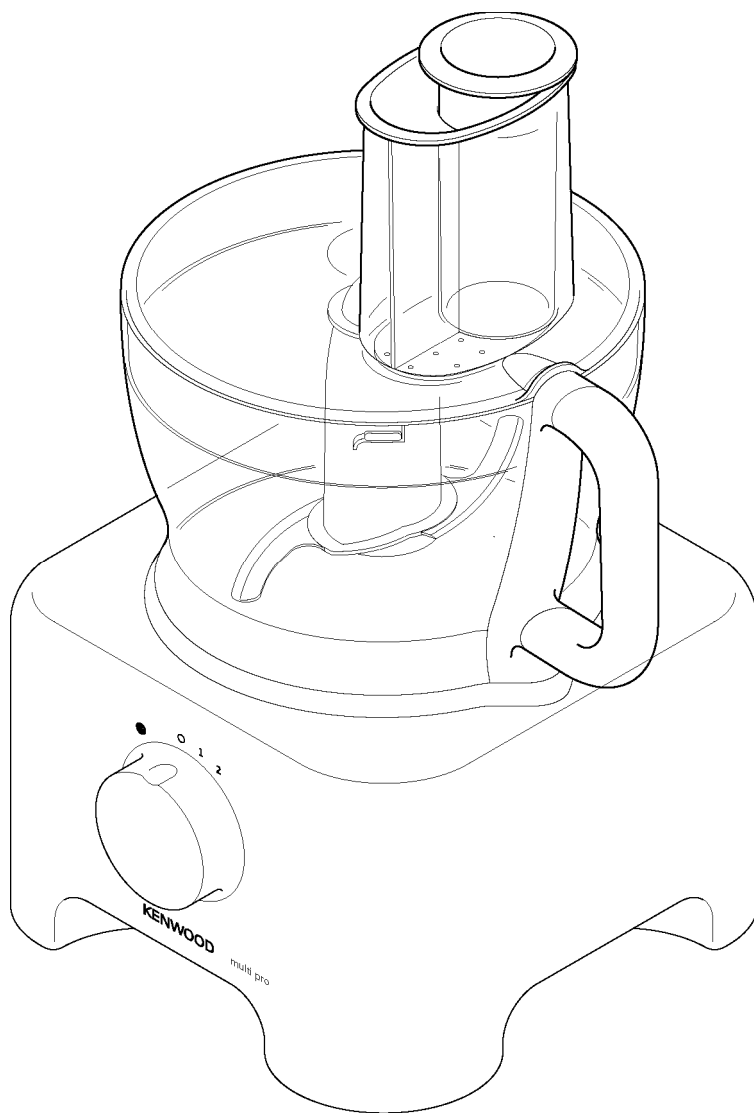
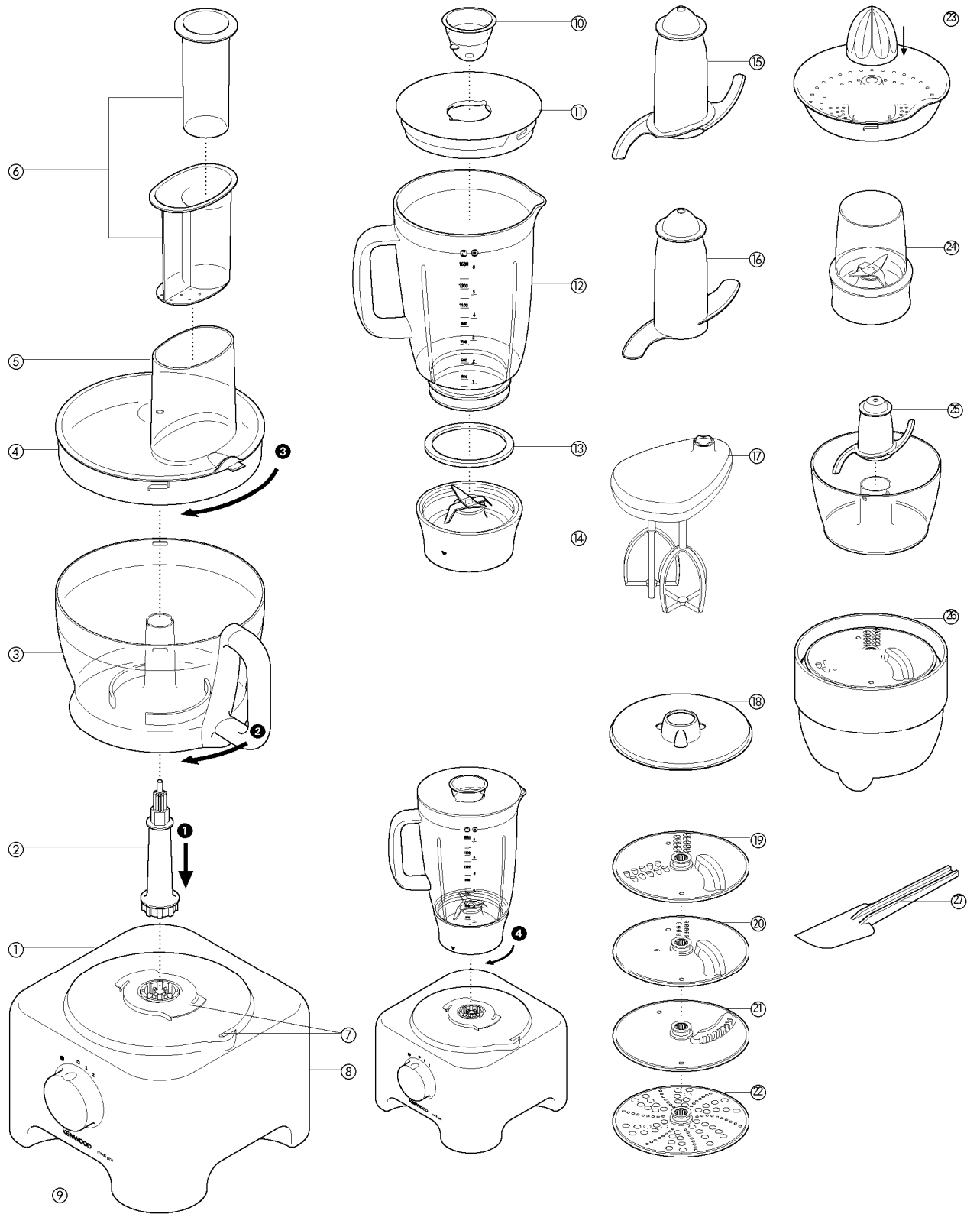


KENWOOD
multipro



КУХОННІ КОМБАЙНИ
СЕРІЇ FP723, FP733

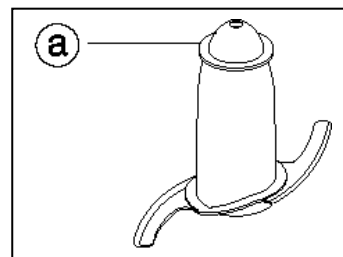


Перед використанням електроприладу Kenwood

- Уважно прочитайте і збережіть цю інструкцію.
- Розпакуйте виріб і зніміть всі пакувальні ярлики.

Безпека роботи

- Ножі і диски є дуже гострими; при роботі з ними слід дотримуватися крайньої обережності. **При роботі і чищенні завжди тримайте ніж за ручку (а) згори, якнайдалі від ріжучої крайки.**
- Не переносьте кухонний комбайн, тримаючи його за ручку – вона може відламатися, і ви ризикуєте отримати травму.
- Завжди знімайте ніж перед тим, як наповнювати чашу.
- Будьте обережні при ввімкнених комбайні і міксері: не можна виконувати в них жодні операції ні руками, ні кухонним приладдям.
- Вимикайте прилад і від'єднуйте його від мережі в наступних випадках:
 - перед встановленням і зняттям будь-яких частин після використання
 - перед чищенням
- Ніколи не проштовхуйте продукти в подавальній трубці за допомогою пальців. Завжди користуйтеся для цієї мети спеціально прикладеним штовхачем (-ами).
- Перед тим як зняти кришку з чаші або від'єднати подрібнювач/млин від блоку електродвигуна:
 - вимкніть прилад;
 - дочекайтеся, щоб всі рухомі деталі/ножі зупинилися.
 - простежте за тим, щоб випадково не вивернути глечик подрібнювача або млин з блоку ножів.
- Перед тим, як залити в блендер будь-яку рідину, дайте їй охолонути до кімнатної температури.
- Ніколи не користуйтеся кришкою для керування комбайном, завжди використовуйте для цієї мети регулятор швидкості.
- **Прикладання до блокувального механізму надмірного зусилля може призвести до поломки приладу і до травми.**
- Ніколи не користуйтеся насадками, непередбаченими для даного приладу.
- Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без спостереження.
- Ніколи не користуйтеся несправним приладом. Прилад повинен бути перевірений і відремонтований, див. розділ "Технічне обслуговування"
- Ніколи не допускайте потрапляння вологи на силовий блок, шнур або вилку.
- Стежте за тим, щоб шнур не звішувався з краю стола і не торкався гарячих поверхонь.
- Не завантажуйте в кухонний комбайн продукти в кількостях, що перевищують зазначені норми.
- Не дозволяйте дітям і інвалідам користуватися приладом без нагляду.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом або гратися з ним.
- Цей побутовий електроприлад дозволяється використовувати тільки за його прямим призначенням. Компанія Kenwood не несе відповідальності, якщо прилад використовується не за його призначенням або не у відповідності до цієї інструкції.



Перед підключенням до електромережі

- Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає напрузі, зазначеному на нижній стороні приладу.
- Цей прилад відповідає Директиві ЄЕС 89/336/ЄЕС

Перед першим використанням

Зніміть все впакування, включаючи пластикові захисні покриття на ножі. **Будьте**

обережні, оскільки ножі дуже гострі. Немає необхідності зберігати це покриття, воно призначене тільки для захисту ножів у процесі виготовлення приладу і при транспортуванні. Вимийте всі деталі, див. розділ "Нагляд за приладом" Вставте зайву частину шнура в паз, розташований на задній стороні приладу.

Позначення

Комбайн

- (1) силовий блок
- (2) знімний приводний вал
- (3) чаша
- (4) кришка
- (5) подавальна трубка
- (6) штовхачі
- (7) захисні блокування
- (8) паз для шнура
- (9) регулювання швидкості

Міксер

- (10) лійка
- (11) кришка
- (12) чаша
- (13) ущільнювальне кільце
- (14) блок з ножем

Додаткові насадки

Не всі насадки, перераховані нижче, можуть додаватися до вашого комбайна. Насадки залежать від варіанта моделі.

- (15) ніж
- (16) тістомішалка
- (17) подвійний редукторний металевий віночок для збивання
- (18) кришка для перемішування на максимальній швидкості
- (19) диск для нарізки товстих скибочок/грубого шаткування
- (20) диск для нарізки тонких скибочок/дрібного шаткування
- (21) диск для тонкого різання (використовується при приготуванні жульєнів)
- (22) диск-тертка
- (23) редукторна соковижималка для цитрусових
- (24) млин
- (25) міні-чаша кухонного комбайну
- (26) обертова підставка KENSTORE™ для зберігання насадок
- (27) лопаточка

вибір швидкості при різних варіантах використання

Інструмент/Насадка	Призначення	Швидкість	Максимальне завантаження
Ніж	Приготування тіста для пирогів і тістечок з одноразовим вимішуванням	1 - 2	Загальна вага - 1,5 кг
	Розтирання жиру з борошном	2	Вага борошна - 340 г
	Додавання води в різні інгредієнти тіста для випічки	1 - 2	
	Рубання/приготування пюре/паштетів	2	М'ясо - 600 г
Ніж з кришкою для перемішування на максимальній швидкості	Супи-Пюре – починайте перемішування на низькій швидкості і поступово	1 – 2	1,5 л

	збільшуйте швидкість до 2		
Віночок	Яєчні білки Яйця і цукор для прісних бісквітів Вершки	2 2 1 – 2	6 яєчних білків 500 мл
Насадка для замішування тіста	Дріжджове тісто	2	600 г
Диски – нарізка/ шаткування/ подрібнення	Тверді продукти – морква, твердий сир і т.д. М'якші продукти - огірки, помідори і т.д.	2 1	
Диск-тертка	Сир пармезан, картопляні галушки по-німецькому	2	
Соковижималка для цитрусових	Цитрусові	1	
Міні-чаша і ніж	Обробка всіх видів продуктів	2	200 г
Подрібнювач	Обробка всіх видів продуктів	2	1,5 л
Млин	Обробка всіх видів продуктів	2	

Як користуватися кухонним комбайном

- 1 Встановіть знімний вал на блок електродвигуна **(1)**
- 2 Встановіть чашу. Поставте її так, щоб ручка була позаду, і поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації **(2)**
- 3 Встановіть потрібну насадку на приводний вал.
 - Чаша і необхідна насадка повинні встановлюватися на прилад до того, як будуть закладені продукти.
- 4 Встановіть кришку **(3)** стежачи за тим, щоб верхня частина приводного вала виявилася в центрі кришки.
 - **Ніколи не користуйтеся кришкою для керування комбайном, завжди використовуйте для цього регулятор швидкості.**
- 5 Ввімкніть і виберіть швидкість.
 - **При неправильному встановленні чаши і кришки комбайн не буде працювати.**
 - Використовуйте імпульсний режим (P) для коротких інтенсивних перемішувань. Машина буде працювати в імпульсному режимі, поки важілець перемикача утримується у відповідному положенні.
- 6 Повторіть описану вище процедуру у зворотному порядку для того, щоб зняти кришку, насадки і чашу.
 - **Завжди вимикайте прилад перед зняттям кришки.**

Увага!

- Комбайн не можна використовувати для того, щоб подрібнювати або молоти кавові зерна або для перетворення цукрового піску на цукрову пудру.
- При додаванні мигдальної есенції або приправи до сумішей намагайтеся уникати контакту з пластиковими деталями, тому що це може призвести до стійкого фарбування.

Як користуватися подрібнювачем

- 1 Вставте ущільнювальне кільце **(13)** у ножовий блок **(14)**. Переконайтеся, що ущільнювальне кільце встановлене правильно.
У випадку ушкодження або неправильного встановлення ущільнювального кільця має місце витікання продукту.
- 2 Встановіть ємність на ножовий блок.
- 3 Завантажте в ємність інгредієнти.

- 4 Вставте кришку заливального отвору в ємність і поверніть її.
- 5 Поворотом кришки за годинниковою стрілкою зафіксуйте кришку заливального отвору в кришці ємності.
- 6 Встановіть подрібнювач на блок електродвигуна і поверніть його на місці для фіксації (4).
- 7 Встановіть потрібну швидкість або використовуйте імпульсний режим.
 - **Перед тим, як залити в блендер будь-яку рідину, дайте їй охолонути до кімнатної температури.**

Поради

- Під час приготування майонезу завантажте в подрібнювач всі інгредієнти крім олії. Під час роботи приладу залийте масло в кришку заливального отвору і дочекайтеся його стікання в чашу.
- При перемішуванні густих сумішей, наприклад, паштетів і соусів, можливе налипання продукту на стінки чаші. В цьому випадку стінки чаші варто очищати. У випадку утрудненого перемішування додайте води.
- При подрібненні льоду використовуйте режим коротких імпульсів.
- Для забезпечення тривалого терміну служби подрібнювача час його безперервної роботи не повинне перевищувати 60 секунд. Після одержання суміші необхідної консистенції електроприлад варто одразу вимкнути.
- Цей електроприлад не призначений для подрібнення спецій, оскільки вони можуть ушкодити пластмасові поверхні приладу.
- При неправильному встановленні подрібнювача електроприлад працювати не буде.
- Не завантажуйте в подрібнювач сухі інгредієнти до його ввімкнення. При необхідності порубайте їх на шматочки; зніміть кришку заливального отвору і завантажте ці шматочки по одному.
- Не користуйтеся подрібнювачем як ємністю для зберігання продуктів. Якщо подрібнювач не використовується, спорожніть його.
- Ніколи не перемішуйте більше 1½ літра рідини; при перемішуванні пінливих рідин, наприклад, молочних коктейлів, рідини повинне бути ще менше.

Використання насадок

(15) ніж/(16) тістомішалка

Ніж являє собою найбільш універсальну насадку. Одержувана консистенція визначається тривалістю часу обробки.

При обробці більш щільних інгредієнтів користуйтеся імпульсним режимом.

Ножі використовуються для подрібнення сирого і обробленого м'яса, приготуванні кондитерських виробів зі здобного тіста, для овочів, горіхів, паштетів, соусів, супів-пюре, а також для одержання тертих сухарів.

Якщо в комплекті не передбачена тістомішалка, то ніж може використовуватися і для дріжджових сумішей. Якщо ж вона є в комплекті, то користуйтеся нею для приготування дріжджових сумішей.

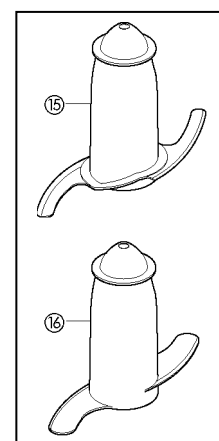
Корисні поради

Ніж

- Перед обробкою таких продуктів як м'ясо, хліб, овочі поріжте їх кубиками розміром близько 2 см.
- Сухе печиво можна розламати на шматочки і додавати через подавальну трубку в процесі роботи приладу.
- При приготуванні пісочного тіста використовуйте масло безпосередньо з холодильника, порізавши його на кубики розміром 2 см.
- Стежте, щоб ніж не перегрівався.

Тістомішалка

- Розмістіть сухі інгредієнти в чашці і додавайте рідину в процесі роботи приладу.

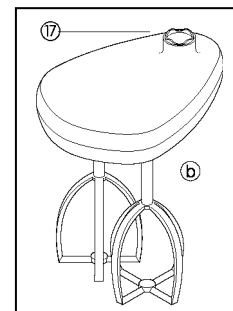


Продовжуйте доти, поки не утвориться гладенька пружна грудка тіста, що звичайно займає 60-90 секунд.

- Повторно замішувати треба тільки руками. Не рекомендується виконувати повторне замішування в чашці, тому що це може призвести до нестійкої роботи комбайна.

(17) Збивачка з двома віночками (з приводом)

Призначена тільки для негустих сумішей, наприклад, яєчних білків, крему, згущеного молока і для збивання яєць з цукром для нежирних бісквітів. При використанні з більше щільними сумішами може поламатися.



Використання збивачки

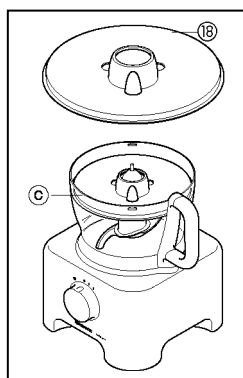
- 1 Встановіть приводний вал і чашу на силовий блок.
- 2 Надійно вставте кожний віночок у головку з приводом (b).
- 3 Встановіть збивачку, обережно повертаючи її, поки вона не опуститься на приводний вал.
- 4 Покладіть потрібні інгредієнти.
- 5 Встановіть кришку, стежачи за тим, щоб торець вала виявився в центрі кришки.
- 6 Увімкніть прилад.

важлива інформація

- Віночок не можна використовувати для приготування тіста для пирогів з одноразовим вимішуванням, а також для збивання жиру з цукром, оскільки в цьому випадку можливо його ушкодження. Для замішування тіста для пирогів завжди використовуйте ніж.

Корисні поради

- Для одержання оптимального результату яйця повинні мати кімнатну температуру.
- Перш ніж збивати, переконайтеся, що чаша і збивачка чисті і нежирні.



(18) Кришка для приготування великого обсягу сумішей

При змішуванні рідин користуйтеся спеціальною кришкою разом з ножем для приготування великого обсягу сумішей. Це дозволить Вам збільшити припустимий обсяг від 1 л до 1,5 л, уникнути розхлюпування рідини і підвищити якість різання ножа.

- 1 Встановіть приводний вал і чашу на силовий блок.
- 2 Встановіть ніж.
- 3 Додайте потрібні інгредієнти.
- 4 Встановіть кришку над верхньою частиною ножа, стежачи за

тим, щоб вона спиралася на виступ усередині чашки (c). Не можна надавлювати на кришку, варто утримувати її за ручку в центрі.

- 5 Встановіть кришку чашки і увімкніть прилад.

Диски для нарізки

Двосторонні диски для нарізки скибочками/тертка - крупна нарізка

(19), дрібна нарізка (20). Використовуйте сторону тертки при обробці сирів, моркви, картоплі та інших продуктів аналогічної структури.

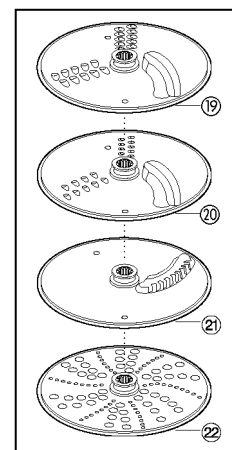
Використовуйте сторону для нарізки скибочками при обробці моркви, картоплі, капусти, огірків, кабачків, буряка і ріпчастого лука.

Диск для нарізки соломкою (21) Використовується для нарізки тонкою соломкою картоплі для фрі, твердих інгредієнтів для салатів, гарнірів, запіканок і т.п. (наприклад, морква, бруква, кабачки, огірки).

Диск-тертка (22) Для натирання сиру типу пармезан і картоплі для дерунів.

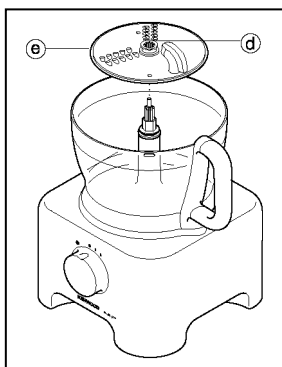
Безпека роботи

- Ніколи не знімайте кришку до повної зупинки ріжучого диска.



- **Диски дуже гострі і вимагають вкрай обережного ставлення.**

Використання ріжучих дисків



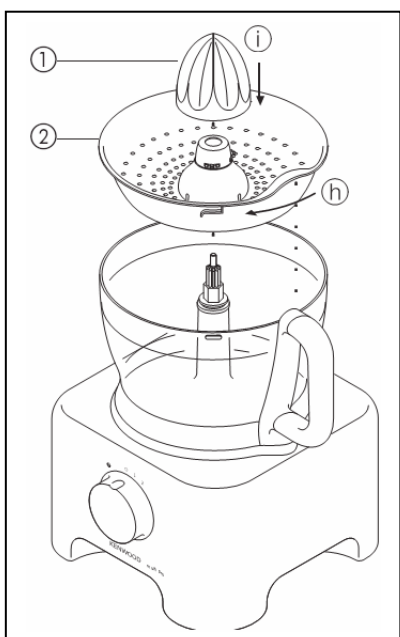
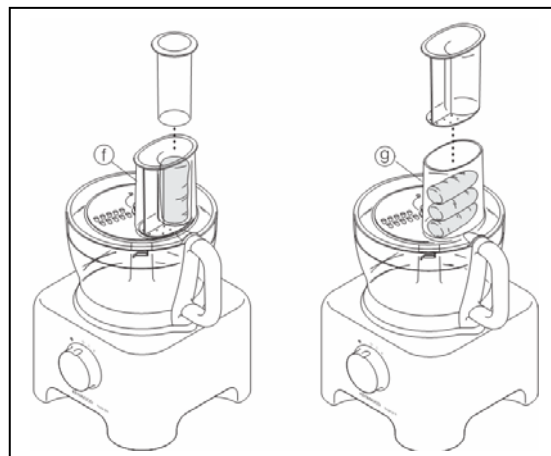
- 1 Встановіть приводний вал і чашу на силовий блок.
- 2 Тримайтесь за ручку (**d**) у центрі, встановіть диск на приводний вал потрібною стороною догори (**e**).
- 3 Встановіть кришку.
- 4 Виберіть подавальну трубку потрібного розміру. Всередині штовхача є маленька подавальна трубка, що використовується при обробці окремих компонентів або тонких інгредієнтів. Для використання маленької подавальної трубки варто спочатку вставити великий штовхач всередину подавальної трубки. Для використання великої подавальної трубки - скористайтеся обома штовхачами одразу.

5 Покладіть продукти в подавальну трубку.

6 Ввімкніть прилад і рівномірно натискайте донизу на штовхач; **ніколи не допускайте, щоб ваші пальці потрапляли в подавальну трубку.**

Корисні поради

- Використовуйте свіжі продукти.
- Не ріжте продукти занадто дрібно. Заповнюйте більшу подавальну трубку рівномірно по всій ширині. Тим самим ви уникнете зсуву продуктів вбік під час обробки. Можна також використовувати маленьку подавальну трубку.
- При використанні диску для нарізки кладіть інгредієнти горизонтально.
- При нарізці скибочками і натиранні: продукти, вставлені вертикально (**f**), будуть нарізані коротшими шматочками, ніж продукти, розташовувані горизонтально (**g**).
- У чашці або на тарілці після обробки завжди залишається невелика кількість продуктів.



(23) Прес для цитрусових

Призначений для вижимання соку з цитрусових фруктів (наприклад, апельсинів, лимонів, лайму і грейпфрутів).

(1) конус

(2) сито

Використання пресу для цитрусових

1 Встановіть приводний вал і чашу на силовий блок.

2 Встановіть сито в чашу, стежачи за тим, щоб ручка сита була зафіксована в положенні, що перебуває строго над ручкою чаші (**h**).

3 Встановіть конус над приводним валом, повертаючи його доти, поки він не опуститься до кінця донизу (**i**).

4 Розріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натискайте розрізаною половинкою на конус.

- **Прес не буде працювати, якщо сито не зафіксоване належним чином.**

(24) Млин

Використовується для розмелювання трав, горіхів і кавових зерен

- (1) ніж
- (2) ущільнювальне кільце
- (3) чаша
- (4) кришка з отвором для розсипання

Безпека роботи

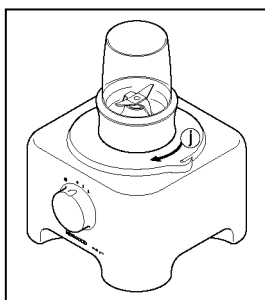
- Ніколи не встановлюйте на машину блок ножів без закріпленої на ньому чаші.
- Забороняється знімати чашу, якщо на машині встановлений універсальний млин.
- Не доторкайтеся до гострих крайок ножів. Зберігайте ножовий блок у недоступному для дітей місці.
- Забороняється знімати млин з основи до повної зупинки ножів.

Важлива інформація

- Для забезпечення тривалого терміну служби млина, ніколи не вмикайте його довше ніж на 30 с. Вимикайте млин відразу ж після того, як одержите потрібну консистенцію.
- Щоб уникнути ушкодження пластмасових частин, розмелювати спеції забороняється.
- Якщо млин встановлений неправильно, то машина не буде працювати.
- Використовується тільки для розмелювання сухих інгредієнтів.

Як користуватися млином

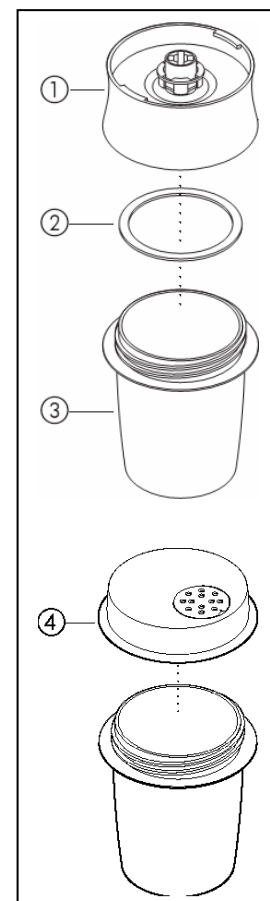
- 1 Помістіть інгредієнти в чашу. Не заповнюйте чашу більше ніж наполовину.
- 2 Встановіть ущільнювальне кільце на ножовий блок.
- 3 Переверніть ножовий блок і помістіть його в чашу лезами донизу.
- 4 Встановіть ножовий блок на банку і затягніть руками.



- 5 Встановіть млин на блок електродвигуна і для фіксації поверніть його на місці (j).
 - 6 Увімкніть на максимальній швидкості або використовуйте імпульсний режим.
 - 7 Після розмелювання продукту можна замінити ножовий блок на кришку з сіткою і видалити розмелений продукт струшуванням.
- Кришка з сіткою не є герметичною.

Поради

- Краще перемелюються чисті і сухі трави.



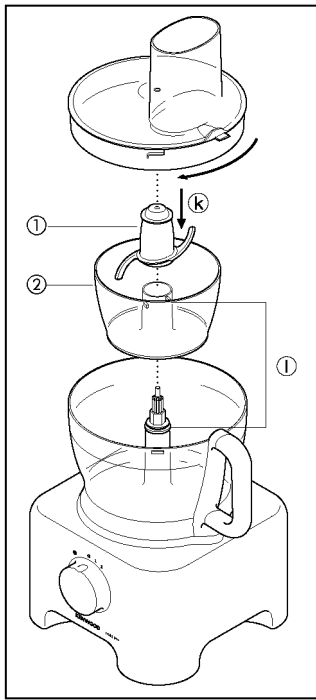
(25) міні-чаша кухонного комбайну

Міні-чаша кухонного комбайну використовується для подрібнення зелені і обробки малих кількостей таких інгредієнтів, як м'ясо, цибуля, горіхи, майонез, овочі, пюре, соуси і дитяче харчування.

- (1) ніж міні-чаші кухонного комбайну
- (2) міні-чаша кухонного комбайну

Як користуватися міні-чашею кухонного комбайну

- 1 Встановіть приводний вал і чашу на блок електродвигуна.
- 2 Встановіть міні-чашу кухонного комбайну і переконайтеся, що ребра, розташовані на внутрішній стороні трубки міні-чаші, увійшли в пази основної трубки (l).
- 3 Встановіть ніж на приводний вал (k).



- 4 Покладіть інгредієнти для обробки.
- 5 Встановіть кришку і увімкніть кухонний комбайн.

Заходи безпеки

- Забороняється знімати кришку до повної зупинки ножа.
- Леза ножа гостро заточені. Будьте обережні.

Важлива інформація

- Цей електроприлад не призначений для подрібнення спецій, оскільки вони можуть ушкодити пластмасові поверхні приладу.
- Електроприлад також не призначений для подрібнення твердих продуктів, таких як кавові зерна, кубики льоду або шоколад, оскільки вони можуть ушкодити ніж.

Поради

- Зелень, що подрібнюється, повинна бути чистою і сухою.
- При змішуванні варених продуктів для приготування дитячого харчування додайте трохи рідини.
- Такі продукти як м'ясо, хліб і овочі перед обробкою варто порізати на кубики розміром близько 1-2 см.
- При приготуванні майонезу заливайте олію через подавальну трубку.

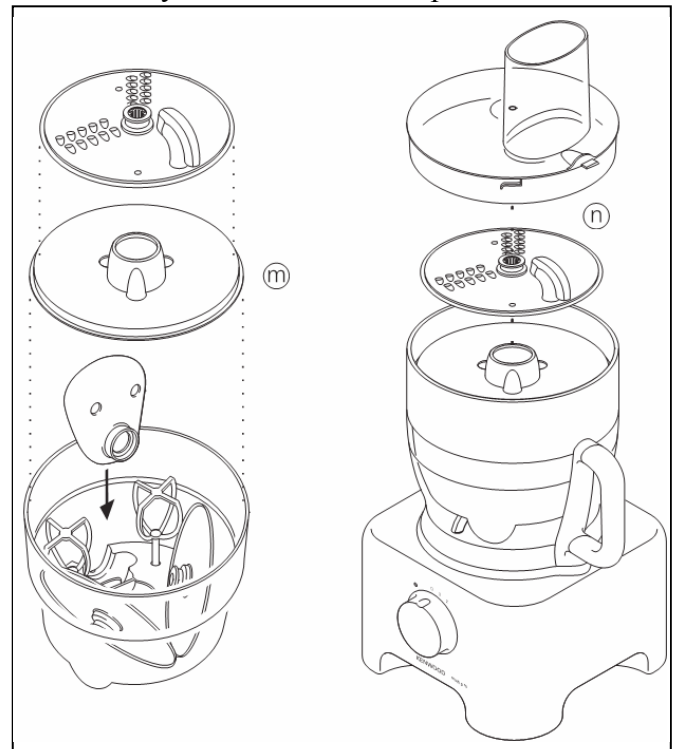
(26) Обертова підставка для зберігання насадок KENSTORE™

У комплекті кухонного комбайну є обертова підставка для зберігання насадок. Підставка поміщується всередині чаші.

Як користуватися обертовою

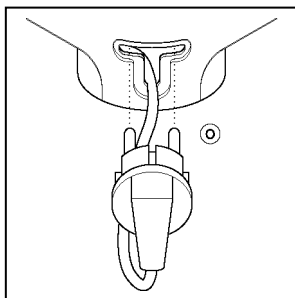
підставкою для зберігання насадок

- 1 Встановіть ніж у чашу.
- 2 Потім встановіть віночок, диски і кришку для перемішування на обертову підставку (m).
- 3 Встановіть обертову підставку зверху на ніж і помістіть зверху кришку кухонного комбайну (n).



Догляд за приладом

- Перед чищенням приладу завжди вимикайте його і від'єднуйте від мережі.
- Диски і ножі є дуже гострими і вимагають дуже обережного поводження.
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до ушкодження деталей і не впливає на смак їжі. Для видалення знебарвленої плями потрібні її тканиною, змоченою в олії.



Силовий блок

- Протріть вологою ганчіркою, а потім насухо. Стежте за тим, щоб зона поблизу блокувального механізму не була засмічена залишками їжі.
- Надлишкова довжина шнура живлення повинна перебувати в спеціальному пазу, розташованому на задній стороні приладу (o).

Подрібнювач/млин

1. Спорожніть чашу перед тим як відвернути від блоку ножів.
2. Вимийте чашу руками.
3. Зніміть ущільнювальні прокладки і промийте їх
4. Не доторкайтеся до гострих ножів; почистіть їх щіткою з теплою мильною водою, а потім ретельно прополощіть у проточній воді під краном. **Не опускайте блок з ножем у воду.**
5. Залишіть сушитися в переверненому положенні.

Збивачка з двома віночками (з приводом)

- Від'єднайте віночки від головки приводу, обережно потягнувши за них. Вимийте їх у теплій мильній воді.
- Протріть головку приводу вологою ганчіркою, а потім витріть її насухо. **Не занурюйте головку приводу у воду.**

Інші деталі

- Вимийте руками, а потім висушіть.
- Ущільнювальні прокладки також можна мити на верхній полиці посудомийної машини. Рекомендується використовувати коротку програму з низькою температурою.

Технічне обслуговування

- Заміна ушкодженого шнуру живлення здійснюється, з міркувань безпеки, фірмою Kenwood або авторизованим дилером Kenwood.

У випадку утруднень при використанні приладу, технічному обслуговуванні або ремонті звертайтеся в магазин, де був придбаний кухонний комбайн.