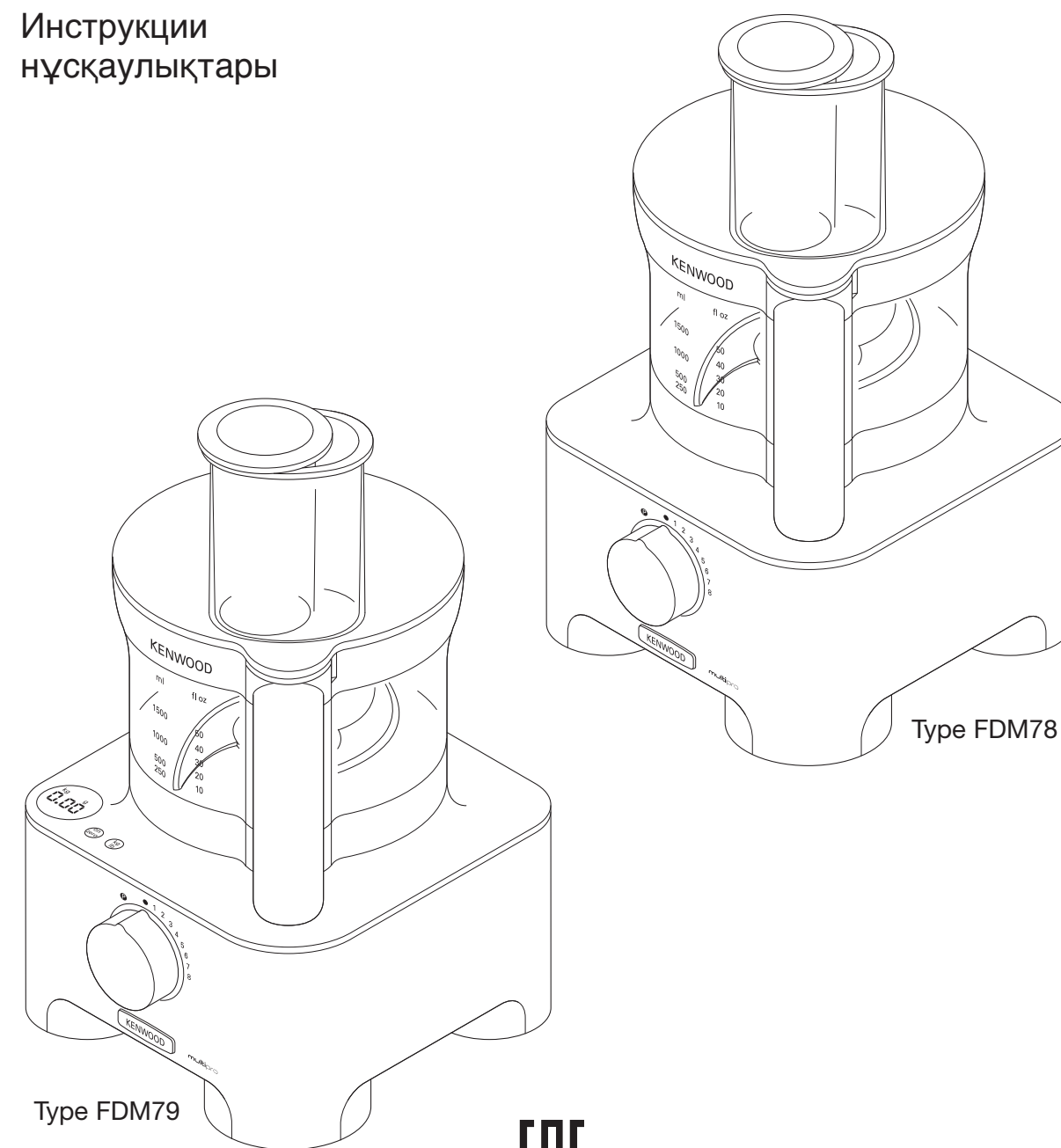


KENWOOD

TYPE FDM78 TYPE FDM79

Инструкции
нұсқаулықтары

Русский 3 - 17
Қазақша 18 - 32



Type FDM78

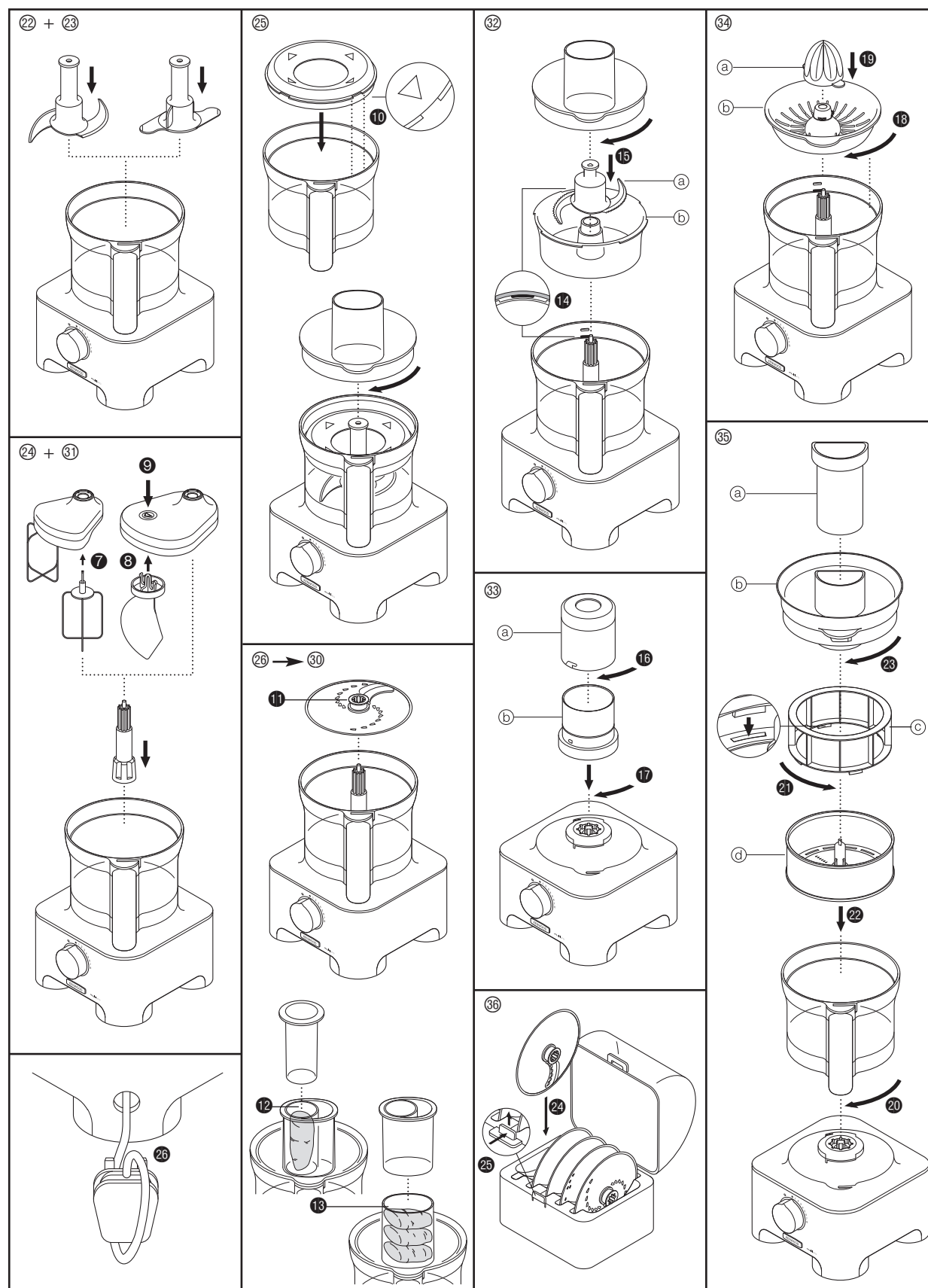
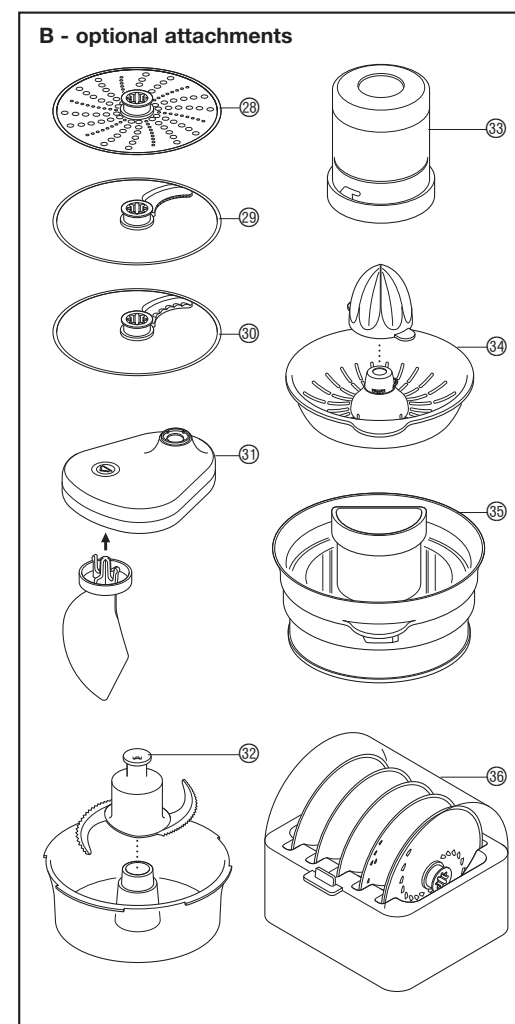
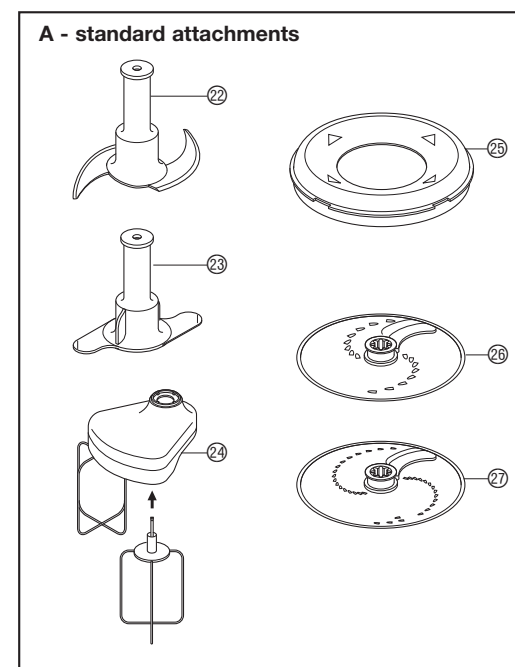
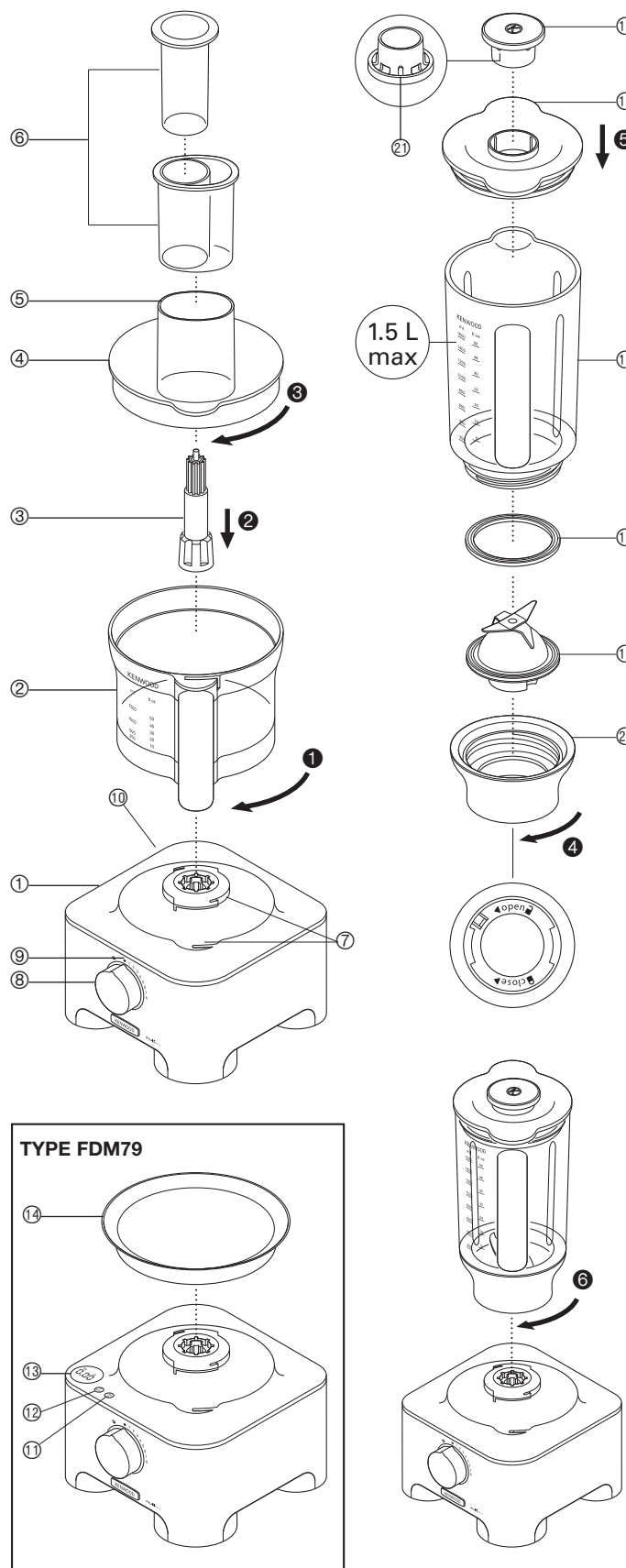
Type FDM79



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE



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.
- 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 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.
- **РИСК ОЖОГА:** Горячие ингредиенты должны остыть до комнатной температуры перед смешиванием.
- 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.**

ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Мәселе	Салдар	Шешім
Өңдеу құралы жұмыс істемейді.	Қуат жоқ Ешбір қуат/индикатор шамы жанып тұрған жоқ. Ыдыс қуат элементіне дұрыс қойылмаған.	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 салынбааса, жұмыс істемейді. Алмас бөлігінің ықшам ұсақтағыш/уатқыш құтысына 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, тоқтан ажыратыңыз және шамамен 15 минут бойына құралдың сууына мүмкіндік беріңіз. Ең үлкен өңдеу мүмкіндігі үшін жылдамдық кестесін қараңыз.
Өлшеу функциясы Дисплей экраны [- - -] түрінде қатады. Дисплей экранында салмақ өзгертіледі.	Өлшенген мөлшер тым аз. Қуат бөлігі жұмыс істеу кезінде қозғалтылған.	Өте кішкентай мөлшер үшін шай қасықты және ас қасықты қолданыңыз. Бөлікті қолданған кезде жылжитпаңыз. Келесі ингредиенттерді өлшемес бұрын, дисплейді нөлге қойыңыз.
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 және тұтынушыға күтіп көрсету» 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 және тұтынушыға күтіп көрсету» бөлімін қараңыз.
Құралдардың/тіркемелердің нашар жұмысы.	«Тіркемені қолдану» бөліміндегі қатысты кеңестерді қараңыз. Тіркемелердің дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.	

- **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

- **РИСК ОЖОГА:** Горячие ингредиенты должны остыть до комнатной температуры перед смешиванием.
- 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.

ВАЖНО: ИНСТРУКЦИИ ПО СМЕШИВАНИЮ ГОРЯЧИХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Чтобы минимизировать риск получения ожогов во время смешивания горячих ингредиентов, не дотрагивайтесь руками или другими открытыми участками тела до крышки. Следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- **ОСТОРОЖНО! Смешивание слишком горячих ингредиентов может привести к переливанию горячей жидкости или выбросу пара через крышку или колпачок заливочного отверстия ¹⁵.**
- **Рекомендация: горячие ингредиенты следует остудить перед смешиванием.**
- При обработке горячих жидкостей, например, супа **НИКОГДА** не превышайте максимальные показатели загрузки 1200 мл/ 5 чашек (см. значки на чаше).
- **ВСЕГДА** начинайте смешивание на низкой скорости и постепенно увеличивайте ее. **НИКОГДА** не смешивайте горячие жидкости, используя импульсный режим.
- Жидкости, которые при смешивании образуют пену (например, молоко) следует загружать в объеме, не превышающем 1000 мл/4 чашки.
- Соблюдайте осторожность при работе с блендером, т.к. чаша и жидкость очень горячие.
- Соблюдайте осторожность при снятии крышки. Крышка герметичная и предотвращает протекание. При работе используйте полотенце или кухонные рукавички.
- Удостоверьтесь, что чаша плотно зафиксирована на основе. Чтобы снять чашу, регулируйте основу так, чтобы она была извлечена вместе с чашей.
- Перед началом **работы** убедитесь, что крышка и колпачок заливочного отверстия зафиксированы на месте.
- Перед началом **работы** убедитесь, что вентиляционные клапаны колпачка не засорены ²¹.
- Перед установкой крышки на чашу убедитесь, что ободки крышки и чаши чистые и сухие. Тогда они будут плотно прилегать и предотвращать протекание.

безопасное использование диска для резки/терки

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

мини-чашу и нож безопасно

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

безопасное использование компактного измельчителя

- Никогда не устанавливайте на машину блок ножей без закрепленного на нем кувшина.
- Никогда не отвинчивайте банку, 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 тверд и может повредить ножи.

безопасное использование соковыжималки

- **Не пользуйтесь соковыжималкой, если поврежден фильтр.**
- Пользуйтесь только прилагаемым толкателем. Запрещается вставлять пальцы в трубку для подачи. Перед очисткой трубки для подачи выньте вилку из розетки.
- Прежде чем снять крышку, выключите соковыжималку и дождитесь остановки фильтра.
- Не пользуйтесь неисправными насадками.

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на днище прибора.

ВНИМАНИЕ! УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО.

- 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 блок электродвигателя
- ② чаша с приводным валом
- ③ съемный приводной вал
- ④ крышка
- ⑤ подающая трубка
- ⑥ толкатели
- ⑦ блокиратор безопасности
- ⑧ регулятор скорости/импульсный режим
- ⑨ индикатор подключения к сети
- ⑩ место для шнура (сзади)

Взвешивание (ТИП FDM79)

- ⑪ кнопка переключения кг/фунт
- ⑫ кнопка включения весов/сброса показаний
- ⑬ экран индикатора
- ⑭ пластина для взвешивания.

термостойкий блендер

- ⑮ крышка фильтра
- ⑯ крышка
- ⑰ чаша
- ⑱ уплотнительное кольцо
- ⑲ ножевой блок
- ⑳ основание
- ㉑ отверстия заливного колпачка

А – стандартные насадки

- ㉒ нож
- ㉓ насадка для вымешивания теста
- ㉔ двойной венчик
- ㉕ диск для макс. объема
- ㉖ диск для нарезки/терки — 4 мм
- ㉗ диск для нарезки/терки — 2 мм

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».

- ㉘ диск для экстрамелкой терки (если входит в комплект)
- ㉙ диск для мелких жульенов (если входит в комплект)
- ㉚ диск для нарезки картофеля-фри (если входит в комплект)
- ㉛ насадка для перемешивания (если входит в комплект)
- ㉜ мини-чаша и нож (если входит в комплект)
- ㉝ насадка-измельчитель для помолоа (если входит в комплект)
- ㉞ соковыжималка для цитрусовых (если входит в комплект)
- ㉟ металлическая соковыжималка (если входит в комплект)
- ㊱ емкость для хранения насадок (если входит в комплект)

Как пользоваться кухонным комбайном

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя. Поверните ручку вправо и поверните вперед ① щелчка.
- 2 Установите насадку на вал чаши.

Примечание: съемный приводной вал ② должен устанавливаться при использовании дисков, мини-чаши, венчика, мешалки и соковыжималки для цитрусовых.

- Не забывайте установить на комбайн чашу и насадку перед загрузкой ингредиентов.
- 3 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.**
 - 4 Подключите прибор к сети. Загорится индикатор питания. Выберите один из вариантов ниже: - 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.
 - 5 В конце обработки установите регулятор скорости в положение «OFF» (ручка регулятора должна быть направлена на индикатор питания ⑨).
 - **Перед снятием крышки всегда выключайте прибор и отключайте его от сети.**

Внимание


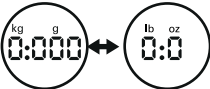
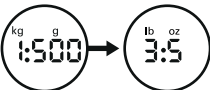

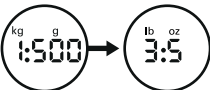
- Комбайн не может использоваться для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для превращения сахарного песка в сахарную пудру.

Функция взвешивания (ТИП FDM79)

Ваш комбайн оснащен встроенным устройством для взвешивания ингредиентов непосредственно в чаше комбайна или чаше блендера.

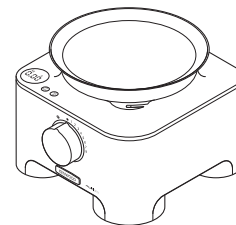
- Максимальные общий вес — 3 кг. Это максимальный общий вес ингредиентов с учетом чаши.

Порядок взвешивания

- 1 Установите чашу, съемный приводной вал и насадки или чашу блендера на блок электродвигателя до закладки ингредиентов.
- 2 Подключите прибор к сети питания – экран индикатора не светится. 
- 3 Нажмите на кнопку включения/сброса показаний – экран индикатора начинает светиться. 
- 4 Нажмите кнопку переключения кг/фунт для выбора шкалы взвешивания в граммах или унциях. При первом включении весы автоматически настраиваются на измерение в кг/г.   
- Деления шкалы градуированы в 1 г, при этом рекомендуется добавлять ингредиенты в малых количествах чайными или столовыми ложками.
- 5 Удостоверьтесь, что на экране дисплея светится показатель «0», а если нет, то с помощью кнопки ON/ZERO (включение/сброс) установите нулевой показатель. Затем взвесьте необходимые ингредиенты непосредственно в чаше комбайна или миксера. После появления на экране показателя веса, нажмите кнопку ON/ZERO (включение/сброс) и на дисплее снова появится «0». Добавьте следующие ингредиенты и на дисплее высветится их вес. Повторяйте данную процедуру, пока не будут взвешены все ингредиенты.
 - Если сброс показаний не произведен или убраны ингредиенты или чаша/насадка/крышка, на экране высветится [- - -], указывающее на отсутствие показаний. **Для установки нулевого показателя нажмите на кнопку включения/сброса.**
- 6 Закройте крышку и выберите скорость работы прибора.
 - Во время операции экран будет показывать [- - -] до тех пор, пока регулятор скорости не вернется в положение «OFF».
 - После обработки последний вес будет отображен на экране, когда регулятор скорости вернется в положение «OFF». Внимание: Вес крышки будет включен, если не обнулить дисплей перед включением.
 - Вес ингредиентов, добавленных через подающую трубку в процессе работы прибора, не будет отражен на экране индикатора.

14 пластина для взвешивания.

Съемная пластина для взвешивания предназначена для взвешивания ингредиентов без использования чаши комбайна или блендера. Чтобы воспользоваться пластиной для взвешивания, установите ее на блок электродвигателя.



После этого выполняйте действия, описанные в пунктах 2-5 раздела «Как производить взвешивание».

Для того чтобы снять пластину, просто приподнимите ее.

Автоматический выключатель

- После 5 минут индикации одного и того же веса экран индикатора автоматически гаснет.
- Экран индикатора можно отключить вручную путем нажатия и удержания в течение нескольких секунд кнопки ON/ZERO.


Внимание:

- Не перегружайте прибор превышением допустимого веса свыше 3 кг. Если на экране появится показатель [0 – Ld], то это означает, что допустимый вес был превышен.
- Проявляйте осторожность в обращении с силовым блоком, чтобы не повредить датчик веса.
- Перед взвешиванием прибор должен быть установлен на сухой ровной поверхности.
- В процессе взвешивания не передвигайте силовой блок.

Как пользоваться термостойким блендером

- 1 Вставьте уплотнительное кольцо 18 в ножевой блок 19 так, чтобы оно правильно вошло в соответствующие пазы.
- При отсутствии или при неправильной установке прокладки появится протечка.
- 2 Насадите ножевой блок 19 на основание 20.
- 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 крышку на чашу и надавите, чтобы заблокировать ее на месте 5. Установите колпачок заливочного отверстия.
- 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, 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 блендера прибор не заработает.
- Для смешивания сухих ингредиентов нарежьте их на кусочки, снимите колпачок заливочного отверстия и, при работающем приборе, загрузите кусочки один за другим. Накройте отверстие ладонью. Для получения лучшего результата регулярно опорожняйте чашу.
- Не используйте блендер в качестве емкости для хранения. Оставляйте его пустым до и после использования.
- Никогда не смешивайте более 1,5 л, для пенистых смесей типа молочных коктейлей это значение должно быть еще меньше.

a

таблица рекомендуемых рабочих скоростей

Инструмент/Насадка	Назначение	Рекомендуемая скорость	время переработки *	Максимальная загрузка
Нож	Универсальные смеси для тортов	8	15-20 сек.	1,5 кг вес муки
	Растирание жира с мукой	5 – 8	10 сек.	340 г вес муки
	Добавление воды в различные ингредиенты теста для выпечки		10-20 сек.	
	Нарезка рыбы и постного мяса	Импульсный – 8	10-30 сек.	600 г макс. постная говядина
	Паштеты			
	Нарезка овощей	Импульсный	5-10 сек.	500 г
	Нарезка орехов	8	30-60 сек.	200 г
Нож с диском для макс. объема	Пюре из мягких фруктов, приготовленных фруктов или овощей	8	10-30 сек.	1 кг
	Соусы, заправки, подливы	8	Макс. 2 минуты	800 г
	Холодные супы	Начать с низкой скорости и увеличить до максимальной	30-60 сек.	1,5 л
Двойной венчик	Молочные шейки/жидкое тесто		15-30 сек.	1 л
	Яичные белки	8	60-90 сек.	6 (200 г)
Насадка для замешивания теста	Яйца и сахар для пресных бисквитов	8	4-5 минут	3 (150 г)
	Сливки	8	30 сек.	500 мл
	Жирный крем с сахаром	8	Макс. 2 минуты	200 г жир 200 г сахар
	Дрожжевое тесто	8	60 сек.	1 кг общий вес
Насадка для перемешивания	Мука для белого хлеба	8	60 сек.	600 г вес муки
	Непросеянная мука для хлеба	8	60 сек.	500 г вес муки
	Взбивание сливок и фруктовых пюре	1 – 2	60 сек.	300 г сливки, 300 г пюре
Диски - нарезка/терка	Яичные белки в густых смесях	1 – 2	60 сек.	600 г общий вес
	Пирожные макарун	1 – 2	60 сек.	500 г общий вес
Экстремелкая терка	Твердые продукты – морковь, твердый сыр и т.д.	5 – 8	–	Не превышайте максимальный объем, указанный на чаше
	Более мягкие продукты - огурцы, помидоры и т.д.	1 – 5	–	
Диск для мелких жульенов	Сыр «Пармезан», картофель для немецких картофельных клецок.	8	–	
Диск для нарезки картофеля-фри	Картофель соломкой или на терке	8	–	
	Ингредиенты для фритюра и овощные гарниры	8	–	
Термостойкий блендер	Используется для нарезки картофеля соломкой (картошка фри), а также ингредиентов для салатов, запеканок и соусов (например, огурцы, яблоки и груши).	8	–	
	Холодные жидкости и напитки	8	15-30 сек.	1,5 л
	Суповые полуфабрикаты	8	30 сек.	1,2 л
	Молочные супы	8	30 сек.	1 л
Рекомендуется охладить горячие ингредиенты перед смешиванием. Перед обработкой горячих жидкостей внимательно прочитайте раздел «Инструкции по смешиванию горячих ингредиентов».				
Мини-чаша и нож	Мясо	8	20 + импульсный режим	200 г Постная говядина
	Рубка трав	8	30 сек.	15 г
	Нарезка орехов	8	30 сек.	50 г
	Майонез	8	30 сек.	2 яйца 300 г масла
	Пюре	8	30 сек.	200 г
Соковыжималка для цитрусовых	Небольшие ингредиенты — лаймы и лимоны Крупные фрукты — апельсины и грейпфруты	1 – 2	–	1 кг
Металлическая соковыжималка	Используется для переработки твердых фруктов и овощей, например, яблок и моркови	8	–	800 г яблок 600 г Морковь
	Используется для переработки мягких овощей и фруктов, например, винограда и томатов	8	–	500 г
Измельчитель для помола	Обработка ряда специй	8	30-60 сек.	50 гр.
	Помол орехов и кофейных зерен	8	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.

22 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, подливо, супов-пюре и крамблов из бисквита и хлеба.

СОВЕТЫ

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

23 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.

24 Двойной венчик

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

Использование взбивалки

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя, наденьте приводной вал.
- 2 Вставьте каждый венчик 7 до упора в головку привода.
- 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

- 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.

25 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 чашу на блок электродвигателя.
- 2 Установите нож.
- 3 Добавьте нужные ингредиенты.
- 4 Установите диск поверх ножа так, чтобы он вошел в пазы внутри чаши 10. **Не нажимайте на диск.**
- 5 Установите крышку чашки и включите прибор.

диски для нарезки/терки

Двусторонние диски для нарезки/терки - 4mm 26, 2mm 27

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 экстремальной терки 28

Служит для натирания пармезана и картофеля для кнедликов.

Мелкая нарезка на жульен 29

Используется для нарезки ингредиентов соломкой или грубой терки, ингредиентов для фритюра и овощных гарниров.

Диск для нарезки картофеля фри 30

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

Меры безопасности

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

Использование режущих дисков

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя, наденьте приводной вал.
- 2 Удерживая ручку, расположенную в центре, установите диск на приводной вал соответствующей стороной вверх **11**.
- 3 Установите крышку.
- 4 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.
- 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. Также вы можете воспользоваться трубкой меньшего диаметра.
- При использовании диска для жульенов и картофеля-фри, тонкие ингредиенты следует класть горизонтально.
- При нарезке или натирании: ингредиенты, уложенные вертикально **12**, будут короче тех, что уложены горизонтально **13**.
- На диске или чаше всегда остается небольшое количество продуктов после окончания процесса обработки.

31 Насадка для перемешивания

Используйте эту насадку для перемешивания легких ингредиентов в густые смеси, например для бизе, муссов и фруктовых пюре.

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя, наденьте приводной вал.
- 2 Вставьте лопатку **8** до упора в головку привода.
- 3 Установите инструмент для перемешивания, аккуратно поворачивая блок до тех пор, пока он не упадет на привод.
- 4 Положите ингредиенты.
- 5 Установите крышку – конце привода должен располагаться по центру крышки.
- 6 **Выберите малую скорость (1 – 2).**

чтобы снять взбивалку

Снимите взбивалку с головки привода, нажав кнопку освобождения **9**.

советы

- Не используйте высокую скорость, так как низкая скорость требуется для оптимизации перемешивания.
- Для достижения лучшего результата не взбивайте яичные белки или сливки в слишком крепкую массу — насадка для перемешивания не справится с такой густой смесью.

- Не смешивайте ингредиенты дольше, чем указано в таблице рекомендаций — смесь потеряет воздушность и станет неплотной.
- Все ингредиенты, которые остались на насадке или стенках чаши нужно аккуратно вмешать лопаткой.

32 Мини-чаша и нож

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.

- a) мини-нож
- b) мини-чаша

Использование мини-чаши и ножа

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя, наденьте приводной вал.
- 2 Установите мини-чашу на съемный приводной вал так, чтобы вырезанная часть сравнялась с выступами **14** на основной чаше.
Примечание: если мини-чаша установлена неправильно, вы не сможете закрыть крышку основной чаши.
- 3 Установите нож на приводной вал **15**.
- 4 Добавьте ингредиенты, которые должны быть обработаны.
- 5 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 кофеиные 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 заливайте масло через подающую трубку.

33 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 Чаша измельчителя
- б Ножевой блок измельчителя для помолы

Как пользоваться насадкой-измельчителем для помолы

- 1 Поместите ингредиенты в ножевой блок 16.
- 2 Установите чашу а поверните по часовой стрелке для блокировки 16.
- 3 Установите измельчитель на блок электродвигателя и поверните по часовой стрелке, чтобы заблокировать 17.
- 4 Выберите скорость или используйте импульсный режим (P).

Меры безопасности

- Никогда не устанавливайте ножевой блок на свой комбайн без чаши.
- Никогда не откручивайте чашу, если на устройство установлен измельчитель.
- Не прикасайтесь к острым лезвиям – держите ножевой блок вдали от детей.
- Снимать мини-измельчитель/измельчитель разрешается только после полной остановки ножей.
- Для обеспечения длительного срока службы измельчителя не включайте его дольше, чем на 60 сек. После получения необходимой консистенции отключите устройство.
- Прибор не будет работать, если измельчитель неправильно установлен.
- Не обрабатывать корни куркумы в чаше, поскольку они слишком жесткие и могут повредить ножи.

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 травы.

34 соковыжималка для цитрусовых

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

- а конус
- б сито

Использование пресса для цитрусовых

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя, наденьте приводной вал.
- 2 Установите сито в чашку, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чашки 18.
- 3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз 19.
- 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.

35 металлическая соковыжималка

Соковыжималка с центрифужой позволяет получать сок из твердых фруктов и овощей.

Меры безопасности

- Не пользуйтесь соковыжималкой, если поврежден фильтр.
- Пользуйтесь только прилагаемым толкателем. Запрещается вставлять пальцы в трубку для подачи. Перед очисткой трубки для подачи выньте вилку из розетки.
- Прежде чем снять крышку, выключите соковыжималку и дождитесь остановки фильтра.
- Не пользуйтесь неисправными насадками.

- а проталкиватель
- б крышка
- с устройство для удаления мякоти
- д барабан фильтра

использование металлической соковыжималки

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя 20.
- 2 Вставьте устройство для удаления мякоти в барабан фильтра - убедитесь, что скобы вошли в гнезда в основании барабана 21.
- 3 Вставьте барабанный фильтр 22.
- 4 Установите крышку насадки на чашу и поверните для фиксации так, чтобы подающая трубка расположилась над крышкой 23. **Соковыжималка не будет работать, если чаша или крышка установлены неверно на механизм блокировки.**
- 5 Порежьте продукты так, чтобы они могли проходить через подающую трубку.
- 6 Включите устройство и начинайте аккуратно проталкивать продукты с помощью толкателя. **Ни в коем случае не опускайте пальцы в подающую трубку.** Обработайте загруженную порцию целиком прежде, чем добавлять новую.
 - После подачи последнего кусочка, дайте соковыжималке поработать еще 30 секунд, чтобы выжать вес сок из барабана фильтра.

Важная информация

- Если соковыжималка начинает вибрировать, выключите ее, извлеките мякоть из барабана. (Соковыжималка вибрирует, когда мякоть распределяется в барабане неравномерно).
- За один раз можно обрабатывать не больше 800 гр фруктов или овощей (см. таблицу рекомендованных скоростей).
- Если продукты слишком твердые, соковыжималка может замедлить работу или совсем остановиться. В таком случае выключите прибор и разблокируйте фильтр.
- Во время использования необходимо регулярно отключать прибор и проводить чистку устройства для сбора мякоти.

Советы

- Перед обработкой продукта удалите косточки и семечки (например, перец, дыня, слива) и жесткую кожуру (например, дыня, ананас). Не нужно очищать от кожуры и удалять сердцевину яблок и груш.
- Используйте твердые, свежие фрукты и овощи.
- Для получения максимального объема сока загружайте в подающую трубку небольшие порции продуктов, и медленно проталкивайте их в процессе обработки.
- Цитрусовые – почистить и удалить белую сердцевину, иначе сок будет горчить. Для качественной обработки используйте соковыжималку для цитрусовых.

36 фиксация коробки для хранения

Кухонный комбайн оснащен коробкой для хранения дисков.

- 1 Если диски не используются, храните их в этой коробке 24.
- 2 Коробка снабжена замком, который защелкивается, когда вы закрываете крышку. Чтобы открыть, поднимите крышку 25.

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 26.

блендер

- 1 Опустошите чашу, открутите ножевой блок, повернув его в положение разблокировки 27, 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.**

Измельчитель для помолоа

- 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.

насадка для перемешивания

- Снимите взбивалку с головки привода, нажав кнопку освобождения 28. Помойте в горячей мыльной воде.
- Протрите головку привода влажной тряпкой, а затем вытрите ее насухо. **Не опускайте головку привода в воду.**

Корзина фильтра

- Режущие лезвия, расположенные у основания корзины фильтра, очень острые, поэтому будьте осторожны во время работы и чистки фильтра.

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, мини-чаша, крышка	✓
ножи, насадка для вымешивания теста	✓
съёмный приводной вал	✓
диски	✓
диск для максимального объема	✓
венчики/лопатка для вымешивания не опускайте головку привода в воду.	✓
чаша блендера, крышка, колпачок для заливки	✓
ножевой блок и уплотнительное кольцо для блендера	✗
металлическая соковыжималка	✓
ножевой блок измельчителя для помолоа	✗
Измельчитель для помолоа	✓
лопаточка	✓

Обслуживание и забота о покупателе

- 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.

Информация о коде даты может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.

Например: 1 сентября 2013 года = 13L35.

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

Модель	TYPE FDM78	TYPE FDM79
Напряжение	220 – 240 В	220 – 240 В
Частота колебаний	50/60 Гц	50/60 Гц
Мощность	1000 Вт	1000 Вт

Адрес производителя:

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

Адрес компании-импортера:

ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3

Тел.: +7 (495) 781-26-76



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 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. Отсутствие питания/не зажегся индикатор подключения к сети. 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>Комбайн не заработает при неправильной установке чаши и крышки.</p>
Компактный измельчитель не работает.	<p>Компактный измельчитель неправильно установлен.</p> <p>Компактный измельчитель неправильно собран.</p>	<p>Компактный измельчитель не будет работать, если он неправильно закреплен на блокировке.</p> <p>Проверьте, что нож плотно закручен в емкости компактного измельчителя.</p>
Блендер не работает.	<p>Блендер неправильно зафиксирован.</p> <p>Блендер собран неправильно.</p>	<p>Блендер не будет работать, если он неправильно установлен.</p> <p>Проверьте, чи правильно восстановлено ножовый блок у чаши.</p>
Комбайн останавливается или замедляется во время работы.	<p>Включена защита от перегрузки. Комбайн перегружен или перегрелся во время работы.</p> <p>Превышен допустимый объем.</p>	<p>Выключите устройство, отключите от сети питания и дайте остынуть в течение приблизительно 15 минут.</p> <p>Максимальный объем перерабатываемых ингредиентов указан в таблице скоростей.</p>
<p>Функция взвешивания При на экране индикатора застыло изображение [- - -].</p> <p>На экране изменяется значение веса.</p>	<p>Вес ингредиента слишком мал.</p> <p>В процессе взвешивания или работы сместился силовой блок.</p>	<p>Для отмеривания малых количеств ингредиентов используйте в качестве мерных средств чайные или столовые ложки.</p> <p>Не двигайте блок в процессе использования. Перед взвешиванием другого ингредиента не забудьте сбросить предыдущее значение веса.</p>
Подтекание из основания ножевого блока блендера.	<p>Не установлено уплотнительное кольцо. Неправильно установлено уплотнительное кольцо. 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>
Уплотнительное кольцо блендера отсутствует на ноже, когда он извлечен из упаковки.	Уплотнитель установлен на ножевой блок на заводе.	<p>Открутите чашу и проверьте, установлена ли прокладка на ножевой блок.</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.	

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

Kenwood тағамды өңдеу құралын және кесу, торт, кондитерлік өнімдер және қамыр дайындау, езде 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.
- Алмастары мен дискілері тым өткір, күтіммен ұстаңыз. **Қолданған және тазалаған кезде бірдей, әрқашан кесетін ұшынан алыс жоғарғы жағындағы тұтқадан ұстаңыз.**
- 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.
- **КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУПІ:** Блендерден өткізбес бұрын, ыстық тағамдарды бөлме температурасына дейін суыту қажет.
- 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 кеңесті» 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

- **КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУПІ:** Блендерден өткізбес бұрын, ыстық тағамдарды бөлме температурасына дейін суыту қажет.
- 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.



МАҢЫЗДЫ: ЫСТЫҚ БЛЕНДЕРДЕН ӨТКІЗУ НҰСҚАУЛАРЫ

Ыстық ингредиенттерді блендерден өткізген кезде, күйіп қалу мүмкіндігін азайту үшін, ықтимал күйіп қалу әрекеттерінің алдын алу үшін қолдарыңыз бен ашық теріні қақпақтан алыс ұстаңыз. Келесі сақтық шараларын қолдану қажет:

- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Өте ыстық тағамдарды блендерден өткізген кезде, ыстық сұйықтық түзілуі мүмкін және қақпақтан немесе мойын қақпағынан байқаусызда ыстық бу шығуы мүмкін ⑮.**
- **Блендерден өткізбес бұрын ыстық ингредиенттерді салқындатуды ұсынамыз.**
- Сорпа сияқты ыстық сұйықтықтарды өңдеген кезде, **ЕШҚАШАН** көлемін 1200мл/5 кеседен асырмау қажет (корпустағы белгілерге қараңыз).
- Блендерден өткізген кезде **ӘРҚАШАН** төмен жылдамдықта бастап, жайлап жылдамдықты арттырыңыз. Пульс параметрін қолданып **ЕШҚАШАН** ыстық сұйықтықты блендерден өткізбеңіз.
- Сүт сияқты көбік түзетін сұйықтықты 1000мл/ 4 кесе ең үлкен көлемге шектеу қажет.
- Корпус пен оның ішіндегі заттар ыстық болуы мүмкін болғандықтан сақ болыңыз.
- Қақпақты алып тастағанда абай болыңыз. Төгуді болдырмас үшін қақпақ тығыздап салынатын етіп жасалған. Қажет болса, ұстаған кезде қолыңызды матамен немесе қолғаппен қорғаңыз.
- Корпустың негізге қауіпсіз тіркелгенін тексеріңіз және құралдан алған кезде, негізді бағыттап, оның корпуспен қосып алынуын қамтамасыз етіңіз.
- Қақпақ пен мойын қақпағының **әрбір** блендерден өткізу әрекетінен бұрын қауіпсіздік орнына салынғанын тексеріңіз.
- Мойын қақпағындағы желдеткіштер әрқашан **әрбір** блендерден өткізу әрекетінен бұрын таза болу керек ⑰.
- Қақпақты корпусқа қойған кезде, жақсы нығыздалуды қамтамасыз ету және төгілудің алдын алу үшін әрқашан қақпақ пен корпус жиектерінің таза және құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз.

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

- Құтыны салмайынша, алмасты ешқашан тағамды өңдеу құралына салмаңыз.
- Ықшам ұсақтағыш/уатқыш құрылғыға салынғанда, ешқашан құтыны 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.

шырын сыққыш қауіпсіздігі

- **Сүзгіге зақым келсе, шырын сыққышты қолданбаңыз.**
- Берілген итеру құралын ғана қолданыңыз. Беру түтікшесіне ешқашан саусақтарыңызды салмаңыз. Беру түтікшесін блоктан босатпас бұрын токтан ажытарпаңыз.
- Қақпақты алмас бұрын, өшіріңіз және сүзгінің тоқтағанын күтіңіз.
- Зақымдалған тіркемені ешқашан қолданбаңыз.

тоққа қоспас бұрын

- Сіздің электр жабдықтауыңыз құрылғының төменгі бөлігінде көрсетілгендей екендігіне көз жеткізіңіз.
ЕСКЕРТУ: Бұл құрылғыны жерге тұйықтау қажет.
- Бұл құрылғы Электромагниттік сәйкестік бойынша ЕС-тің 2004/108/ЕС нұсқамасына және азық-түлікпен қолдануға арналған материалдар бойынша 27/10/2004 жылғы ЕС заңнамасының 1935/2004 нөміріне сәйкес 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 элементі
- ② жетекші білігі бар табақ
- ③ алынбалы негізгі білік
- ④ қақпақ
- ⑤ бағыттауыш түтікше
- ⑥ итеру құралдары
- ⑦ қорғаныс блоктары
- ⑧ жылдамдықты/қозғалысты басқару
- ⑨ қуат қосулы шамы
- ⑩ сымды сақтау орны (артында)
өлшеу функциясы (FDM79 TYP1)
- ⑪ кг/фунт түймесі
- ⑫ қосу/нөл түймесі
- ⑬ дисплей экраны
- ⑭ өлшеу табағы

жылуды сақтайтын блендер

- ⑮ мойын қақпағы
- ⑯ қақпақ
- ⑰ корпус
- ⑱ тығыздағыш дөңгелек
- ⑲ алмас бөлігі
- ⑳ негіз
- ㉑ мойын қақпағының клапандары

А - қалыпты тіркеме

- ㉒ пышақ
- ㉓ илеу құралы
- ㉔ екі жақты былғауыш
- ㉕ ең үлкен көлемдегі диск
- ㉖ 4мм кесу/ұнтақтау дискі
- ㉗ 2мм кесу/ұнтақтау 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.

- ㉘ өте кішкентай ұнтақтау дискі (берілсе)
- ㉙ жіңішке жүльен дискі (берілсе)
- ㉚ Фри картобы дискісі (берілсе)
- ㉛ қойылтқыш құралы (берілсе)
- ㉜ кішкентай табақ және алмас (берілсе)
- ㉝ ұнтақтағыш (берілсе)
- ㉞ цитрус шырынын сыққыш (берілсе)
- ㉟ метал шырын сыққыш (берілсе)
- ㊱ тіркелген сақтау бөлігі (берілсе)

тағамды өңдеу құралын қолдану үшін

- 1 Табақты қуат бөлігіне салыңыз. Тұтқасын оң жаққа қарай салып, ол құлыпталмайынша, алға қарай ① бұраңыз.
- 2 Ыдыстың негізгі білігіне тіркемені реттеңіз.
Ескертпе: Алынбалы жетекші білігін ② дискілерді, кішкентай табақты, бұлғауышты, былғау құралын және шырын сыққышты қолданған кезде орнату қажет.
- Ингредиенттерді қоспас бұрын әрқашан өңдеу құралындағы ыдыс пен тіркемені орнатыңыз.
- 3 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.
- 4 Тоққа қосыңыз. Қуат қосулы шамы жанады. Келесі параметрлердің 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.
- 5 Өңдеудің соңында жылдамдық тетігін 'OFF' қалпына бұраңыз (Жылдамдық тетігін қуат қосулы шамымен туралаңыз ④).
- **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.

Өлшеу функциясы (тек FDM79 TYP1)

Тағамды өңдеу құралы кірістірілген өлшеу функциясымен жабдықталған, ол ыдыстағы немесе блендер корпусындағы тағамның салмағын тікелей өлшеуге мүмкіндік береді.

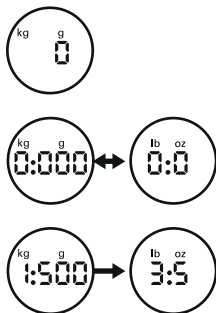
- Ең үлкен өлшеу салмағы — 3кг. Бұл ыдысты немесе корпусты қосқандағы барлық тағамның жалпы салмағы.

Өлшеу функциясын қолдану үшін

- 1 Өрқашан ыдысты, алынбалы негізгі білік пен тіркемені немесе блендер корпусын тағамдарды қоспас бұрын қуат бөлігіне қойыңыз.
 - 2 Токқа қосу – дисплей экраны жыпылықтауды жалғастырады.
 - 3 ҚОСУ/НӨЛ түймесін бір рет басыңыз және дисплей экраны жаңады.
 - 4 Грамды немесе унцияны таңдау үшін (кг/фунт) түймесін басыңыз. Дисплей алғаш рет қосылған кезде кг/г үшін әдепкі болады.
- Бөлік 1 г-нан артық тағамдарды өлшеуге арналған және шай қасық/ас қасық өлшемдері аз мөлшердегі заттарды өлшеуге арналған.
- 5 Дисплейдің «0» мәнін көрсетіп тұрғанын тексеріңіз, ол болмаса, ҚОСУ/НӨЛ түймесін басып, нөлге қойыңыз. Одан кейін қажетті тағамдарды тікелей ыдыста немесе корпусты өлшеңіз. Өлшем көрсетілгеннен кейін, ҚОСУ/НӨЛ түймесін басыңыз, дисплей «0» мәніне қайтарылады. Келесі тағамдарды қосқанда, сол салмақ көрсетіледі. Барлық тағамдардың салмағы өлшенгенше, әрекетті қайталаңыз.
 - Дисплей нөлді көрсетпесе және ыдыс/тіркеме/қақпақ алынып тасталса, дисплей теріс мәнді көрсету үшін [- - -] мәнін береді.

Нөл мәні үшін ҚОСУ/НӨЛ түймесін бір рет басыңыз.

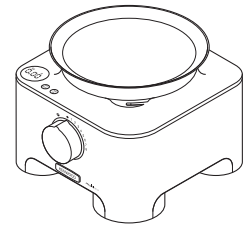
 - 6 Қақпақты қосып, өңдеу құралын іске қосу үшін жылдамдықты таңдаңыз.
 - Жұмыс істеген кезде дисплей экраны [- - -] жылдамдық тетігі 'OFF' қалпына қайтарылғанша, қатып тұрады.
 - Соңғы салмақты өңдегеннен кейін, жылдамдық тетігі 'OFF' қалпына қайтарылғанда, ол экранда көрсетіледі. Ескертпе: Қоспас бұрын дисплей нөл болмаса, қақпақтың салмағы да қамтылады.
 - Өңдеу құралы іске қосылғанда кез келген қосымша тағамның салмағы бағыттауыш түтікшеге қосылғанда дисплей экранында көрсетілмейді.



14 өлшеу табағы

Алынбалы өлшеу табағы ыдыссыз немесе блендерсіз тағамдардың салмағын өлшеу үшін берілген.

Қолдану үшін, табақты қуат бөлігінің жоғарғы жағына қойыңыз. Одан кейін «өлшеу функциясын қолдану үшін» тармағындағы 2 және 5 аралығындағы қадамдарды орындаңыз.



Алып тастау үшін, жай ғана табақты көтеріңіз.

автоматты түрде өшіру

- Бірдей өлшем көрсеткіші 5 минуттан кейін көрсетілсе, дисплей экраны автоматты түрде өшіріледі.
- ҚОСУ/НӨЛ түймесін басып, бірнеше секундқа ұстап тұру арқылы дисплей экранын қолмен өшіруге болады.

маңызды

- 3 кг ең үлкен салмақтан асыру арқылы шамадан тыс жүктемеңіз. Өлшеу функциясы шамадан тыс асырылса, дисплей [0 – Ld] деп көрсетеді.
- Өлшеу сенсорына зақым келтіруі мүмкін болғандықтан, шамадан тыс күшпен баспаңыз.
- Өлшеуге байланысты өңдеу құралын өрқашан құрғақ, тегіс беткейге қойыңыз.
- Өлшеу функциясын іске қосқанда, қуат бөлігін қозғамаңыз.

Жылу сақтағыш блендерді қолдану

- 1 Тығыздағыш дөңгелекті 18 алмас бөлігіне 19 салыңыз, тығыздағыштың саңылау аймағына дұрыс орналастырылғанын тексеріңіз.
- Тығыздағыш зақымдалса немесе дұрыс салынбаса, төгілу орын алуы мүмкін.
- 2 Алмас бөлігін 19 негізге тіркеңіз 20.
- 3 Алмас жинағын бокалға бұрап салыңыз, алмас жинағын толығымен бекітіңіз 4. Келесі сияқты алмас бөлігінің төменгі жағындағы суреттерге қараңыз:
 - – құлыпталмаған қалып
 - – құлыпталған қалып
- 4 Дұрыс құрастырылмаса, блендер жұмыс істемейді.
- 4 Тағамдарды корпусына салыңыз.
- 5 Корпусқа қақпағын салып, қауіпсіздендіру үшін оны басыңыз 5. Фильтр қақпағын реттеңіз.
- 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 келуі 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 әрі 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	8	15-20 сек	1,5кг ұн салмағы
	Пісірілген нан – ұнға қосу	5- 8	10 сек	340г ұн салмағы
	Нан ингредиенттерін біріктіру үшін су қосу		10-20 сек	
	Балықты және майсыз етті кесу Паштет және ет өнімдері	Пульс – 8	10-30 сек	600г макс майсыз сиыр еті
	Көкөністерді кесу	Пульс	5-10 сек	500г
	Жаңғақтарды майдалау	8	30-60 сек	200г
	Жұмсақ жемісті майдалау, пісірілген жеміс пен өсімдіктер	8	10-30 сек	1кг
Соустар, дәмдеуіштер мен тұздықтар	8	2 мин макс	800г	
Ең үлкен көлемді дискісі бар пышақ	Салқын сорпалар	Төмен жылдамдықтан	30-60 сек	1,5 литр
	Сут коктейлдері/көпіршітілген	бастап, арттыру	15-30 сек	1 литр
Екі жақты былғауыш	Жұмыртқа ақуызы	8	60-90 сек	6 (200г)
	Майсыз бисквиттер үшін жұмыртқа мен қант	8	4-5 мин	3 (150г)
	Крем	8	30 сек	500 мл
	Кремді май мен қант	8	2 мин макс	200г май 200г қант
Илеу құралы	Ашытылған қоспалар	8	60 сек	1кг жалпы салмағы
	Ақ нан ұны	8	60 сек	600г ұн салмағы
	Сүзілмеген ұннан жасалған нан	8	60 сек	500г ұн салмағы
Қойылтқыш құралы	Көпіршіктендіру кремі мен жеміс езбесі	1 – 2	60 сек	300г крем, 300г езбе
	Жұмыртқа ақуыздарын ауыр қоспаларға қосу	1 – 2	60 сек	600г жалпы салмағы
	Бадам печеньесі	1 – 2	60 сек	500г жалпы салмағы
Дискілер - кесу/үгу	Сәбіз, қатты сыр сияқты қатты тағам бөліктері	5 – 8	–	Ыдыста көрсетілген ең үлкен мөлшерден артық толтырмаңыз
	Қияр, қызанақ сияқты жұмсағырақ көкөністер	1 – 5	–	
Өте майда үккіш	Неміс картоп самсаларын жасау үшін пармезан сыры, картоп	8	–	
Жіңішке жульен дискі	Картоп сабандары және рости Стир фри мен көкөніс гарнирі үшін	8	–	
Фри картобы дискісі	Жіңішке фри картобын алу үшін картопты кесіңіз және көкөніс пісірмелері мен тұздық алу үшін ингредиенттерін кесіңіз (мыс., қияр, алма және алмұрт).	8	–	
Жылуды сақтайтын блендер	Салқын сұйықтықтар мен сусындар	8	15-30 сек	
	Дайын негіздегі сорпалар	8	30 сек	1,2 литр
	Сүттен жасалған сорпа	8	30 сек	1 литр
	Блендерден өткізбес бұрын ыстық ингредиенттерді салқындатуды ұсынамыз. Дегенмен ыстық ингредиенттерді блендерден өткізуді қаласаңыз, ыстық тағамдарды блендерден өткізу бойынша қауіпсіздік нұсқауларын оқып шығыңыз.			
Кішкентай ыдыс пен пышақ	Ет	8	20 сек + Пульс	200 Майсыз сиыр еті
	Шөптерді майдалау	8	30 сек	15г
	Жаңғақтарды майдалау	8	30 сек	50г
	Майонез	8	30 сек	2 жұмыртқа 300г май
	Езбелер	8	30 сек	200г
Цитрус шырынын сыққыш	Кішкентай бөліктері, мыс., лайм және лимон Үлкен жемістер, мыс., апельсин және грейпфрут	1 – 2	–	1кг
Метал шырын сыққыш	Жемістер мен көкөністердің шырыны, мыс., алма және сәбіз	8	–	800г унция алма 600г сәбіз
	Жұмсақ жемістер шырыны, мыс., жүзім және қызанақ	8	–	500г
Ұнтақтағыш	Дәмдеуіштер тізбегін өңдеу	8	30-60 сек	50г
	Кофе бұршақтарын ұнтақтау	8	30 сек	
	Жаңғақтарды ұсақтау	Пульс	10 сек	50г
	Сарымсақ бастарын, жас бұрыштар мен жанжабил 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.

22 пышақ

Пышақ барлық тіркемелердің ішінде ең көп қолданылатын бөлігі.

Өңдеу уақытының ұзақтығы алынған құрылымды анықтайды. Дәрекі 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.

23 илеу құралы

Ашытылған ұн қоспалары үшін қолданыңыз.

- Құрғақ ингредиенттерді ыдысқа салып, құрал іске қосылып тұрғанда, бағыттауыш түтікшеге сұйықтықты құйыңыз. Илетін 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.

24 екі жақты былғауыш

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

былғауышты қолдану

- 1 Ыдысты қуат бөлігіне қойыңыз, алынбалы негізгі білікті қосыңыз.
- 2 Әрбір былғауышты 7 негізгі білікке қауіпсіз басып салыңыз.
- 3 Негізгі білікке салынбайынша былғауышты абайлап бұрау арқылы сәйкестендіріңіз.
- 4 Ингредиенттерді қосыңыз.
- 5 Қақпағын салыңыз, біліктің ұшы қақпақтың ортасына орналасуын қамтамасыз етіңіз.
- 6 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.

25 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 Ыдысты қуат бөлігіне қойыңыз.
- 2 Пышақ алмасын салыңыз.
- 3 Өңделетін ингредиенттерді қосыңыз.
- 4 Ол ыдыстың ішіндегі шығыңқы орынға салынатындай, алмастың жоғарғы жағына көлемді дискіні сәйкестендіріңіз 10. **Көлемді дискіні төмен баспаңыз.**
- 5 Қақпақты салып, қосыңыз.

кесу/үгіту дискілері

екі жақты кесу/үгіту дискілері – 4мм 26, 2мм 27

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

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

өте кішкентай ұнтақтау дискі 28

Неміс картоп самсасы үшін пармезан сыры мен картопты ұнтақтайды.

жіңішке жульен 29

Картопты сабандарға бөлу және рости, стир фрай мен көкөніс гарнирі үшін үлкен үгіндіні алу мақсатында қолданыңыз.

Фри картобы дискісі 30

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

қауіпсіздік

- 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.

кесу дискілерін қолдану

- 1 Ыдысты қуат бөлігіне қойыңыз, алынбалы негізгі білікті қосыңыз.
- 2 Орталық тұтқаны қолданып сәйкес жағын жоғары қаратып негізгі білікке дискіні салыңыз 11.
- 3 Қақпағын жабыңыз.
- 4 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.
- 5 Іске қосып, итеру құралымен жайлап итеріңіз – **бағыттауыш түтікшеге ешқашан саусақтарыңызды салмаңыз.**

Кеңестер

- Жаңа ингредиенттерді қолданыңыз
- Тағамды тым кішкентай етіп кеспеніз. Бағыттауыш түтікшенің енін нақты толтырыңыз. Бұл өңдеу кезінде бүйірлеріне таюды болдырмайды. Балама кішкентай бағыттауыш түтікшелерді қолданыңыз.
- Тілімдеп турау немесе француз картобы дискісін қолданған кезде ингредиенттерді көлбеу етіп салыңыз.
- Кескен немесе үгіткен кезде: тағамды жоғары қаратып салу 12 тағамды тігінен салуға қарағанда кішірек болады 16.
- Өңдегеннен кейін әрқашан дискіде немесе ыдыста қалдықтың аз бөлігі қалады.

31 Қойылтқыш құралы

Жеңіл ингредиенттерді ауырырақ қоспаға айналдыру үшін қойылтқыш құралды қолданыңыз, мысалы, безе, мус және жеміс киселі.

- 1 Ыдысты қуат бөлігіне қойыңыз, алынбалы негізгі білікті қосыңыз.
- 2 Өрбір былғауышты 8 негізгі білікке қауіпсіз басып салыңыз.
- 3 Қойылтқыш құралды ол негізгі білікке салынбайынша жайлап бұраңыз.
- 4 Ингредиенттерді қосыңыз.
- 5 Қақпағын салыңыз, біліктің ұшы қақпақтың ортасына орналасуын қамтамасыз етіңіз.
- 6 **Төмен жылдамдықты таңдаңыз (1-2 жылдамдығы).** **былғауышты алып тастау үшін** Босату түймесін басып 9 негізгі біліктен былғауышты алып тастаңыз.

кеңестер

- Төмен жылдамдық былғау жұмысын орындау үшін қажет болғандықтан, жоғары жылдамдықты пайдаланбаңыз.
- Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жұмыртқа ақуызын немесе кремді қатты көпіршітпеңіз, қойылтқыш құралы көпіршітілген қоспа тым қатты болғанда, қоспаны дұрыс қойылта алмайды.

- Ауа кіріп, қоспа тым бос болуы мүмкін болғандықтан, ұсынылатын жылдамдық кестесінде көрсетілген уақыттан ұзағырақ қоспаны қойылтпаңыз.
- Кез келген былғауыштағы немесе жан-жақтарындағы араластырылмаған ингредиенттерді қалақшаны қолданып мұқият араластыру қажет.

32 кішкентай табақ пен алмас

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

- а) кішкентай алмас
- б) кішкентай табақ

кішкентай табақ пен пышақты қолдану

- 1 Ыдысты қуат бөлігіне қойыңыз, алынбалы негізгі білікті қосыңыз.
- 2 Кішкентай табақты алынбалы негізгі біліктің үстіне салыңыз, кесу бөліктерін негізгі табақтағы орналастыру белгілерімен 14 туралаңыз. **Ескертпе:** Негізгі табақ қақпағын кішкентай табақ дұрыс қойылмаса, салу мүмкін болмайды.
- 3 Пышақты негізгі білікке қойыңыз 15.
- 4 Өңделетін ингредиенттерді қосыңыз.
- 5 Қақпақты салып, қосыңыз.

қауіпсіздік

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

маңызды

- Специяларды өңдемеңіз, олар пластикке зақым келтіруі мүмкін.
- Кофе дөңдері, 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.

33 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.

- а) ұнтағыш құты
- б) ұнтақтағыштың алмас жинағы

ҰНТАҚТАҒЫШТЫ ҚОЛДАНУ ҮШІН

- 1 Ингредиенттерді алмас жинағына салыңыз 16.
- 2 Құтыны салыңыз а және құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз 16.
- 3 Ұнтағышты қуат бөлігіне салып, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз 17.
- 4 Жылдамдықты таңдаңыз немесе пульсті қолданыңыз (P).

қауіпсіздік

- Құтыны салмайынша, алмасты ешқашан тағамды өңдеу құралына салмаңыз.
- Ұнтағышты құрылғыға салғанда, ешқашан құтыны бұрап, босатпаңыз.
- Өткір алмастарды ұстамаңыз – Алмас бөлігін балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Алмастар толығымен тоқтамайынша, ешқашан ұнтағышты алмаңыз.
- Ұнтағыштың ұзақ қызмет етуін қамтамасыз ету үшін, оны үздіксіз 60 секундтан ұзақ іске қоспаңыз. Дұрыс қоюлыққа қол жеткізген бойда өшіріңіз.
- Ұнтағыш дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.
- Ол тым қатты болғандықтан және алмастарға зақым келтіруі мүмкін болғандықтан, ұнтағышта канадалық сарбұрауды өткізбеңіз.

кеңестер

- Дәмдеуіштерді өңдеген кезде оңтайлы өнімділікке қол жеткізу үшін, ұнтағышта бір уақытта 50g 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.

34 ЦИТРУС ШЫРЫНЫН СЫҚҚЫШ

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

- а) конус
- б) елеуіш

ЦИТРУС ШЫРЫНЫН СЫҚҚЫШТЫ ҚОЛДАНУ ҮШІН

- 1 Табақты қуат бөлігіне салып, алынбалы жетекші білігін қосыңыз.
 - 2 Елеуішті табаққа салыңыз, елеуіш тұтқасының табақ тұтқасы қалпының үстіне тікелей құлыпталғанын тексеріңіз 18.
 - 3 Ол толық төмен түскенше, конусты жетекші біліктің үстіне салыңыз 19.
 - 4 Жемісті екіге бөліңіз. Одан кейін қосыңыз және жемісті конусқа салып басыңыз.
- **Елеуіш дұрыс құлыптанбаса, цитрус шырынын сыққыш жұмыс істемейді.**
 - Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жемісті бөлме температурасында сақтап, шырынын сығыңыз және шырынды сықпас бұрын қолыңызбен жұмыс үстелінде айналдырыңыз.
 - Шырынды сығуға көмектесу үшін, шырынды сыққан кезде жемісті бір жағынан екінші жағына қозғаңыз.
 - Көп мөлшерде шырынды сыққан кезде, мәйегі мен тұқымдарының тұрып қалуының алдын алу үшін сүзгіні жүйелі түрде босатып тұрыңыз.

35 МЕТАЛ ШЫРЫН СЫҚҚЫШ

Қатты жемістің және көкөністің шырынын сығу үшін центрифугалы шырын сыққышты пайдаланыңыз.

қауіпсіздік

- **Сүзгіге зақым келсе, шырын сыққышты қолданбаңыз.**
- Берілген итеру құралын ғана қолданыңыз. Бөру түтікшесіне ешқашан саусақтарыңызды салмаңыз. Бөру түтікшесін блоктан босатпас бұрын токтан ажытарпаңыз.
- Қақпақты алмас бұрын, өшіріңіз және сүзгінің тоқтағанын күтіңіз.
- Зақымдалған тіркөмені ешқашан қолданбаңыз.

- а) итеру құралы
- б) қақпақ
- с) мәйегін шығарып алғыш
- д) сүзгі барабаны

ШЫРЫН СЫҚҚЫШТЫ ҚОЛДАНУ ҮШІН

- 1 Табақты қуат бөлігіне салыңыз 20.
- 2 Мәйегін алғышты сүзгі барабанына салыңыз, барабанның төменгі жағындағы ұяларына ілмектерінің кіруін қамтамасыз етіңіз 21.
- 3 Сүзгі барабанын сәйкестендіріңіз 22.

- 4 Тіркеме қақпағын табаққа салып, ол құлыпталмайынша және беру түтікшесі тұтқаның үстіне түспейінше, бұраңыз **23**. **Табақ немесе қақпақ ішкі құлыптарына дұрыс салынбаса, шырын сыққыш жұмыс істемейді.**
- 5 Беру түтікшесіне сыю үшін тағамды кесіңіз.
- 6 Қосыңыз және итеру құралымен тегіс итеріңіз, **беру түтікшесіне ешқашан қолыңызды салып итермеңіз.** Тағы да қоспас бұрын толық өңдеп алыңыз.
- Соңғы бөлігін қосқаннан кейін, сүзгі барабанынан барлық шырынды сығып алу үшін шырын сыққышты 30 секундтан көбірек іске қосыңыз.

маңызды

- Шырын сыққыш дірілдеуді бастаса, өшіріңіз және барабанды мәйектен босатыңыз. (Мәйек тегіс таратылмаса, шырын сыққыш дірілдеп бастайды).
- Бір уақытта өңдеуге болатын ең үлкен мөлшер — жемістің немесе көкөністің 800 г мөлшері (жылдамдық диаграммасын қараңыз).
- Кейбір өте қатты тағамдар шырын сыққыштың өте баяу жұмыс істеуіне немесе тоқтатылуына әкелуі мүмкін. Осылай болса, өшіріңіз және сүзгіні блоктан босатыңыз.
- Өшіріңіз және қолданыс кезінде мәйекті жинау құралын жүйелі тазалап тұрыңыз.

кеңестер

- Өңдемес бұрын дәнектері мен сүйектерін (мыс., бұрыш, қауын, алша) және қатты терісін (мыс., қауын, ананас) тазалаңыз. Алманың және алмұрттың қабығын аршудың және өзегін алудың қажеті жоқ.
- Қатты, жас жеміс пен көкөністерді қолданыңыз.
- Шырын сыққыштың жұмысын арттыру үшін беру түтікшесіне бір уақытта аз мөлшер салып, жайлап төмен басыңыз.
- Цитрус жемісі - ақ өзегін алып тастаңыз, әйтпесе шырынның қышқыл дәм беруі мүмкін. Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін цитрус шырынын сыққышты қолданыңыз.

36 тіркемелі сақтау жәшігі

Тағамды өңдеу құралы дискілерге арналған сақтау жәшігімен беріледі.

- 1 Қолданыста болмаған кезде дискілерді сақтау жәшігіне салыңыз **24**.
- 2 Сақтау жәшігі қауіпсіздік құлпымен жабдықталған, құлыптау үшін қақпағын жабыңыз. Ашу үшін қақпағын көтеріңіз **25**.

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 **26**.

блендер

- 1 Корпусты босатыңыз, босату үшін құлыптау босату қалпына **27** 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 әбден 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.

қойылтқыш құралы

- Босату түймесін басып **29** негізгі біліктен былғауышты алып тастаңыз. Жылы сабынды суда жуыңыз.
- Білік басын ылғал, одан кейін құрғақ матамен сүртіңіз. **Білік басын суға батырмаңыз.**

сүзгі барабаны

- Сүзгі барабанының негізіндегі кесу алмастары өте өткір, барабанды ұстаған және тазалаған кезде абай болыңыз.

барлық басқа бөліктері

- Қолмен жуып, кептіріңіз.
- Балама түрде оларды ыдыс жуу машинасында да жуу қауіпсіз және оны ыдыс жуатын машинаның жоғарғы бөлігінде жууға болады. Жылыту элементінің тікелей үстіндегі төменгі бөлігіне оларды қоймаңыз. Қысқа төмен температура (максимум 50°C) бағдарламасы ұсынылады.

элемент	ыдыс жуатын машинада қолдануға болады
негізгі табақ, кішкентай табақ, қақпақ, итеру құралы	✓
пышақ, илеу құралы	✓
алынбалы негізгі білік	✓
дискілер	✓
ең үлкен көлем дискі	✓
былғауыштар/қоюлатқыш құрал былғауышы	✓
Білік басын суға батырмаңыз	
блендер корпусы, қақпақ, мойын қақпағы	✓
алмас бөлігі мен блендерге арналған нығыздағыш	✗
метал шырын сыққыш	✓
ұнтақтағыштың алмас жинағы	✗
ұнтақтағыш құтысы	✓
қалақша	✓

қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Егер сымға зиян келтірілсе, ол қауіпсіздік мақсатында, KENWOOD компаниясымен немесе өкілетті KENWOOD жөнделушісімен ауыстыртыңыз.
- **Өңдеу құралының жұмысында кез келген ақаулық туындаса, көмекшіге қоңырау шалмас бұрын, ақаулықтарды жою нұсқаулығын қараңыз.**
 - Егер сізге келесілер бойынша көмек қажет болса,
 - құрылғыны қолдануға
 - жөндеу жұмыстарына байланысты
 - құрылғыны сатып алған дүкенмен байланысыңыз.

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 FDM78	TYPE FDM79
Кернеу	220 – 240В	220 – 240В
Герц	50/60Гц	50/60Гц
Ватт	1000Вт	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 Сущевская

27 үй, 3 құрылым

Тел: +7 (495) 781-26-76



ЕС 2002/96/ЕС ДИРЕКТИВИНЕ СӘЙКЕС ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАҒА АСЫРУ ҮШІН МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ.

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.