмаса, блендер жұмыс істемейді.

- 4 Тағамдарды корпусына салыңыз.
 - 5 Құю саңылауына қақпақты салып, оны бокалға қойыңыз да, бөкіту үшін сағат тілінің бағыты ⑤ бойынша бұраңыз.
 - 6 Блендерді қуат бөлігіне қойып, құлыптау үшін сағат тілі бағытымен бұраңыз ⑥.
- **Блендер блокқа дұрыс қойылмаса, құрал жұмыс істемейді.**
- 7 Жылдамдықты таңдаңыз (ұсынылатын жылдамдық диаграммасын қараңыз) немесе импульсті реттегішті пайдаланыңыз.

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.
- Мұзды майдалау – қалаған түрге дейін майдаланғанша, қысқа соққылар үшін пульс мүмкіндігін іске қосыңыз.
- Бөліктерді өңдеу ұсынылмайды, себебі пластикалық бөліктерге зақым көлуі мүмкін.
- Блендер дұрыс салынбаса, құрал жұмыс істемейді.
- Құрғақ ингредиенттерді блендерден өткізу үшін, бөліктерге бөліңіз, мойын қақпағын алып тастаңыз, одан кейін құрал іске қосылғанда бөліктерді бір-бірлеп тастаңыз. Іске қосқан кезде, қолыңызды өрі ұстаңыз. Ең жақсы нәтижелер үшін жиі босатып тұрыңыз.
- Блендерді сақтау контейнері ретінде қолданбаңыз. Оны қолданбас бұрын және болғаннан кейін босатып қойыңыз.
- 1,5 литрден көп мөлшерді блендерден өткізбеңіз – сүт коктейльдері сияқты көбікті сұйықтықтар үшін азырақ.

Ұсынылатын жылдамдық кестесі

құрал/тіркеме	функция	Ұсынылатын жылдамдық	Өңдеу уақыты *	Ең үлкен мөлшер
Пышақ	Барлығы бір кекс қоспасында	2	15-20 сек	1,5кг ұн салмағы
	Пісірілген нан – ұнға қосу	1 - 2	10 сек	340г ұн салмағы
	Нан ингредиенттерін біріктіру үшін су қосу		10-20 сек	
	Балықты және майсыз етті кесу Паштет және ет өнімдері	2	10-30 сек	600г макс майсыз сиыр еті
	Көкөністерді кесу	Пульс	5-10 сек	500г
	Жаңғақтарды майдалау	2	30-60 сек	200г
	Жұмсақ жемісті майдалау, пісірілген жеміс пен өсімдіктер	2	10-30 сек	1кг
Ең үлкен көлемді дискісі бар пышақ	Салқын сорпалар	1 жылдамдығында бастаңыз және	30-60 сек	1,5 литр
	Сут коктейлдері/көпіршітілген	2 жылдамдығына арттырыңыз	15-30 сек	1 литр
Екі жақты былғауыш	Жұмыртқа ақуызы	2	60-90 сек	6 (200г)
	Майсыз бисквиттер үшін жұмыртқа мен қант	2	4-5 мин	3 (150г)
	Крем	2	30 сек	500 мл
	Кремді май мен қант	2	2 мин макс	200г май 200г қант
Илеу құралы	Ашытылған қоспалар	2	60 сек	1кг жалпы салмағы
	Ақ нан ұны	2	60 сек	600г ұн салмағы
	Сүзілмеген ұннан жасалған нан	2	60 сек	500г ұн салмағы
Дискілер - кесу/үгу	Сәбіз, қатты сыр сияқты қатты тағам бөліктері	1 - 2	–	Ыдыста көрсетілген ең үлкен мөлшерден артық толтырмаңыз
	Қияр, қызанақ сияқты жұмсағырақ көкөністер	1 - 2	–	
Өте майда үккіш	Неміс картоп самсаларын жасау үшін пармезан сыры, картоп	2	–	
Фри картобы дискісі	Жіңішке фри картобын алу үшін картопты кесіңіз және көкөніс пісірмелері мен тұздық алу үшін ингредиенттерін кесіңіз (мыс., қияр, алма және алмұрт).	2	–	
Блендер	Салқын сұйықтықтар мен сусындар	2	15-30 сек	1,5 литр
	Дайын негіздегі сорпалар	2	30 сек	1,2 литр
	Сүттен жасалған сорпа	2	30 сек	1 литр
	КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУПІ: Араластырмас бұрын ыстық ингредиенттерді бөлме температурасында салқындатып алу керек.			
Кішкентай ыдыс пен пышақ	Ет	2	20 сек + Пульс	200 Майсыз сиыр еті
	Шөптерді майдалау	2	30 сек	15г
	Жаңғақтарды майдалау	2	30 сек	50г
	Майонез	2	30 сек	2 жұмыртқа 300г май
	Езбелер	2	30 сек	200г
Цитрус шырынын сыққыш	Кішкентай бөліктері, мыс., лайм және лимон Үлкен жемістер, мыс., апельсин және грейпфрут	1	–	1кг
Ұнтақтағыш	Дәмдеуіштер тізбегін өңдеу	2	30-60 сек	50г
	Кофе бұршақтарын ұнтақтау		30 сек	
	Жаңғақтарды ұсақтау	Пульс	10 сек	50г
	Сарымсақ бастарын, жас бұрыштар мен жанжабiл тамырын өңдеу	Пульс	10 сек	30г

