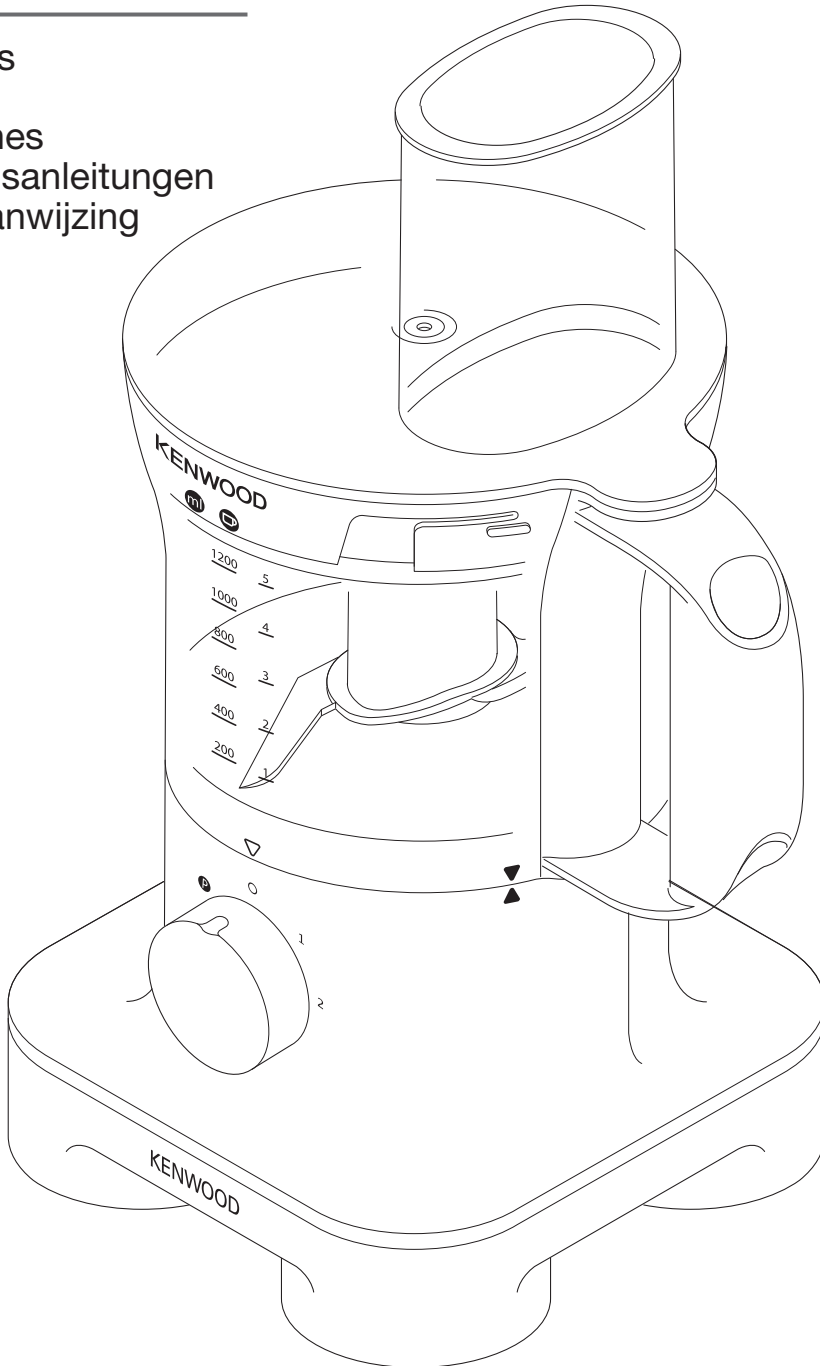
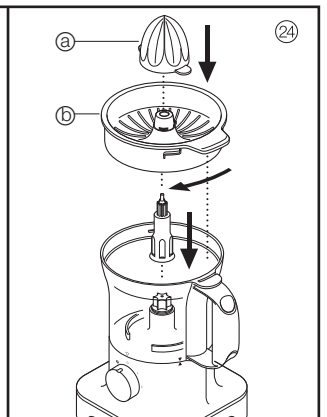
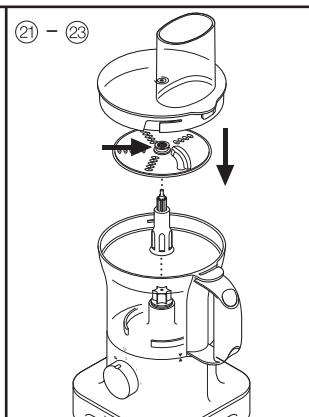
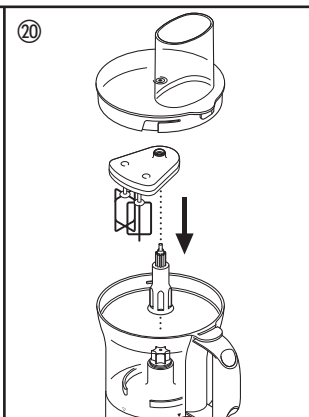
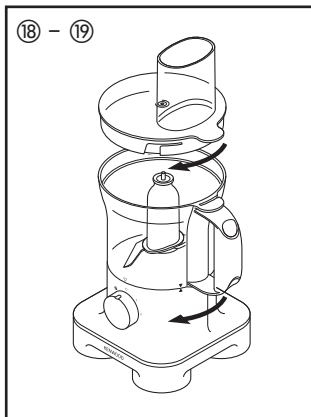
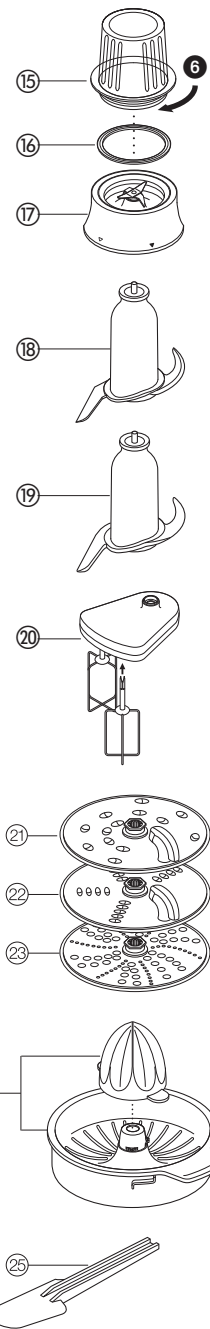
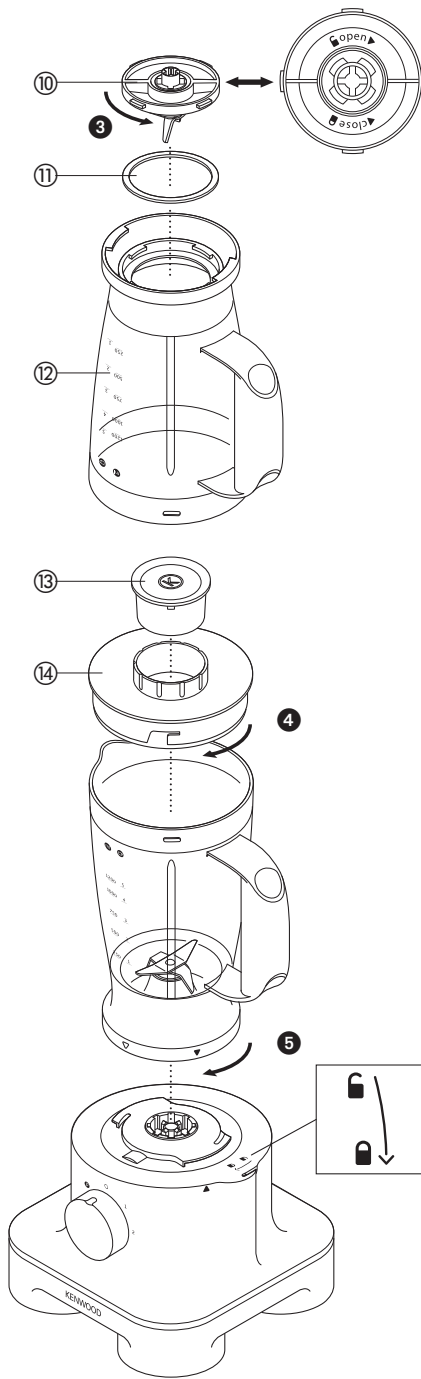
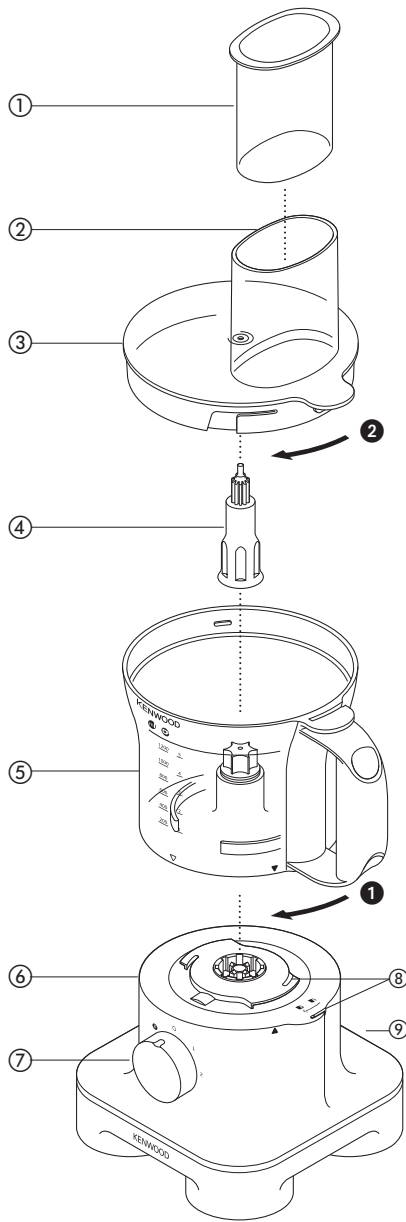


