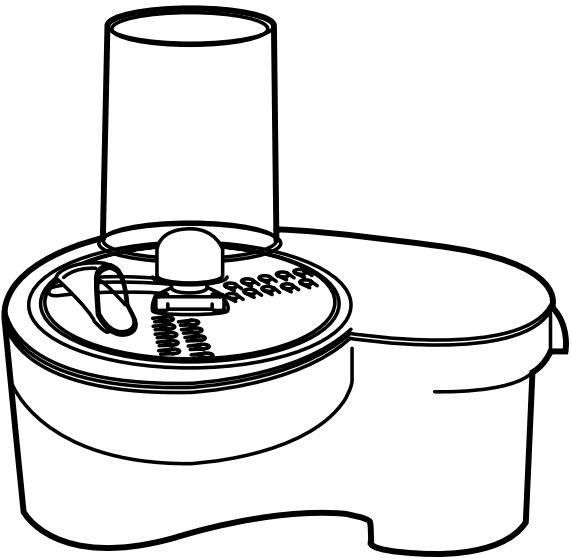
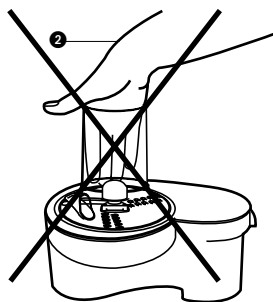
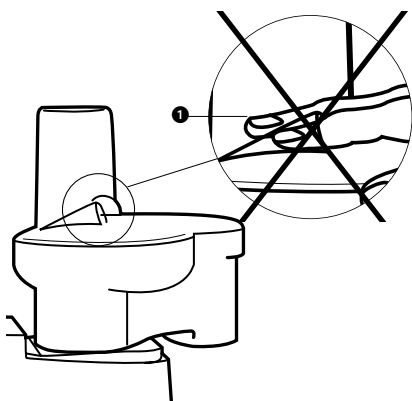
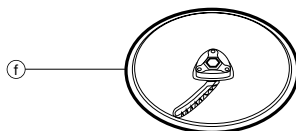
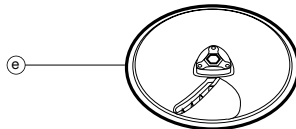
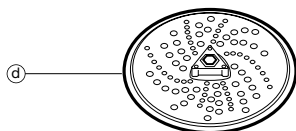
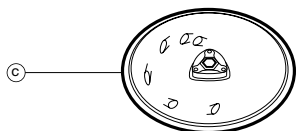
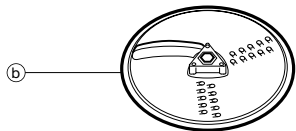
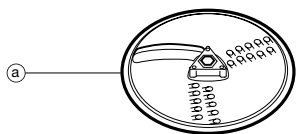
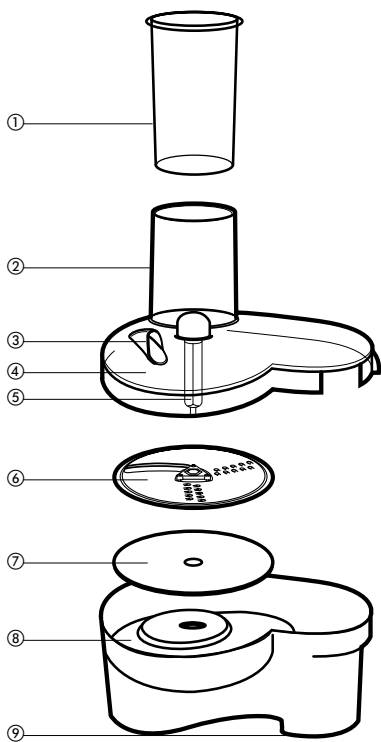
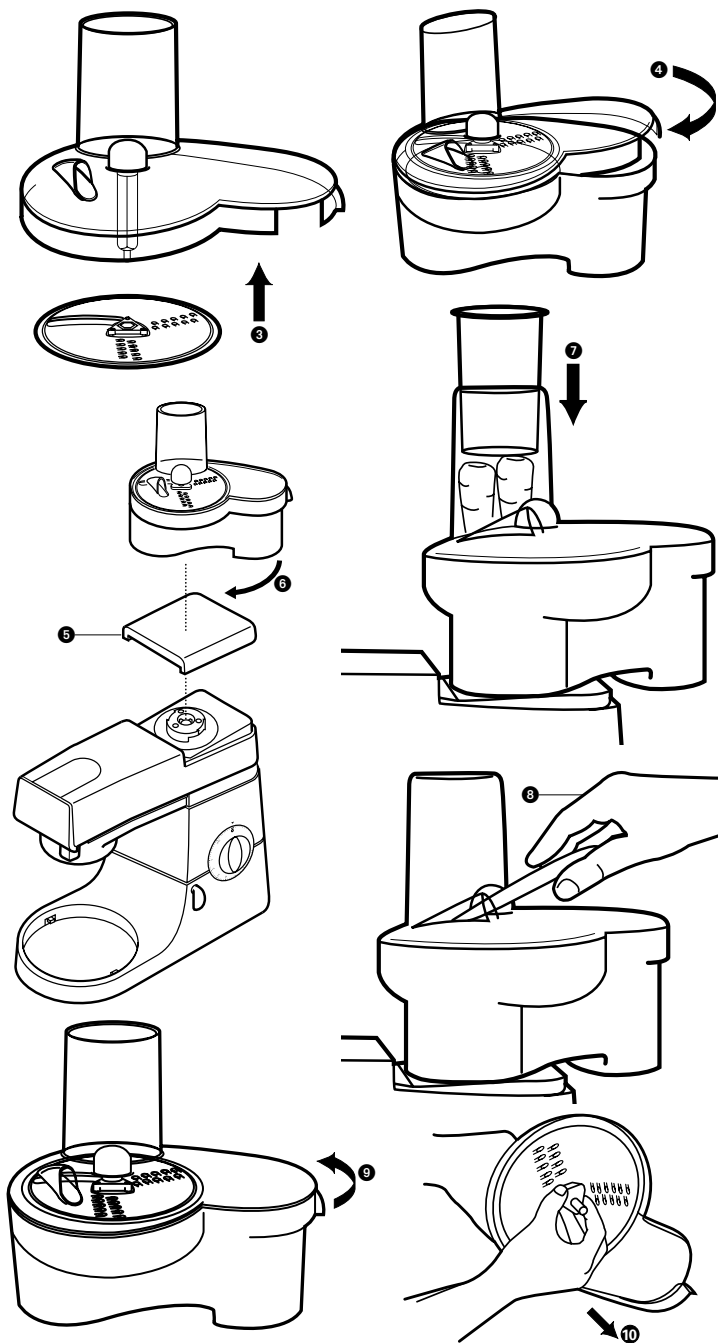


# KENWOOD



A998





Пожалуйста, разверните первую страницу с иллюстрациями

## Требования по безопасности

- Запрещается прикасаться к внутренним деталям ломтерезки для стручковой фасоли ❶. Проталкивать продукты по подающей трубке ❷ пальцами запрещается – для этой цели используйте толкатель.
- Никогда не снимайте крышку до того, пока не остановится режущая пластина.
- Обращайтесь с режущими пластинами очень осторожно, они являются очень острыми.
- Не разрешайте детям подходить к машине.
- Всегда используйте только малую скорость.
- Никогда не используйте с моделями Kenwood PB500 и BL900.

## Детали

- ❶ Толкатель
- ❷ Подающая трубка
- ❸ Ломтерезка для стручковой фасоли
- ❹ Крышка
- ❺ Вал
- ❻ режущая пластина (в комплект модели РК1 входят 3 пластины – а, b, f; в комплект модели РК2 входят все 6 пластин от а до f).
- ❼ Пластина основания
- ❽ Основание
- ❾ Отверстие для выхода продуктов

### Имеющиеся в продаже режущие пластины

- Ⓐ **крупная ломтерезка/терка** (двусторонняя)
- Ⓑ **мелкая ломтерезка/терка** (двусторонняя)  
Пластины ф и и:  
одна сторона режет ломтиками сыр, картофель, морковь, капусту,

кабачки, свеклу, лук, яблоки; другая сторона натирает сыр, морковь, картофель, и продукты с аналогичной структурой.

Выбранная вами режущая сторона должна быть обращена вверх.

- Ⓒ **Очень крупный измельчитель** (артикул 639021)  
для крупного шинкования сыра и моркови,
- Ⓓ **Терка** (артикул 639150)  
измельчает сыр пармезан и картофель для приготовления немецких картофельных клецек,
- Ⓔ **Пластина для нарезки обычной стружки** (артикул 639083)  
картофель тонкими ломтиками для приготовления картофеля-фри по-французски; ингредиенты для приготовления запеканок из овощей и мяса и соусов (например, брюква, огурцы, яблоки, груши),
- Ⓕ **мелкая ломтерезка**  
режет: картофель сверхтонкими ломтиками для приготовления картофеля-фри по- французски; ингредиенты для приготовления салатов, гарниров, запеканок и заправок (например, морковь, брюква, кабачки, морковь, яблоки).

**Перед первым использованием**  
Снимите ломтерезку/терку (рис. 3, 4, 5), а затем промойте детали; см. раздел Чистка.

## Сборка и эксплуатация

- 1 Установите пластину основания на блок основания.
- 2 Насадите режущую пластину на вал. Режущая ломтиками сторона должна быть направлена вверх ❸.
- Некоторые режущие пластины являются двусторонними: одна

- сторона режет, а другая шинкует.
- Установите крышку на основание **4**.
  - Если крышка плотно не надевается, снимите ее, немного поверните пластину основания, а затем снова наденьте крышку.
  - Поворачивайте крышку по часовой стрелке, пока она не зафиксируется в нужном положении (до щелчка).
  - Снимите крышку высокооборотного вывода вала двигателя **5**. Закрепите ломтерезку на выводе вала двигателя **6**.
  - Включите миксер в сеть и подставьте под отверстие для выхода продуктов чашу.
  - Поместите продукты в подающую трубку.  
Советы: Не измельчайте продукты слишком мелко. Загружайте продукты в подающую трубу плотно. Это предотвратит разбрасывание их в разные стороны во время обработки.
  - Установите минимальную скорость (или скорость 1 для сыра). Затем протолкните продукты вниз с помощью толкателя **7**.

## Эксплуатация ломтерезки для стручковой фасоли

- Обрежьте стручки фасоли.
- Установите крупную ломтерезку/терку режущей лопатками стороной вверх.
- Установите минимальную скорость, а затем введите стручки фасоли **8**. Режущая пластина будет их втягивать внутрь.

**Держите руки подальше от отверстия.**

## Чистка

- Отключите электроприбор от сети
- Снимите ломтерезку-измельчитель и разберите ее **9** и **10**.

### **Крышка, толкатель, режущие пластины, нижняя пластина**

- Вымойте и тщательно высушите.
- Осторожно обращайтесь с режущими пластинами – они очень острые.

### **Основание**

- Протрите изнутри, не допускайте попадания воды в центральное отверстие и в основание. Затем хорошо высушите.
- Некоторые продукты, например, морковь, могут обесцвечивать пластмассовые детали. Для предотвращения этого протирайте эти детали тканью, смоченной в растительном масле.



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwood.co.uk](http://www.kenwood.co.uk)

10193/1