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

тіркемелерді қолдану

Әрбір тіркеме үшін ұсынылатын жылдамдық кестесін қараңыз.

16 пышақ

Пышақ барлық тіркемелердің ішінде ең көп қолданылатын бөлігі.

Өңдеу уақытының ұзақтығы алынған құрылымды анықтайды. Дөрекі құрылым үшін пульсті басқару түймесін қолданыңыз.

Пышақты торт пен нан өнімдерін жасау, піспеген және піскен етті, көкөністерді кесу, жаңғақтарды, паштетті, тұздықты, езілген сорпаларды және бисквит пен наннан ұнтақ дайындау үшін қолданыңыз.

кеңестер

- Ет, нан, өсімдіктер сияқты тағамды өңдемес бұрын шамамен 2см/3/4дюйм бөліктерге бөліңіз.
- Бисквиттерді бөліктерге бөлу және құрал іске қосылып тұрғанда бағыттауыш түтікшеге салу қажет.
- Пісірілген нан өнімдерін жасаған кезде тоңазытқыштан тікелей майды алып 2см/3/4дюйм бөліктерге бөліп қолданыңыз.
- Шамадан тыс өңдеп жібермеңіз.

17 илеу құралы

Ашытылған ұн қоспалары үшін қолданыңыз.

- Құрғақ ингредиенттерді ыдысқа салып, құрал іске қосылып тұрғанда, бағыттауыш түтікшеге сұйықтықты құйыңыз. Иілетін жұмсақ қамыр шары жасалмайынша өңдеңіз, шамамен 60 секунд уақыт жұмсалуды мүмкін.
- Тек қолмен қайта илеңіз. Ыдыста қайта илеуге кеңес берілмейді, ол өңдеу құралының тұрақты болмауына әкелуі мүмкін.

18 ең үлкен көлемдегі диск

Ыдыста сұйықтарды блендерден өткізген кезде, ең үлкен көлемдегі дискіні пышақпен бірге қолдану қажет. Ол төгілуді болдырмайды және алмастың кесу әрекетін жақсартады.

- 1 Алынбалы жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
- 2 Ыдысты қуат бөлігіне қойыңыз.
- 3 Пышақ алмасын салыңыз.
- 4 Өңделетін ингредиенттерді қосыңыз.
- 5 Ол ыдыстың ішіндегі шығыңқы орынға салынатындай, алмастың жоғарғы жағына көлемді дискіні сәйкестендіріңіз **7. Көлемді дискіні төмен баспаңыз.**
- 6 Қапқақты салып, қосыңыз.

20 екі жақты былғауыш (берілсе)

Майсыз бисквит жұмыртқа ауыздары, крем, қоюлатылған сүт және жұмыртқа мен қант сияқты жеңіл қоспаларды былғау үшін қолданыңыз.

былғауышты қолдану

- 1 Алынбалы жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
- 2 Ыдысты қуат бөлігіне қойыңыз.
- 3 Әрбір былғауышты **8** негізгі білікке қауіпсіз басып салыңыз.
- 4 Негізгі білікке салынбайынша былғауышты абайлап бұрау арқылы сәйкестендіріңіз.
- 5 Ингредиенттерді қосыңыз.
- 6 Қапқағын салыңыз, біліктің ұшы қапқақтың ортасына орналасуын қамтамасыз етіңіз.
- 7 Қосыңыз.

маңызды

- **Білік бір барлығын бір кекс қоспасында жасау үшін ыңғайлы емес, себебі бұл қоспалар тым ауыр және оған зақым келтіруі мүмкін. Әрқашан пышақты қолданыңыз.**

кеңестер

- Жұмыртқа бөлме температурасында болған кезде, ең жақсы нәтижелерге қол жеткізуге болады.
- Ыдыс пен біліктердің таза болуын және былғамас бұрын май болмауын қамтамасыз етіңіз.

кремді май мен қант

- Крем жасамас бұрын ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін майды (20°C) бөлме температурасында еріту қажет. **Білікке зақым келтіруі мүмкін болғандықтан, майды тікелей тоңазытқыштан ҚОЛДАНБАҢЫЗ.**
- Ұн мен кептірілген жеміс сияқты ауырырақ ингредиенттерді қолмен илеу керек.
- Ұсынылатын жылдамдық кестесіндегі ең үлкен мөлшерден немесе өңдеу уақытынан асырмаңыз.

кесу/үгіту дискілері

екі жақты кесу/үгіту дискілері 19, 21

Бірдей құрылымдағы тағамдар: сыр, сәбіз, картоп үшін үгіту жағын қолданыңыз.

Сыр, сәбіз, картоп, капуста, қияр, көдіш, қызылша мен жуа үшін кесу жағын қолданыңыз.

өте кішкентай ұнтақтау дискі 22 (берілсе)

Неміс картоп самсасы үшін пармезан сыры мен картопты ұнтақтайды.

Фри картобы дискісі 23 (берілсе)

Жіңішке фри картобын алу үшін картопты кесіңіз және көкөніс пісірмелері мен тұздық алу үшін ингредиенттерін кесіңіз (мыс., қияр, алма және алмұрт).

кесу дискілерін қолдану

- 1 Алынбалы жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
- 2 Ыдысты қуат бөлігіне қойыңыз.
- 3 Орталық тұтқаны қолданып сәйкес жағын жоғары қаратып негізгі білікке дискіні салыңыз **9**.
- 4 Қақпағын жабыңыз.
- 5 Тағамды бағыттауыш түтікшеге салыңыз.
Қайсы өлшемдегі бағыттауыш түтікшені қолданатыныңызды таңдаңыз. Итеру құралы жеке элементтерді немесе жіңішке ингредиенттерді өңдеу үшін кішірек бағыттауыш түтікшені қамтиды. Кішкентай бағыттауыш түтікшені қолдану үшін – алдымен бағыттауыш түтікшенің ішіне үлкен итеру құралын салыңыз.
Үлкен бағыттауыш түтікшені қолдану үшін – екі бірдей итеру құралын бірге қолданыңыз.
- 6 Іске қосып, итеру құралымен жайлап итеріңіз – **бағыттауыш түтікшеге ешқашан саусақтарыңызды салмаңыз.**

Кеңестер

- Жаңа ингредиенттерді қолданыңыз
- Тағамды тым кішкентай етіп кеспеңіз. Бағыттауыш түтікшенің енін нақты толтырыңыз. Бұл өңдеу кезінде бүйірлеріне таяуды болдырмайды. Балама кішкентай бағыттауыш түтікшелерді қолданыңыз.
- Француз қуыру дискін қолданғанда, құрамдас бөліктерін көлденең орнатыңыз.
- Кескен немесе үгіткен кезде: тағамды жоғары қаратып салу **10** тағамды тігінен салуға қарағанда кішірек болады **11**.
- Өңдегеннен кейін әрқашан дискіде немесе ыдыста қалдықтың аз бөлігі қалады.

24 кішкентай табақ пен алмас (берілсе)

Шөптерді кесу және ингредиенттердің кішкентай мөлшерін өңдеу үшін кішкентай өңдеу құралы табағын қолданыңыз, мысалы, ет, пияз, жаңғақтар, майонез, көкөністер, езбелер, соустар мен бала тағамдары.

- a** кішкентай алмас
- b** кішкентай табақ

кішкентай табақ пен пышақты қолдану

- 1 Алынбалы жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
- 2 Ыдысты қуат бөлігіне қойыңыз.
- 3 Кішкентай табақты алынбалы негізгі біліктің үстіне салыңыз, кесу бөліктерін негізгі табақтағы орналастыру белгілерімен **12** туралаңыз.
Ескертпе: Негізгі табақ қақпағын кішкентай табақ дұрыс қойылмаса, салу мүмкін болмайды.
- 4 Пышақты негізгі білікке қойыңыз **13**.
- 5 Өңделетін ингредиенттерді қосыңыз.
- 6 Қақпақты салып, қосыңыз.

қауіпсіздік

- Пышақ толығымен тоқтамайынша, ешқашан қақпағын аспаңыз.
- Пышақ алмасы тым өткір, әрқашан сақтықпен қолданыңыз.

маңызды

- Специяларды өңдемеңіз, олар пластикке зақым келтіруі мүмкін.
- Кофе дәндері, мұз бөліктері немесе шоколад сияқты қатты заттарды өңдемеңіз, олар алмасқа зақым келтіруі мүмкін.

кеңестер

- Таза және құрғақ болғанда шөптер өте жақсы майдаланады.
- Бала тағамын жасау үшін пісірілген ингредиенттерді блендерден өткізген кезде әрқашан кішкене сұйықтық қосыңыз.
- Ет, нан, өсімдіктер сияқты тағамды өңдемес бұрын, шамамен 1-2см бөліктерге бөліңіз.
- Майонез жасаған кезде бағыттауыш түтікшеге май қосыңыз.

25 ұнтақтағыш (берілсе)

Жаңғақ немесе 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 жанжабіл тамыры, сарымсақ бастары және жас бұрыштар.

- a** ұнтағыш қақпақ
- b** ұнтақтағыштың алмас жинағы

ұнтақтағышты қолдану үшін

- 1 Ингредиенттерді алмас жинағына салыңыз **16**.
- 2 Қақпақты салыңыз **a** және құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз **14**.
- 3 Ұнтағышты қуат бөлігіне салып, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз **15**.
- 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.
- Өңдемес бұрын жанжабілді кішкентай бөліктерге кесіңіз.
- Көкөністі кескен кезде ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, кішкентай табақты қолдану ұсынылады.

26 цитрус шырынын сыққыш (берілсе)

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 Алынбалы жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
- 2 Ыдысты қуат бөлігіне қойыңыз.
- 3 Елеуішті табаққа салыңыз, елеуіш тұтқасының табақ тұтқасы қалпының үстіне тікелей құлыпталғанын тексеріңіз 16.
- 4 Ол толық төмен түскенше, конусты жетекші біліктің үстіне салыңыз 17.
- 5 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 сүзгіні жүйелі түрде босатып тұрыңыз.

сақтау және тазалау

- Өрқашан тазаламас бұрын өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- **Тым өткір болғандықтан, алмастары мен кесу дискілерін ерекше күтіммен ұстаңыз.**
- Кейбір тағамдардың пластиктің түсін бұзуы мүмкін. Бұл қалыпты және пластикке зақым келтірмейді немесе тағамның дәміне әсер етпейді. Түсінің бұзылуын кетіру үшін өсімдік майына батырылған матамен сүртіңіз.

қуат бөлігі

- Ылғал, одан кейін құрғақ матамен сүртіңіз. Блоктау аймағының тағам қалдықтарынан таза екенін тексеріңіз.
- Қуат бөлігін суға батырмаңыз.
- Артық сымды қуат бөлігінің артқы жағындағы сақтау жәшігіне салыңыз 18.

блендер

- 1 Корпусты босатыңыз, босату үшін құлыптау босату қалпына  бұру арқылы алмас бөлігін бұрап алыңыз.
- Негізден алмас бөлігін алған кезде абай болу керек.
- 2 Корпусын қолыңызбен жуыңыз.
- 3 Төсемесін алып, жуыңыз.

- 4 Өткір алмасты ұстамаңыз – ыстық сабынды суды қолданып оларды щеткамен тазартыңыз, одан кейін су ағынының астында өбден шайыңыз. **Алмас бөлігін суға батырмаңыз.**

- 5 Құрғату үшін жоғарғы жағын төмен қаратып қойыңыз.

екі жақты былғауыш

- Оларды ақырын тарту арқылы білік басынан былғауыштарды алыңыз. Жылы сабынды суда жуыңыз.
- Білік басын ылғал, одан кейін құрғақ матамен сүртіңіз. **Білік басын суға батырмаңыз.**

ұнтақтағыш

- Сағат тіліне қарсы бағытта бұрау арқылы құтыдан алмас жинағын алыңыз.
- Құтыны қолыңызбен жуыңыз.
- Өткір алмастарын ұстамаңыз, ыстық сабынды суды қолданып оларды щеткамен жуыңыз және ағын судың астында мұқият шайыңыз. **Алмас бөлігін суға батырмаңыз.**
- Жоғарыдан төмен қаратып құрғатып қойыңыз.

барлық басқа бөліктері

- Қолмен жуып, кептіріңіз.
- Балама түрде оларды ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

элемент ыдыс	жуғыш машинада жууға қолайлы
негізгі табақ, кішкентай табақ, қақпақ, итеру құралы	✓
пышақ, илеу құралы	✓
алынбалы негізгі білік	✓
дискілер	✓
ең үлкен көлем дискі	✓
былғауыштар Білік басын суға батырмаңыз	✓
блендер корпусы, қақпақ, мойын қақпағы	✓
алмас бөлігі мен блендерге арналған нығыздағыш	✗
ұнтақтағыштың алмас жинағы	✗
ұнтақтағыш құтысы	✓
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 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 әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.

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

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

Мысалы: 2013 жылғы 1 қыркүйек 13L35

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

Үлгі	TYPE FDP64
Кернеу	220 – 240В
Герц	50 – 60Гц
Ватт	1000Вт

Өндірушінің мекенжайы:

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

Импортёрдің мекенжайы:

“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Сушевская

27 үй, 3 құрылым

Тел: +7 (495) 781-26-76



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. 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.

ақаулықтарды жою нұсқаулығы		
Мәселе	Салдар	Шешім
Өңдеу құралы жұмыс істемейді.	Қуат жоқ Ыдыс қуат элементіне дұрыс қойылмаған. Ыдыс қақпағы дұрыс салынбаған.	Өңдеу құралының қосылғанын тексеріңіз. Ыдыстың дұрыс орналастырылғанын және тұтқаны оң жаққа орналастырғаныңызды тексеріңіз. Қақпақ блогы тұтқа аймағына дұрыс орналастырылғанын тексеріңіз. Ыдыс пен қақпақтың дұрыс салынса, өңдеу құралы жұмыс істемейді.
Ықшам ұсақтағыш/уатқыш жұмыс істемейді.	Ықшам ұсақтағыш/уатқыш дұрыс құлыпталмаған. Ықшам ұсақтағыш/уатқыш дұрыс жиналмаған.	Ықшам ұсақтағыш/уатқыш ішкі құлпына дұрыс салынбаса, жұмыс істемейді. Алмас бөлігінің ықшам ұсақтағыш/уатқыш қақпақ толық бекітіліп орнатылғанын тексеріңіз.
Блендер жұмыс істемейді.	Блендер дұрыс орналастырылмаған. Блендер дұрыс құрастырылмаған.	Блендер блокқа дұрыс қойылмаса, дұрыс жұмыс істемейді. Корпусқа алмас бөлігінің дұрыс сәйкестендірілгенін тексеріңіз.
Өңдеу кезінде, өңдеу құралы тоқтайды немесе жай жұмыс істейді.	Шамадан тыс қорғаныс қосылған. Өңдеу құралы шамадан тыс жүктелген немесе жұмыс істеу кезінде қызып кеткен. Ең үлкен көлемнен асырылады.	Өшіріңіз, токтан ажыратыңыз және шамамен 15 минут бойына құралдың сууына мүмкіндік беріңіз. Ең үлкен өңдеу мүмкіндігі үшін жылдамдық кестесін қараңыз.
Блендерден алмасты тіркеу негізінен ағып тұр.	Нығыздауыш жоқ. Нығыздауыш дұрыс салынбаған. Нығыздауышқа зақым келген.	Нығыздауыштың дұрыс реттелмегенін және зақымдалмағанын тексеріңіз. Ауыстырылатын нығыздауышты алу үшін, «қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
Орамадан алынған кезде алмас бөлігінен блендер нығыздауышы түсіп қалған.	Нығыздауыш алмас бөлігіне алдын ала салынған түрде оралған.	Корпусты босатып, нығыздауыштың алмас бөлігіне салынғанын тексеріңіз. Ауыстырылатын нығыздауышты алу үшін, «қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
Құралдардың/тіркемелердің нашар жұмысы.	«Тіркемені қолдану» бөліміндегі қатысты кеңестерді қараңыз. Тіркемелердің дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.	



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE