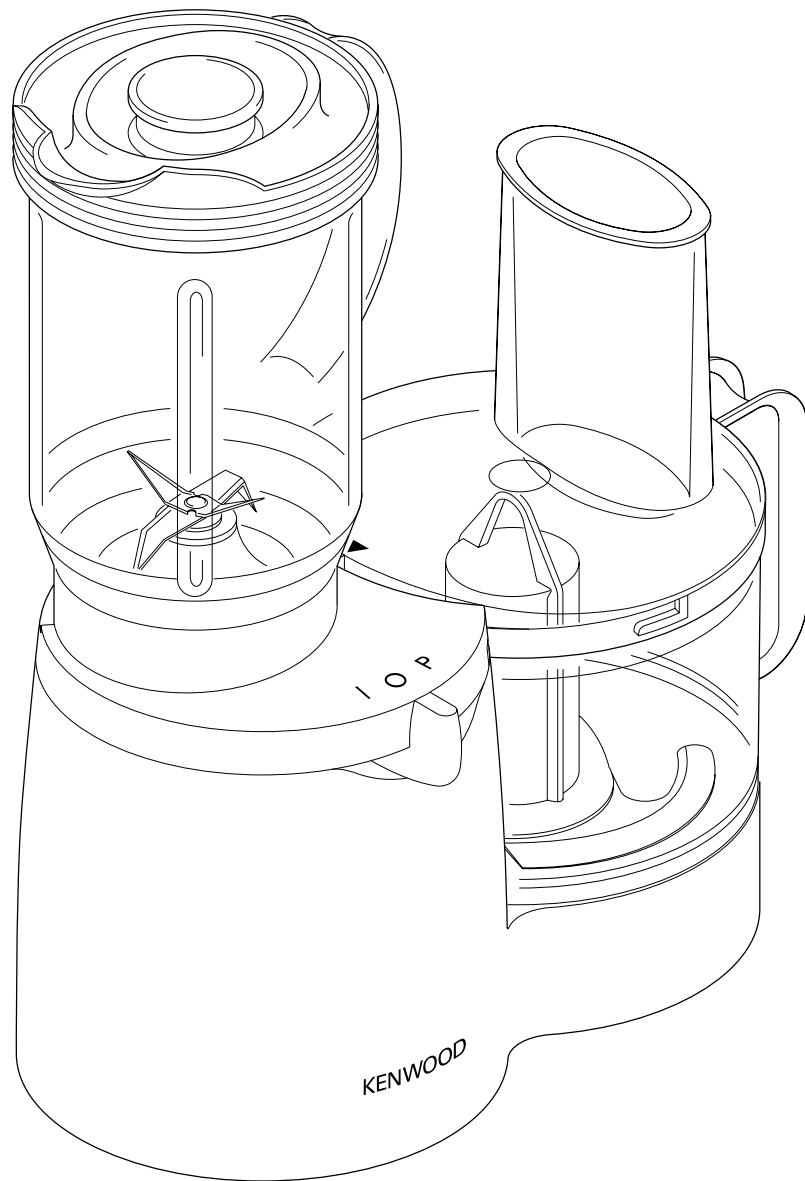
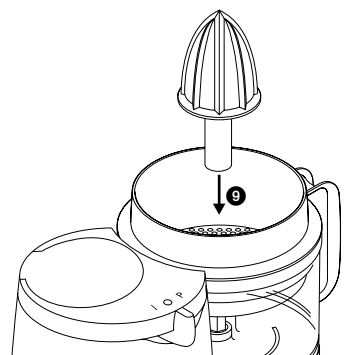
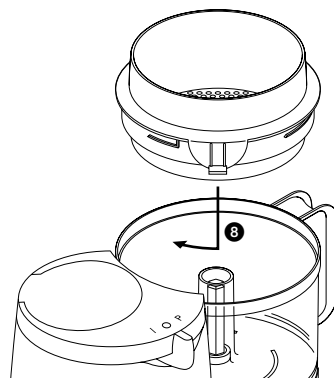
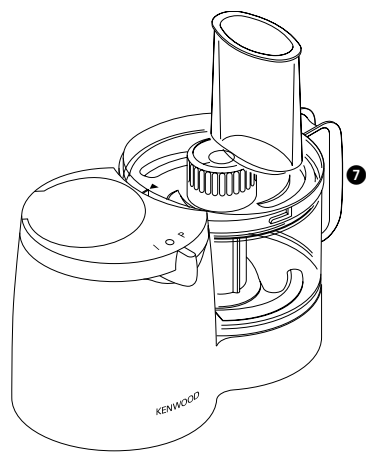
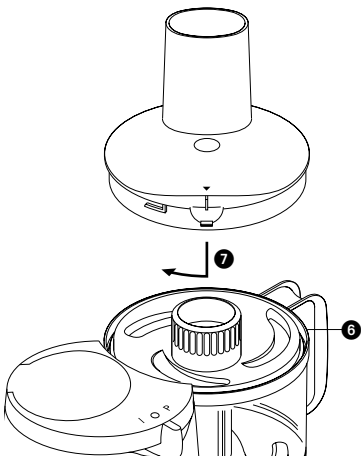
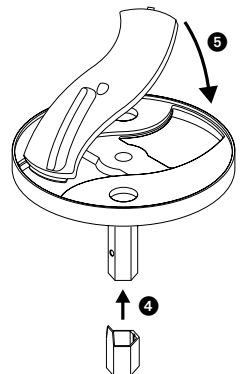
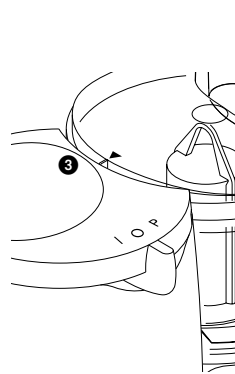
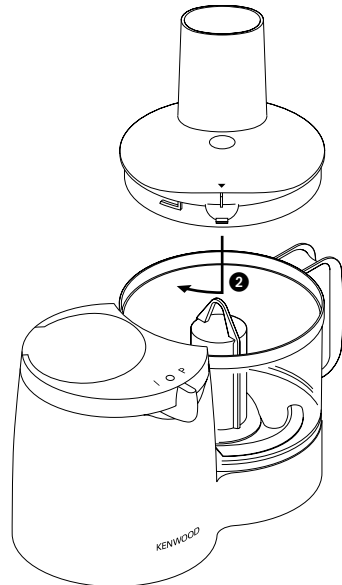
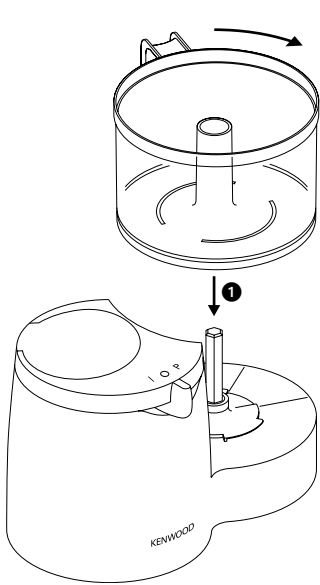
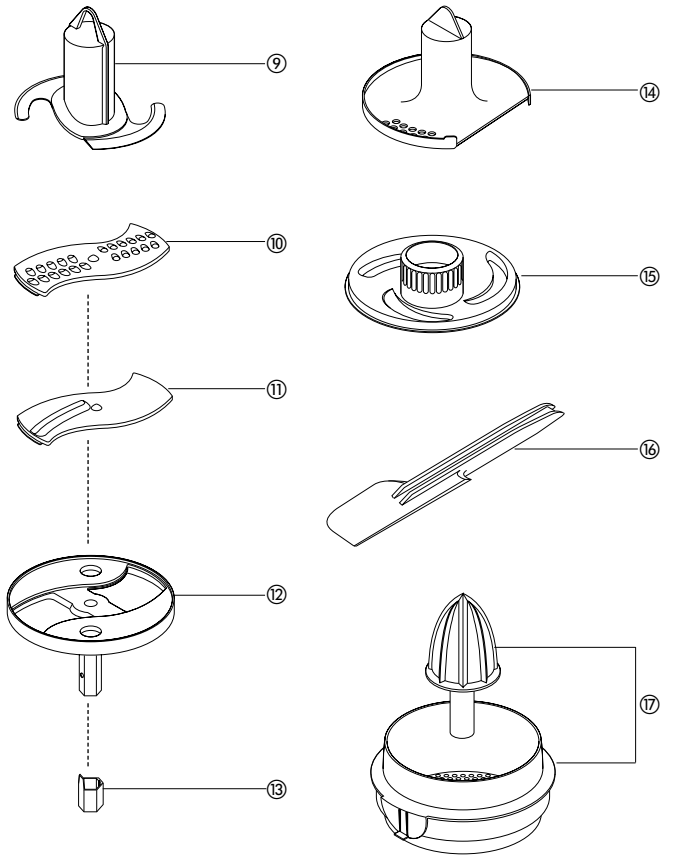
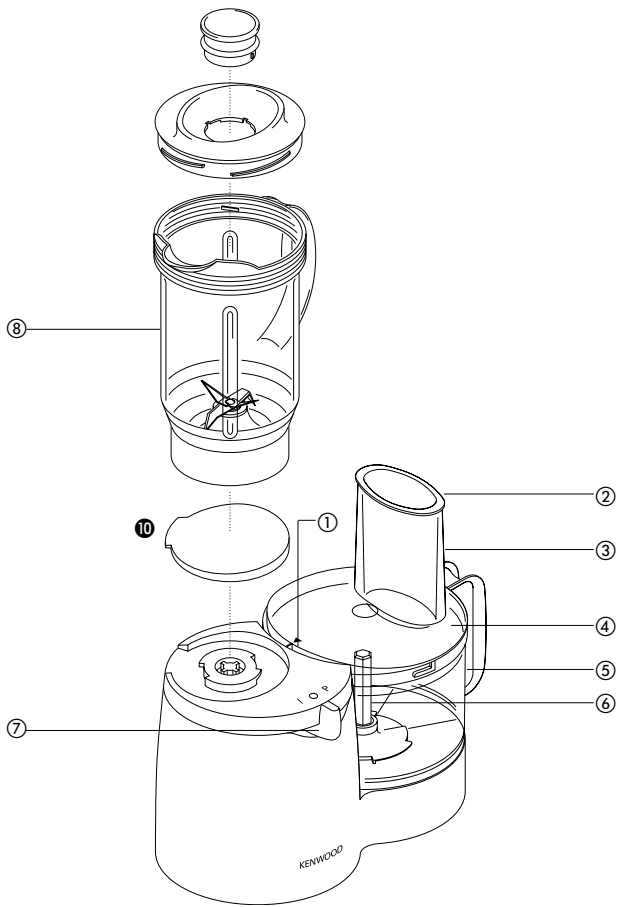


KENWOOD



FP180 series



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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Режущие части являются очень острыми, будьте осторожны. **При установке и чистке нож всегда следует брать за расположенный сверху захват для пальцев, а не за режущую кромку.**
- Перед удалением содержимого из чаши обязательно снимите нож.
- Не погружайте руки и кухонные принадлежности в чашу кухонного комбайна и в емкость измельчителя, когда кухонный комбайн подключен к электросети.
- Выключите кухонный комбайн и отсоедините сетевой шнур от розетки электросети;
 - перед установкой или снятием деталей
 - после использования
 - перед чисткой
- Никогда не проталкивайте продукты в подающую трубку пальцами. Используйте для этого поставляемый в комплекте толкатель.
- Перед тем как снять крышку с чаши или снять измельчитель с блока электродвигателя:-
 - выключите электроприбор;
 - подождите, пока полностью не остановятся насадки/ножи;
- Перед смешиванием жидкостей в измельчителе их следует охладить – в случае неплотно установленной крышки, она может открыться, что приведет к распыливанию жидкости.
- **Не прикладывайте чрезмерных усилий к фиксирующему механизму. Это может привести к его повреждению и к травме.**
- **Чтобы не повредить фиксирующий механизм:**
 - До установки крышки обязательно закрепите чашу на блоке электродвигателя.
 - Снимать чашу с блока электродвигателя разрешается только после освобождения механизма фиксации крышки.
- Этот электроприбор не предназначен для самостоятельного использования детьми или немощными людьми.
- Запрещается использовать насадки, не предназначенные специально для данного электроприбора.
- Не разрешайте детям играть с этим электроприбором.
- Не оставляйте электроприбор без присмотра.
- Запрещается пользоваться неисправным электроприбором. Проверьте или отремонтируйте его: см. 'техническое обслуживание'.
- Запрещается погружать в воду блок электродвигателя, сетевой шнур или вилку.
- Не допускайте свешивания шнура с края стола или рабочей поверхности, а также прикосновения шнура к горячим поверхностям.
- Запрещается использовать кухонный комбайн не по его назначению. Этот электроприбор предназначен только для бытового применения.

Перед включением комбайна в сеть

- Удостоверьтесь, что источник питания соответствует указанному на паспортной табличке машины.
- Данный бытовой прибор изготовлен в соответствии с директивой 89/336/ЕЕС Европейского экономического сообщества.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

- 1 Удалите весь упаковочный материал, включая пластмассовые чехлы на лезвиях ножа-крыльчатка. Эти чехлы служат для защиты лезвий только на время изготовления и транспортировки комбайна.
- 2 Вымойте принадлежности и насадки (см. раздел "Чистка прибора").
- 3 Намотайте избыток шнура на специальное приспособление, расположенное на задней стенке машины.

РАБОЧИЕ УЗЛЫ

- ① Механизм блокировки
- ② Заглушка-толкатель
- ③ Загрузочная трубка
- ④ Крышка
- ⑤ Чаша
- ⑥ Привод комбайна
- ⑦ рычаг "вкл./выкл./кратковременно"

НАСАДКИ

- ⑧ измельчитель
- ⑨ Нож-крыльчатка
- ⑩ Шинковка
- ⑪ Овощерезка
- ⑫ Держатель для съемных пластин терки и овощерезки
- ⑬ Прокладка
- ⑭ Венчик-мешалка
- ⑮ Брызгозащитная крышка
- ⑯ Лопатка
- ⑰ Соковыжималка для цитрусовых (в стандартную комплектацию не входит)

ПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ

- 1 Установите чашу на рабочее основание комбайна, так чтобы ручка была направлена к задней его части. Поворачивайте чашу по часовой стрелке до прочной фиксации на месте ❶.
- 2 Наденьте насадку на приводной вал кухонного комбайна.
 - Всегда устанавливайте чашу и насадку на машину, прежде чем добавлять ингредиенты.
- 3 Накройте чашу крышкой таким образом, чтобы загрузочная трубка находилась с задней стороны машины ❷. Поворачивайте крышку по часовой стрелке до тех пор, пока стрелка на ней не совместится с выступом на корпусе комбайна ❸.
- **Неправильно надета крышка воспрепятствует запуску кухонного комбайна в работу.**
- 4 Включите электроприбор с помощью перевода рычага "вкл./выкл./кратковременно" в положение 'I' и выполняйте обработку продуктов до получения нужной консистенции, или переведите рычаг в положение кратковременной работы 'P', чтобы управлять работой установленной в чаше насадки в режиме пуск/стоп. Электродвигатель будет работать, пока рычаг удерживается в этом положении. Это позволит вам проконтролировать консистенцию различных продуктов, например, при обработке мяса.
- 5 Для разборки комбайна (снятия крышки, чаши и насадок) выполните описанные процедуры в обратном порядке.
 - Крышка может сниматься только тогда, когда рычаг "вкл./выкл./кратковременно" находится в положении '0'.

Важное примечание

Ваш кухонный комбайн не может использоваться для размалывания зерен кофе, специй и для превращения сахарного песка в сахарную пудру.

При добавлении в продуктовые смеси миндальной эссенции или других вкусовых веществ избегайте их контакта с пластмассой, поскольку на ней могут остаться несмываемые пятна.

Максимальные нормы закладки

Яичные белки	6
Рубленое мясо	300 г
Песочное тесто (вес муки)	250 г
Дрожжевое тесто (вес муки)	340 г
Бисквитное тесто (общий вес)	800 г
Суп с канapé	800 мл
измельчитель	1 литр

ПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКАМИ

Нож-крыльчатка

Из всех насадок нож-крыльчатка является наиболее универсальным инструментом. Консистенция приготовляемого продукта зависит от времени обработки. При необходимости получения более грубой консистенции пользуйтесь кнопкой пульсирующего режима, позволяющей вам регулярно контролировать консистенцию.

Что можно приготовить с помощью ножа-крыльчатки:

Сырое мясо

Для приготовления фарша обрежьте с мяса избыточный жир и нарежьте его двухсантиметровыми кубиками. Положите мясо в чашу и включите комбайн примерно на 10 сек. или до получения необходимой консистенции. Чем дольше работает машина, тем нежнее будет консистенция фарша.

Вареное мясо

Фарш готовится тем же методом, что сырое мясо, но при меньшей продолжительности обработки.

Овощи

Нарежьте овощи на кусочки размером примерно 2,5 см. Продукт после обработки будет иметь равномерную консистенцию, независимо от того, обрабатывались ли такие более твердые овощи, как морковь и картофель, или более мягкие, как грибы, помидоры или вареные овощи.

Крекеры и панировочные сухари

Опускайте частицы этих продуктов в загрузочную трубку работающего комбайна.

Песочное печенье и сдобный хлеб

Насыпьте муку в чашу. Жир, взятый непосредственно из холодильника, нарежьте двухсантиметровыми кубиками. Ведите обработку до тех пор, пока продукт не начнет походить на мелкую хлебную крошку, но не дольше этого. Не останавливая машины, добавьте жидкость через загрузочную трубку. Продолжайте обработку до тех пор, пока не образуется один или два комка теста. Прежде чем начать печь, тесто следует охладить.

Супы

Суп доводится до консистенции пюре. Это делается до либо после варки. Слейте воду, поместите ингредиенты в чашу и добавьте немного жидкости, указанной в рецепте блюда. Производите обработку до получения необходимой консистенции, после чего добавьте остальную жидкость.

Орехи

Орехи для тортов и печенья крошатся в чаше комбайна. Обработка ведется до получения необходимой консистенции.

Приготовление тортов

Бисквитные торты лучше всего готовить по принципу "все смешать". Все ингредиенты закладываются в чашу и обрабатываются до получения равномерной тонкой консистенции - примерно 10 секунд. Следует всегда использовать мягкий маргарин для выпечки. Он берется непосредственно из холодильника и нарезается двухсантиметровыми кубиками.

Пикантные соусы и пасты

Твердые ингредиенты нарезаются кубиками по 2,5 см и закладываются в чашу. Они обрабатываются до тонкого измельчения, после чего добавляются сливки и пр. компоненты, и обработка продолжается до полного смешивания.

Взбитое жидкое тесто-болтушка

Предварительно установив нож-крыльчатку, заложите в чашу сухие ингредиенты, яйца и добавьте немного жидкости. Продолжайте обработку до появления однородной смеси. Через загрузочную трубку добавьте в работающую машину остальную жидкость, вливая ее тонкой непрерывной струей.

Дрожжевое тесто

Заложите муку, жир и другие сухие ингредиенты в чашу и включите комбайн на несколько секунд для их смешивания. Во время работы машины добавьте через загрузочную трубку жидкую смесь и продолжайте обработку до образования теста, имеющего однородную консистенцию и эластичного на ощупь, - на это уйдет 45-60 секунд. Дайте возможность тесту подняться, а затем снова замесите его в течение 10 секунд.

Венчик-взбивалка

Используется только для взбивания яичных белков и сливок. Для других рецептов взбивалка не предназначена. При взбивании яичных белков удостоверьтесь, что на взбивалке нет ни малейших следов жира или яичного желтка.

Овощерезка и шинковка

Что можно делать с помощью пластин для резки

Овощерезка - предназначена для нарезания моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и лука.

Шинковка - шинкует (натирает) сыр, морковь, картофель и другие продукты сходной консистенции.

Сборка овощерезки и шинковки

- 1 Закрепите прокладку на конце держателя съемных пластин ④.
- 2 Установите нужную пластину в держатель режущей стороной вверх.
- Один конец пластины введите под кромку держателя и, нажав на другой ее конец, установите пластину на место. Пластина может быть установлена только в правильном положении ⑤.

Важное примечание

При использовании овощерезкой и шинковкой прокладка должна быть закреплена на конце держателя.

Применение пластин овощерезки и шинковки

Шинковка

Нарежьте продукт кусочками по размеру загрузочной трубки. Заполните трубку почти доверху и равномерно проталкивайте продукт вниз с помощью заглушки-толкателя. Машина при этом должна работать. Более длинные частицы можно получить, если закладывать кусочки продукта (например, моркови) в загрузочную трубку горизонтально.

Овощерезка

Если необходимо, нарежьте продукт, чтобы он проходил в загрузочную трубку. Удалите сердцевину из таких продуктов, как яблоки и перец. Установите продукты в загрузочную трубку в вертикальном положении. Продукт должен немного не доставать краев трубки. С помощью заглушки-толкателя равномерно проталкивайте продукт вниз. Машина при этом должна работать.

Полезные советы

- Используйте только свежие ингредиенты
- Не нарежьте продукты на слишком мелкие кусочки. Заполняйте загрузочную трубку почти до краев, это предупредит выброс измельченных продуктов из загрузочной трубки во время обработки.
- В процессе нарезания ломтиков или шинкования более короткие ломтики или частицы получатся, если продукт загружается трубку вертикально, и наоборот
- После пользования овощерезкой на пластине или в продукте всегда остается небольшое количество отходов.
- Не позволяйте переработанному продукту чрезмерно накапливаться под нижней частью пластины, регулярно опорожняйте чашу.
- Давление на продукт, пропускаемый сквозь загрузочную трубку, должно быть равномерным.

Брызгозащитная крышка

При смешивании продуктов используйте одновременно с ножом-крыльчаткой брызгозащитную крышку. Она позволяет увеличить производительность комбайна при приготовлении жидких смесей и в то же время улучшает качество измельчения и смешивания продуктов.

- 1 Установите брызгозащитную крышку над ножом-крыльчаткой. **Не надавливайте на нее!** ⑥
- 2 Установите на место крышку комбайна, это позволит брызгозащитной крышке занять правильное положение по высоте ⑦.

Соковыжималка для цитрусовых (в стандартную комплектацию не входит)

Соковыжималка применяется для получения сока цитрусовых плодов, таких как апельсины, лимоны, плоды лайма или грейпфруты ⑧.

- 1 Установите чашу на кухонный комбайн. Вставьте в нее цедильную чашку соковыжималки и поворачивайте ее по часовой стрелке, пока выступ на чашке не совместится с отметкой на корпусе комбайна.
- 2 Установите конус на приводную ось, поворачивая его, пока он не опустится вниз до упора ⑨.
- 3 Разрежьте фрукт на две половинки. Включите машину и прижмите фрукт к конусу.

измельчитель

Измельчитель предназначен для приготовления протертых супов, напитков и майонеза.

для использования измельчителя

- 1 Снимите крышку гнезда 10.
- 2 Поместите в емкость ингредиенты.
- 3 Наверните на емкость крышку и крышку заливной горловины.
- 4 Вверните емкость в гнездо.
- 5 Включите электроприбор.
- 6 После использования измельчителя обязательно установите на место крышку гнезда.

внимание

- **Насадки измельчителя будут приводиться в действие только в том случае, если установлены чаша кухонного комбайна и крышка.**
- **При использовании гнезда для подсоединения измельчителя к блоку электродвигателя желательно, чтобы в чаше кухонного комбайна не было насадок.**

Полезные советы

- При приготовлении майонеза положите все ингредиенты, за исключением растительного масла, в миксер. Затем, в процессе работы прибора, налейте масло в воронку и дайте ему стечь внутрь.
- Смеси, имеющие плотную консистенцию, например, паштеты и соусы, могут налипать на стенки. Если смесь слишком густая, добавьте больше жидкости.
- При размельчении льда добавьте 15 мл (1 ст. ложку) воды на 6 кубиков льда. Используйте импульсный регулятор.
- Перед смешиванием в миксере дайте горячим жидкостям остыть: если крышка окажется закрытой неплотно, Вы можете обрызгаться.
- Для продления срока службы миксера включайте его не более чем на 60 секунд. Выключайте миксер сразу же после того, как будет достигнута нужная консистенция.
- Не добавляйте при обработке специй, они могут повредить пластиковые детали.
- Прибор не будет работать, если миксер установлен неправильно.
- Не кладите сухие ингредиенты в миксер до его включения. При необходимости порежьте их на кусочки; снимите воронку, а затем, при включенном приборе, опускайте кусочки по очереди.
- Не используйте миксер в качестве емкости для хранения. Оставляйте его пустым до и после использования.
- Никогда не смешивайте более 1 л, для пенистых смесей типа молочных коктейлей это значение должно быть еще меньше.

Чистка комбайна

- До начала чистки всегда выключайте машину и вынимайте вилку из розетки.
- Никогда не погружайте в воду силовой блок, сетевой шнур или штепсельную вилку.
- Будьте осторожны при обращении с ножом-крыльчаткой и режущими пластинами - они исключительно остры.
- Некоторые продукты способны обесцвечивать пластмассу. Это совершенно нормальное явление, которое не повредит пластмассу и не повлияет на вкусовые качества пищи. Восстановить цвет может помочь протирание обесцвеченных участков салфеткой, смоченной в растительном масле.

Силовой блок

- Протрите его влажной салфеткой и дайте высохнуть.
- Намотайте избыток шнура на специальное приспособление, расположенное на задней стенке машины.

измельчитель

- 1 Заполните теплой водой, установите крышку и крышку заливной горловины, затем включите на 20-30 с.
- 2 Опорожните емкость, а затем сполосните его водой. Если на стенках емкости осталась грязь, удалите ее с помощью щетки.
- 3 Протрите, а затем просушите на воздухе.
- Не отмачивайте измельчитель в воде, и не оставляйте воду внутри измельчителя.

Другие узлы

- Вымойте их вручную и тщательно высушите.
- Все насадки (кроме измельчителя) можно мыть на верхней полке посудомоечной машины.

Обслуживание и ремонт

- При повреждении шнура он должен быть заменен по соображениям безопасности непосредственно фирмой Kenwood или ее уполномоченным специалистом.

Если вы нуждаетесь в помощи относительно:

- эксплуатации комбайна или
- технического обслуживания, запасных частей или ремонта (гарантийного или послегарантийного) - свяжитесь с магазином, в котором был приобретен ваш кухонный комбайн.



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk