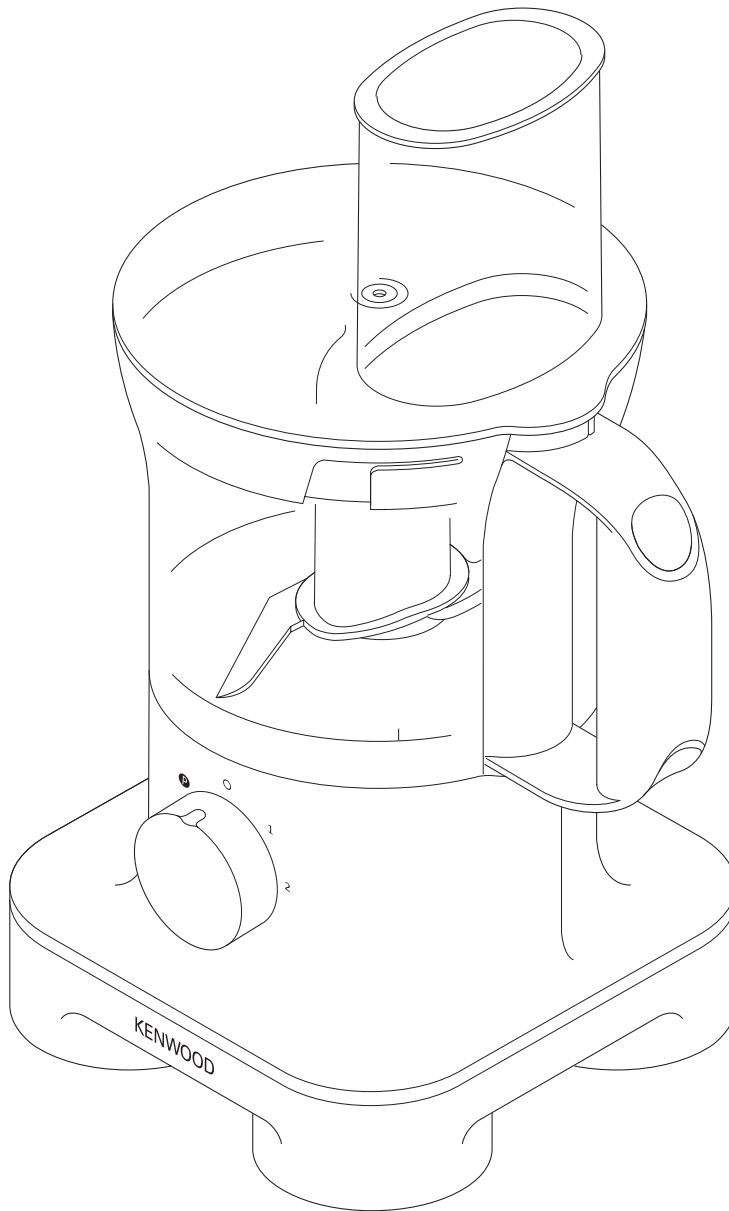
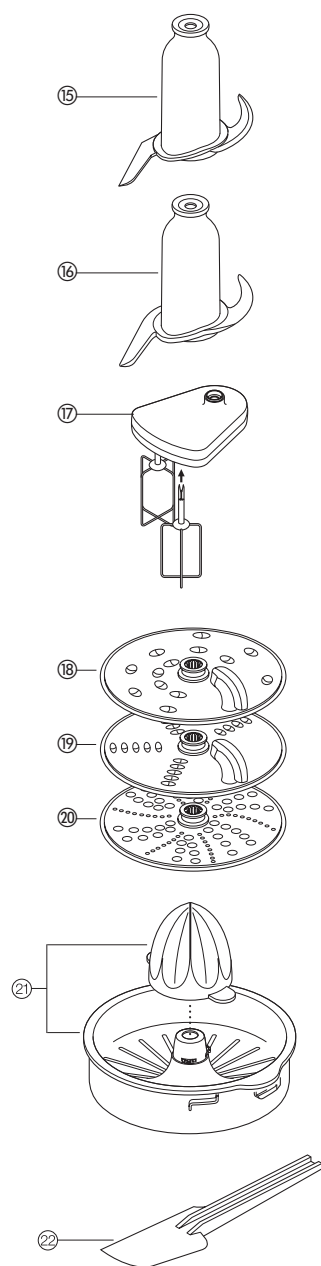
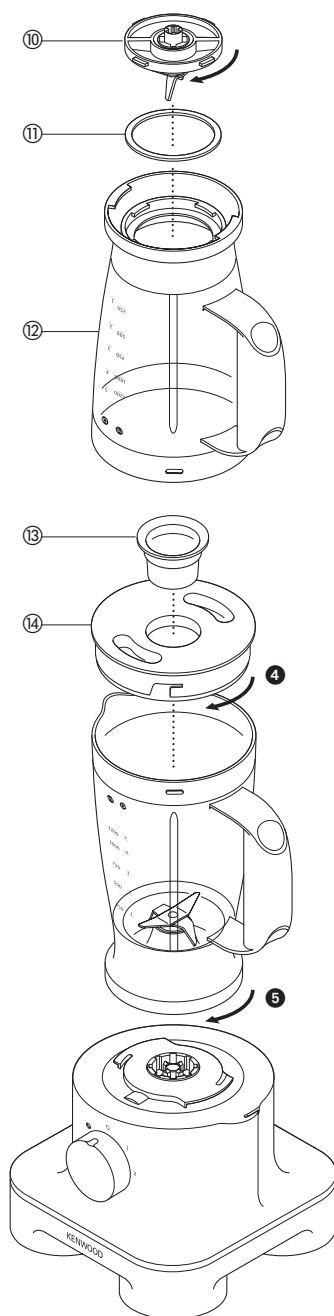
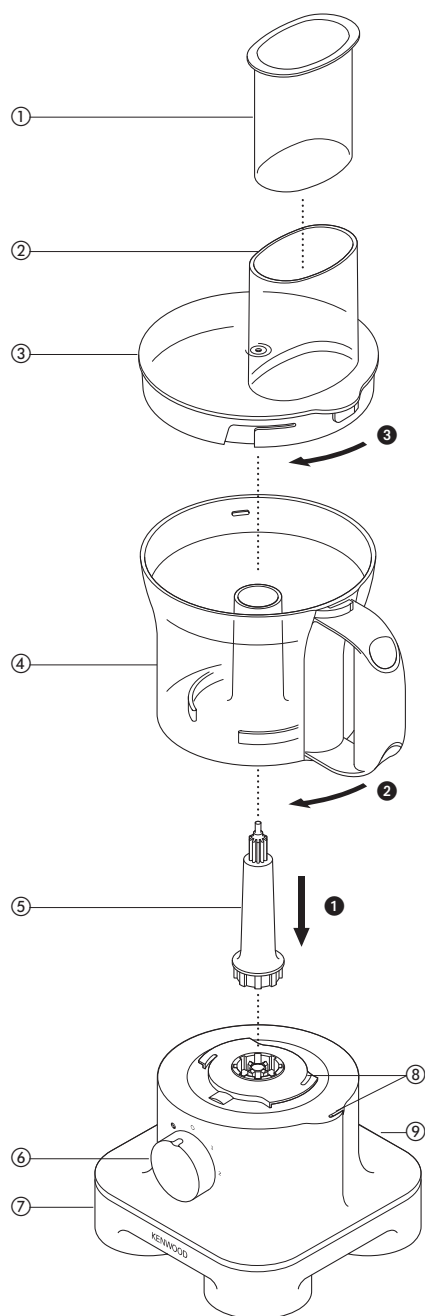


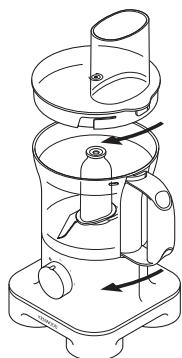
KENWOOD



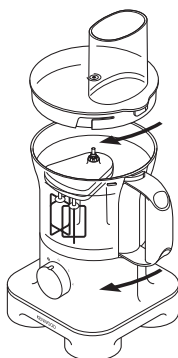
FP250 series



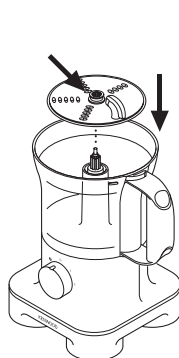
15 + 16



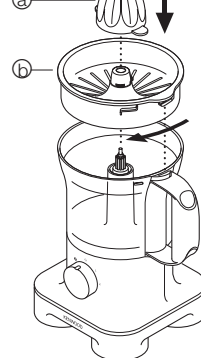
17



18 + 19 + 20



a 21



Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Безопасность работы

- Используемые ножи и диски являются очень острыми; при обращении с ними следует соблюдать крайнюю осторожность. **При работе и чистке всегда держите нож за ручку сверху, как можно дальше от режущей кромки.**
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашку.
- Соблюдайте осторожность при включенных комбайне и миксере: нельзя выполнять в них какие-либо операции руками или кухонными принадлежностями.
- Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети в следующих случаях:
 - перед установкой и снятием каких-либо частей
 - после использования
 - перед чисткой
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- Перед снятием крышки с емкости или измельчителя с устройства питания:-
 - выключите прибор;
 - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились.
 - Необходимо соблюдать осторожность во избежание отсоединения сосуда измельчителя от блока лопастей.
- Перед тем как залить жидкости в гомогенизатор дайте им остыть до комнатной температуры.
- Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.
- Воздействие на блокировочный механизм с излишним усилием может привести к поломке прибора и к травме.**
- Никогда не пользуйтесь насадками, непредусмотренными для данного прибора.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без наблюдения.
- Никогда не пользуйтесь неисправным прибором. Прибор должен быть проверен и отремонтирован, см. раздел "Техническое обслуживание".
- 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.

- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- 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.

Перед подключением к электросети

- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на нижней стороне прибора.
- Данный прибор соответствует Директиве ЕЭС 89/336/ЕЕС.

Перед первым использованием

- Снимите всю упаковку, включая пластиковые защитные покрытия на ноже. **Будьте осторожны, поскольку ножи очень острые.** Нет необходимости хранить эти покрытия, они предназначены только для защиты ножей в процессе изготовления прибора и при транспортировке.
- Вымойте все детали, см. раздел "Уход за прибором"
- Вставьте излишнюю часть шнура в паз, расположенный на задней стороне прибора.

Обозначения

Комбайн

- толкатель
- подающая трубка
- крышка
- чаша
- съемный приводной вал
- регулятор скорости + кратковременное включение
- силовой блок
- предохранительная блокировка
- паз для шнура

Миксер

- блок с ножом
- уплотнительное кольцо
- кувшин
- воронка
- крышка

Дополнительные насадки

- нож
- насадка для вымешивания теста
- двойная редукторная насадка для взбивания
- диск для нарезки толстых ломтиков и грубого шинкования
- диск для нарезки тонких ломтиков и мелкого шинкования
- диск-терка
- редукторная соковыжималка для citrusовых
- лопаточка

Как пользоваться кухонным комбайном

- Установите съемный вал на блок электродвигателя ①.
- Установите чашку. Поставьте ее так, чтобы ручка была сзади, и поверните по часовой стрелке до фиксации ②.
- Установите нужную насадку на приводной вал.
 - Чашка и необходимая насадка должны устанавливаться на прибор до того, как будут добавлены продукты.
- Установите крышку ③, следя за тем, чтобы верхняя часть приводного вала оказалась в центре крышки.
 - Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.**
- Включите прибор и выберите скорость.
 - При неправильной установке чашки и крышки комбайн не будет работать.**
 - Работайте в режиме кратковременного включения, используя соответствующую кнопку. В этом режиме прибор работает только когда кнопка удерживается в нажатом положении.
- Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашку.

- **Всегда выключайте прибор перед снятием крышки.**
Внимание
- Комбайн не может использоваться для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для превращения сахарного песка в сахарную пудру.
- При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

как использовать измельчитель

- 1 Установите уплотнительное кольцо ⑪ на блок лопастей ⑩, следя за правильностью положения уплотнения. **В случае повреждения или неправильной установки уплотнения возможно подтекание жидкости из прибора.**
- 2 Возьмитесь за нижнюю часть блока лопастей ⑩, и установите лопасти в сосуд, а затем поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 3 Поместите ингредиенты в сосуд.
- 4 Установите крышку на сосуд и поверните по часовой стрелке до фиксации ④. Установите колпачок на отверстие загрузки.
- 5 Поместите измельчитель на устройство питания и поверите до фиксации ⑤.
- 6 Выберите скорость или используйте кнопку кратковременного включения.

Полезные советы

- При приготовлении майонеза положите все ингредиенты, за исключением растительного масла, в миксер. Затем, в процессе работы прибора, налейте масло в воронку и дайте ему стечь внутрь.
- Смеси, имеющие плотную консистенцию, например, паштеты и соусы, могут налипать на стенки. Если смесь слишком густая, добавьте больше жидкости.
- При измельчении льда используйте режим коротких импульсов.

Внимание

- **Перед тем как залить жидкости в гомогенизатор дайте им остыть до комнатной температуры.**
- Для продления срока службы миксера включайте его не более чем на 60 секунд. Выключайте миксер сразу же после того, как будет достигнута нужная консистенция.
- Не добавляйте при обработке специй, они могут повредить пластиковые детали.
- Прибор не будет работать, если миксер установлен неправильно.
- Не кладите сухие ингредиенты в миксер до его включения. При необходимости порежьте их на кусочки; снимите воронку, а затем, при включенном приборе, опускайте кусочки по очереди.
- Не используйте миксер в качестве емкости для хранения. Оставляйте его пустым до и после использования.
- Никогда не смешивайте более 1,2 л, для пенистых смесей типа молочных коктейлей это значение должно быть еще меньше.

Выбор скорости при разных операциях

Приспособление /насадка	Операция	Скорость
Нож	Приготовление бисквитов	1 – 2
	Растирание жира в муке	2
	Добавление воды для смешивания ингредиентов для сдобного теста	1 – 2
	Приготовление фарша/пюре/паштетов	2
	Густые суповые смеси (500 мл жидкости на 500 г сухих ингредиентов)	1
насадка для замешивания теста	Лёгкие суповые смеси/ молоко (не более 600 мл)	1 - 2
	дрожжевые смеси	2
Венчик	Яичные белки	2
	Сливки (не более 250 мл)	1 - 2
Диски - нарезка ломтиками/ резание	Продукты с плотной структурой типа моркови, твердых сыров	2
	Менее плотные продукты типа огурцов, помидоров	1
диск-терка	Сыр пармезан, картофельные клецки по-немецки	2
Пресс для цитрусовых	Цитрусовые	1
Миксер	Универсальная	2

Максимальная производительность		
● Песочное тесто, мука		250 г
● Дрожжевое тесто, мука		340 г
● Торт быстрого приготовления, всего		1 кг
● Рубленое нежирное мясо	Общий вес	400 г
● Густые суповые смеси		1 литр
● Лёгкие суповые смеси / молоко		600 мл
● Взбитые яичные белки		4 шт.
● Миксер		1.2 литр

Использование насадок

Для определения скорости для каждой насадки см. таблицу выше.

⑮ нож/⑯ приспособление для замеса теста

Нож представляет собой наиболее универсальную насадку. Получаемая консистенция определяется продолжительностью времени обработки. При обработке более плотных ингредиентов пользуйтесь импульсным регулятором. Ножи используются для измельчения сырого и обработанного мяса, при приготовлении кондитерских изделий из сдобного теста, для овощей, орехов, паштетов, соусов, супов-пюре, а также для получения тертых сухарей. Если же это приспособление имеется в комплекте, то пользуйтесь ими для приготовления дрожжевых смесей.

Полезные советы

Нож

- Перед обработкой таких продуктов как мясо, хлеб, овощи порежьте их кубиками размером около 2 см.
- Сухое печенье можно разломать на кусочки и добавлять через подающую трубку в процессе работы прибора.
- При приготовлении песочного теста используйте масло и т.п.,

вынутое непосредственно из холодильника, порезав его на кубики размером 2 см.

- Следите, чтобы нож не перегревался.

Приспособление для замеса теста

- Разместите сухие ингредиенты в чашке и добавляйте жидкость в процессе работы прибора. 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.

17 Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

Предназначена только для негустых смесей, например, яичных белков, крема, гущенного молока и для взбивания яиц с сахаром для нежирных бисквитов. При использовании с более плотными смесями может произойти поломка.

Использование взбивалки

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Надежно вставьте каждый венчик в головку с приводом.
- 3 Установите взбивалку, осторожно поворачивая ее, пока она не опустится на приводной вал.
- 4 Положите нужные ингредиенты.
- 5 Установите крышку, следя за тем, чтобы торец вала оказался в центре крышки.
- 6 Включите прибор.

Внимание!

- Насадка для взбивания не используется при вымешивании теста для кексов, а также для взбивания масла и измельчения сахара поскольку это может привести к повреждению насадки для взбивания. Тесто для кексов следует вымешивать ножом.

Полезные советы

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

Диски для нарезки

Как использовать диски.

Переверачиваемые диски для нарезки ломтиками/резания - крупная нарезка 18, мелкая нарезка 19

Используйте сторону для резания при обработке сыров, моркови, картофеля и других продуктов аналогичной структуры. Используйте сторону для нарезки ломтиками при обработке сыров, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и репчатого лука.

Диск-терка 20

Для натирания сыра типа пармезан и картофеля для клецек.

Безопасность работы

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

Использование режущих дисков

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Держась за ручку в центре, установите диск на приводной вал нужной стороной вверх.
- 3 Установите крышку.
- 4 Положите продукты в подающую трубку.
- 5 Включите прибор и равномерно нажимайте вниз на толкатель; **никогда не допускайте, чтобы Ваши пальцы оказались в подающей трубке.**

Полезные советы

- Используйте свежие продукты.
- Не рекомендуется нарезать продукты слишком мелко. Заполните подающую трубу до краёв. Это предотвратит разбрасывание продуктов по сторонам во время обработки.
- Кусочки, поставленные вертикально, получают корочку, чем кусочки, поставленные горизонтально.
- После обработки на диске или в емкости всегда присутствуют остатки продуктов.

21 Пресс для цитрусовых

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

- a конус
- b сито

Использование пресса для цитрусовых

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
 - 2 Установите сито в чашку, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чашки.
 - 3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз.
 - 4 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажимайте разрезанной половинкой на конус.
- **Пресс не будет работать, если сито не зафиксировано должным образом.**

Уход за прибором

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- Диски 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.

Силовой блок

- Протрите влажной тряпкой, а затем насухо. Следите за тем, чтобы зона вблизи блокировочного механизма не была засорена остатками пищи.
- Избыточная часть шнура питания должна находиться в специальном пазу, расположенном на задней стороне прибора 21.

измельчитель

- 1 Перед снятием сосуда с блока лопастей опорожните его.
- 2 Мойте сосуд вручную.
- 3 Снимите и вымойте уплотнительное кольцо.
- 4 Не дотрагивайтесь до острых ножей; почистите их щеткой с горячей мыльной водой, а затем тщательно ополосните в проточной воде под краном. **Не опускайте блок с ножом в воду.**
- 5 Оставьте сушиться в перевернутом положении.

Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

- Отсоедините венчики от головки привода, осторожно потянув за них. Вымойте их в теплой мыльной воде.
- Протрите головку привода влажной тряпкой, а затем вытрите ее насухо. **Не опускайте головку привода в воду.**

емкость/крышка и принадлежности

- Вымойте руками, а затем высушите.
- Данные детали также можно мыть на первой полке посудомоечной машины. Рекомендуем использовать программу ускоренной мойки при низкой температуре.

Техническое обслуживание

- Замена поврежденного шнура питания выполняется, из соображений безопасности, фирмой Kenwood или авторизованным дилером Kenwood.

В случае затруднений при:

- использовании прибора
- техническом обслуживании или ремонте

Обращайтесь в магазин, где был приобретен кухонный комбайн.