# KENWOOD

## FPM250 series

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing





# Русский

Перед тем, как прочитать эту брошюру, разверните титульный лист с иллюстрациями

## Перед использованием электроприбора Kenwood

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

## Меры безопасности

- 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 поднимайте и не переносите комбайн, держась за рукоятку, т.к. рукоятка может сломаться, и вы получите травму.
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашу.
- Если прибор подключен к сети, держите пальцы или кухонные приборы подальше от внутренней поверхности чаши комбайна или измельчителя.
- Обязательно выключайте электроприбор и отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети в следующих случаях:-
  - перед установкой или снятием деталей;
  - когда не пользуетесь прибором;
  - перед очисткой.
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- **Никогда не надевайте ножевой блок на блок электродвигателя без чаши комбайна или чаши измельчителя.**
- Перед снятием крышки с чаши или измельчителя/кофемолки с силового блока:-
  - выключите прибор;
  - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились;
  - следите за тем, чтобы не отсоединить чашу измельчителя или кофемолки от режущего блока.
- Жидкости перед смешиванием следует охладить до комнатной температуры.
- 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.

- 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.
- Неправильное пользование комбайном/измельчителем 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».

## Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на днище прибора.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

## Перед первым использованием

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

## Основные компоненты

### Комбайн

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

### Миксер

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

## Стекланный многофункциональный измельчитель (при наличии)

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

### насадки

В комплект вашего кухонного комбайна могут входить не все перечисленные ниже дополнительные приспособления. Набор приспособлений зависит от модели.

- 18 нож
- 19 насадка для вымешивания теста
- 20 металлическая сбивалка с двумя сцепленными венчиками
- 21 диск для толстой нарезки/крупной терки
- 22 диск для тонкой нарезки/мелкой терки
- 23 диск терка/сыротерка
- 24 соковыжималка для цитрусовых (при наличии)
- 25 лопаточка

## Как пользоваться кухонным комбайном

- 1 Установите чашу, сопоставив ▽ на чаше с ▲ на блоке электродвигателя, поверните по часовой стрелке ① до полной фиксации ▼.
- 2 Установите насадку на вал чаши.  
**Примечание: съемный приводной вал ④ следует надевать только при использовании дисков, цитрусового пресса или взбивалки с двумя венчиками (с приводом).**
  - Не забывайте установить на комбайн чашу и насадку перед загрузкой ингредиентов.
- 3 Установите крышку ② так, чтобы верхняя часть привода/инструмента была по центру крышки.
  - **Не используйте крышку для включения или выключения комбайна, пользуйтесь только регулятором включения/выключения скорости.**
- 4 Подключите прибор к сети, включите прибор и выберите скорость. (Воспользуйтесь таблицей рекомендуемых скоростей).
  - **Комбайн не будет работать если чаша или крышка установлены неправильно. Подающая трубка и ручка чаши должны быть расположены справа.**
  - Пользуйтесь импульсным режимом (P) для прерывистого воздействия. Импульсный режим будет действовать до тех пор, пока нажата кнопка.
- 5 Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашку.
  - **Перед снятием крышки всегда выключайте прибор и отключайте его от сети.**  
**Внимание**
    - Комбайн не может использоваться для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для превращения сахарного песка в сахарную пудру.

- При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

## Как пользоваться миксером

- 1 Вставьте уплотнительное кольцо ⑩ в ножевой блок ⑩ так, чтобы оно правильно вошло в соответствующие пазы.
  - **При отсутствии или при неправильной установке прокладки появится протечка.**
- 2 Возьмитесь за тыльную сторону ножевого блока ⑩ и вставьте ножевой блок в чашу. Поверните против часовой стрелки до щелчка ③. См. рисунки на обратной стороне ножевого блока:
  -  – разблокированная позиция
  -  – заблокированная позиция
- **Соковыжималка не будет работать в случае неправильной сборки.**
- 3 Поместите ингредиенты в чашу.
- 4 Накройте чашу крышкой и поверните по часовой стрелке ④ до щелчка. Установите колпачок фильтра.
- 5 Поместите чашу комбайна на блок электродвигателя, сопоставьте ▽ на чаше комбайна с ▲ на блоке, поверните по часовой стрелке ⑤, чтобы заблокировать ▼.
  - **Если миксер был неправильно заблокирован, машина работать не будет.**
- 6 Выберите скорость (по таблице рекомендуемых скоростей) или воспользуйтесь регулятором импульсного режима.
  - **Безопасность работы**
  - **Жидкости перед смешиванием следует охладить до комнатной температуры.**
  - Соблюдайте осторожность в обращении с насадками, не касайтесь режущих кромок при их чистке.
  - Включайте гомогенизатор только с закрытой крышкой.
  - Пользуйтесь чашей блендера только при наличии в ней режущей насадки.
  - Никогда не включайте пустой измельчитель.
  - Для того чтобы измельчитель 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.



### Полезные советы

- При приготовлении майонеза все ингредиенты, кроме растительного масла, поместите в измельчитель. Снимите пробку горловины. Затем, при работающем приборе, медленно добавьте масло через отверстие в крышке.
- Густые смеси, например, паштеты или подливы, могут залипать. Если смеси плохо смешиваются, добавьте больше жидкости.
- Измельчение льда – используйте импульсный режим для короткого прерывистого воздействия до измельчения льда до нужной консистенции.
- 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 измельчителя прибор не заработает.
- Для смешивания сухих ингредиентов нарежьте их на кусочки, снимите колпачок заливочного отверстия и, при работающем приборе, загрузите кусочки один за другим. Накройте отверстие ладонью. Для получения лучшего результата регулярно опорожняйте чашу.
- Не используйте 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.

### ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

(при наличии)

Измельчитель используется для измельчения трав, орехов и кофейных зерен

- 1 Поместите ингредиенты в чашу ⑮.
- 2 Установите уплотнительное кольцо ⑯ на ножевой блок ⑰.
- 3 Переверните ножевой блок. Опустите его на чашу ножами вниз.
- 4 Накрутите ножевой блок на чашу руками до упора ⑱. См. рисунки на обратной стороне ножевого блока:  
 – разблокированная позиция  
 – заблокированная позиция
- 5 Установите измельчитель на блок электродвигателя, сопоставьте ▽ на измельчителе с ▲ на блоке и поверните по часовой стрелке ⑲, чтобы заблокировать ▽.  
▲
- 6 Включите на максимальную скорость или используйте импульсный режим.

#### Безопасность

- Никогда не надевайте ножевой блок на кухонный кобайн без чаши.
- Не откручивайте чашу, если на прибор установлен измельчитель.
- Не дотрагивайтесь до острых лезвий – держите ножевой блок в местах, недоступных детям.
- Не снимайте измельчитель до полной остановки лезвий.
- Для обеспечения долговечности измельчителя делайте перерывы через каждые 30 секунд работы. Выключайте измельчитель, как только добьетесь достаточной консистенции.
- Не рекомендуется измельчать специи, поскольку они могут повредить пластиковые детали.
- Устройство не будет работать нормально, если измельчитель установлен неправильно.
- Используйте только сухие ингредиенты.

#### Советы

Лучше всего измельчать сухие чистые травы.

## таблица рекомендуемых рабочих скоростей

Приспособление/насадка	Операция	Скорость	Максимальная нагрузка
Нож	Приготовление бисквитов	1 – 2	1,2 кг общий вес
	Растирание жира в муке	2	300 г вес муки
	Добавление воды для смешивания ингредиентов для сдобного теста	1 – 2	
	Измельчение и приготовление пюре	2	400 г рубленое нежирное мясо общий вес
	Густые супы (600 мл жидкости на 600 г сухих ингредиентов). <b>Мелко нашинкуйте овощи в 300 мл воды, а затем добавьте остальную жидкость.</b>	начните с 1 и увеличьте до 2	1,2 л
Более жидкие супы/ молоко	600 мл		
насадка для замешивания теста	Дрожжевые смеси	2	340 г вес муки
металлическая сбивалка с двумя сцепленными венчиками	Яичные белки	2	4
	Сливки	1 – 2	250 мл
диски - нарезка/терка	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	–
соковыжималка для цитрусовых (при наличии)	Цитрусовые	1	–
миксер	Универсальная	2	1,2 л
стеклянная чаша измельчителя (при наличии)	Зелень	2	10г
	Орехи, кофейные зерна	2	50г
	Сырое мясо – бифштексы: порезать кубиками по 2,5 см.	2 (5 сек)	50г

## Использование насадок

Смотри таблицу рекомендованных скоростей для каждой насадки.

### 18 НОЖ

Нож – наиболее универсальная из всех насадок.

Длительность обработки определяет конечную текстуру.

Для получения грубой текстуры используйте импульсный режим.

Используйте нож для приготовления пирогов и теста, рубки сырого и готового мяса, нарезки овощей, орехов, паштетов, подливок, супов-пюре и крамблов из бисквита и хлеба.

#### 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.

### 19 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.

### 20 металлическая сбивалка с двумя сцепленными венчиками

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

## Использование взбивалки

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя, наденьте приводной вал.
- 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 комбайн.

#### важная информация

- Венчик нельзя использовать для приготовления теста для пирогов с однократным вымешиванием, а также для взбивания жира с сахаром, поскольку в этом случае возможно его повреждение. Для замешивания теста для пирогов всегда 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.
- Для приготовления нежирных бисквитов и безе аккуратно смешивайте сахар с мукой при помощи металлической ложки.

## диски для нарезки/терки

Использование дисков

### Двусторонние диски для нарезки/терки - толстой

⑳, тонкой 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-терка ㉒

Служит для натирания пармезана и картофеля для кнедличков.

## Меры безопасности

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

### 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.
- Продукты, размещаемые вертикально, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально.
- На диске или чаше всегда остается небольшое количество продуктов после окончания процесса обработки.

## ㉔ соковыжималка для цитрусовых (при наличии)

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

- ㉔ а конус
- ㉔ б сито

## Использование пресса для цитрусовых

- 1 Установите съемный приводной вал и чашу на блок электродвигателя.
  - 2 Установите сито в чашку, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чашки.
  - 3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз.
  - 4 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажимайте разрезанной половинкой на конус.
- **Если фиксаторы сита не были заблокированы, соковыжималка для цитрусовых работать не будет.**
  - Для получения оптимальных результатов фрукты следует хранить и выжимать при комнатной температуре. Перед выжиманием покатайте фрукт рукой по рабочему столу.
  - Чтобы улучшить выжимание, вращайте фрукт на конусе из стороны в сторону.
  - При 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.
- **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.
- Не погружайте в воду силовой блок.
- Шнур питания при необходимости можно укоротить, поместив часть его в отделение для хранения в задней части приводного блока ⑨.

### измельчитель/кофемолка

- 1 Снимите ножевой блок с чаши/измельчителя, предварительно опустошив их, переместив его в положение «разблокировано» .
- 2 Промойте чаши/измельчителя вручную.
- 3 Знітіть та вимийте ущільнювальне кільце.
- 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 Переверните их и оставьте сушиться.

### металлическая сбивалка с двумя сцепленными венчиками

- 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.**

### Прочие детали

- Вымойте руками, а затем высушите.
- Некоторые детали разрешено мыть в посудомоечной машине, но размещать их необходимо только на верхней полке. Не рекомендуется класть детали на нижнюю полку посудомоечной машины прямо над нагревательным элементом. Рекомендуется использовать короткую программу с низкой температурой (максимум 50°C).

Деталь	Деталь, которую разрешается мыть в посудомоечной машине
основная чаша, крышка, толкатель	✓
ножи, насадка для вымешивания теста	✓
съемный приводной вал	✓
диски	✓
венчики <b>Не опускайте головку привода в воду.</b>	✓
соковыжималка для цитрусовых	✓
чаша миксера, крышка, колпачок фильтра	✓
стеклянная чаша измельчителя	✓
ножевой блок и уплотнитель миксера и измельчителя	✗
лопаточка	✓

## Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.
- **Перед обращением за помощью в сервисную службу по поводу каких-либо неисправностей, возникших во время эксплуатации кухонного комбайна, попытайтесь устранить их как указано ниже в инструкции по поиску и устранению неисправностей.**  
Если вам нужна помощь в:
  - пользовании прибором или
  - техобслуживании или ремонте,
  - обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



**ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ  
УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС  
2002/96/ЕС.**

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

## Инструкция по поиску и устранению неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Кухонный комбайн не работает	<p>Не подается питающее напряжение</p> <p>Чаша неправильно приложена к силовому блоку.</p> <p>Неправильно зафиксирована крышка чаши.</p>	<p>Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети</p> <p>Проверьте, правильно ли установлена чаша и расположена ли ручка с правой стороны.</p> <p>Проверьте, правильно ли расположены блокираторы в ручке.</p> <p><b>Комбайн не заработает при неправильной установке чаши и крышки.</b></p> <p>Если все установлено правильно, удостоверьтесь в наличии питания в вашей электросети.</p>
Не работает Миксер/измельчитель	<p>Миксер/измельчитель неправильно заблокирован.</p> <p>Миксер/измельчитель неправильно собраны.</p>	<p>Миксер/измельчитель не работает, если он неправильно заблокирован.</p> <p>Проверьте, правильно ли установлен ножевой блок в чаше.</p>
Комбайн останавливается во время работы	<p>Комбайн перегружен, или превышена максимальная норма загрузки.</p> <p>Крышка не зафиксирована.</p>	<p>Проверьте показатели максимальной загрузки по таблице рекомендуемых скоростей.</p> <p>Проверьте, правильно ли зафиксирована крышка.</p>
Миксер/измельчитель протикает под основанием ножевого блока.	<p>Не установлено уплотнительное кольцо.</p> <p>Неправильно установлено уплотнительное кольцо</p> <p>Повреждено уплотнительное кольцо.</p>	<p>Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо правильно установлено и не повреждено.</p> <p>Порядок получения уплотнения для замены см. в разделе "обслуживание покупателей"</p>
Неудовлетворительная работа инструментов или насадок	См. раздел "Использование насадок". Убедитесь в том, что насадки установлены правильно.	



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

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

**KENWOOD**

CREATE MORE