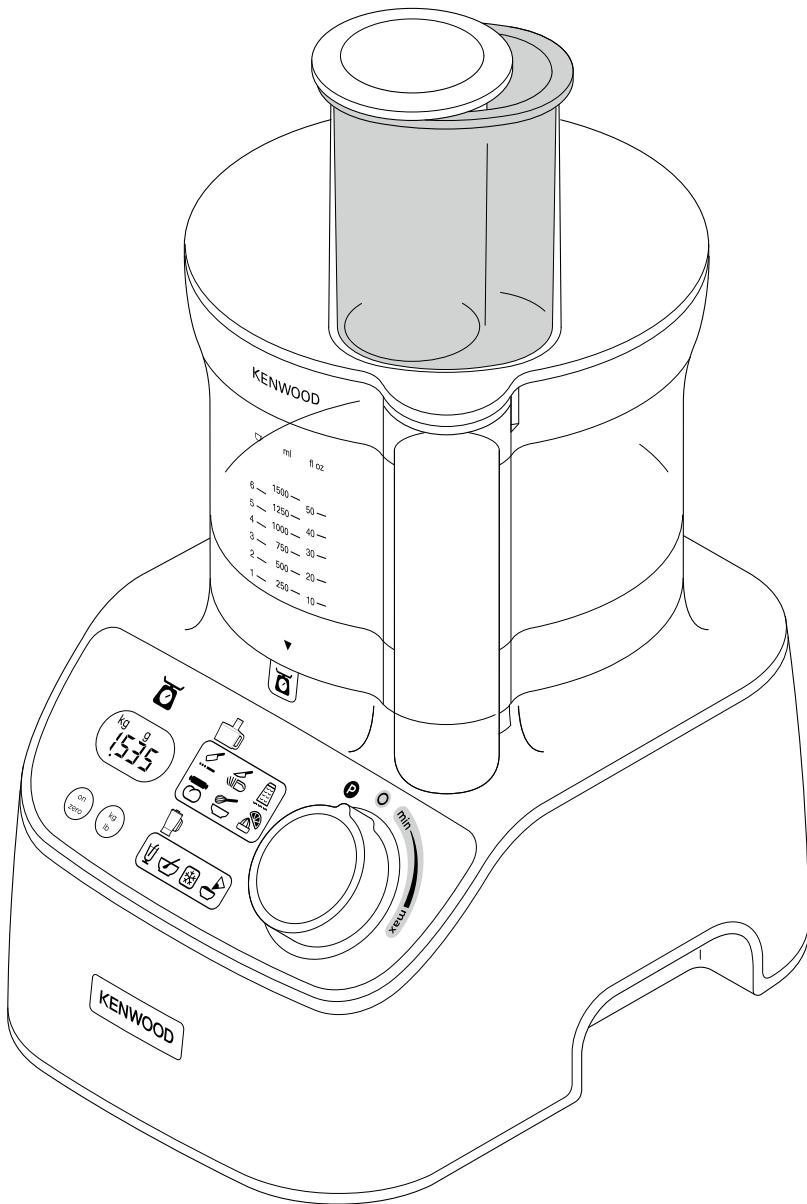
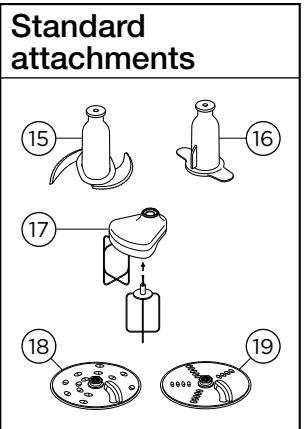
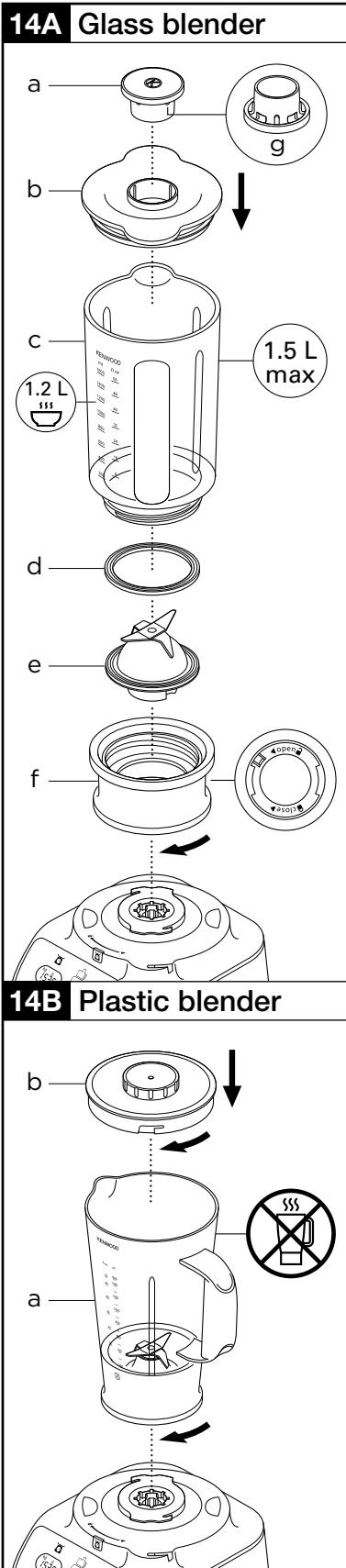
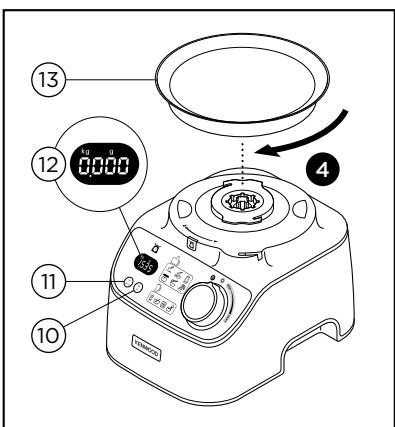
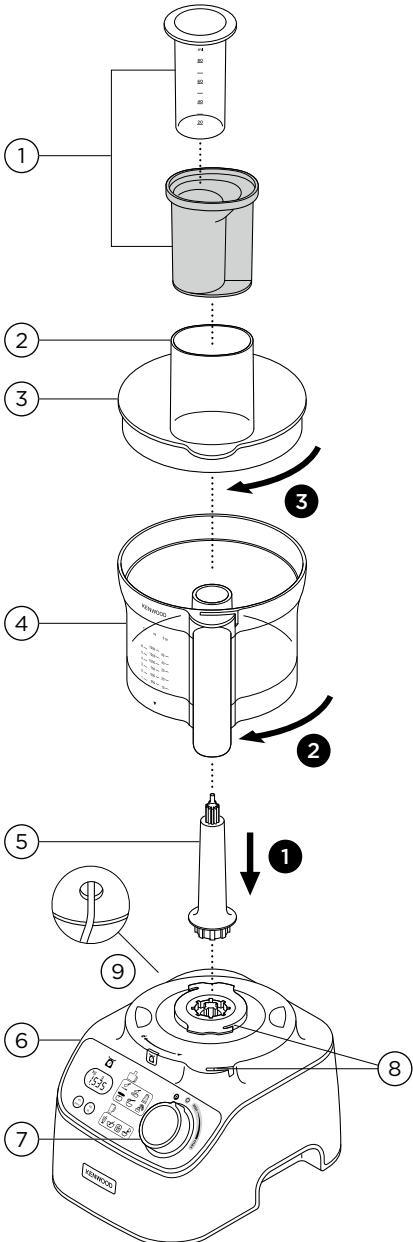
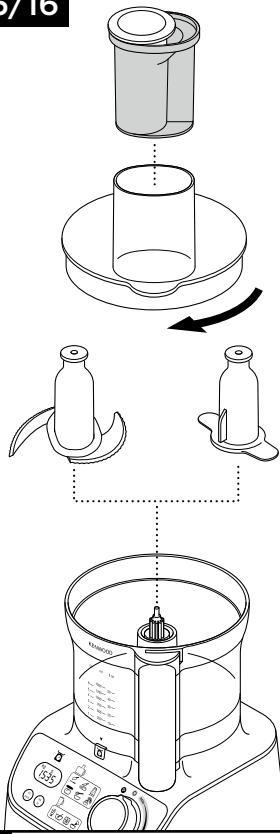
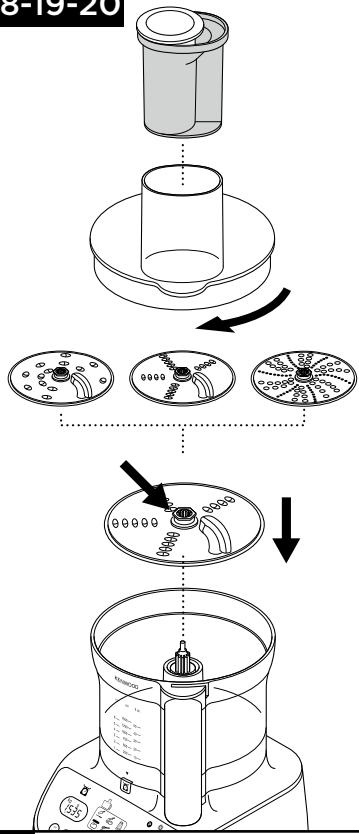
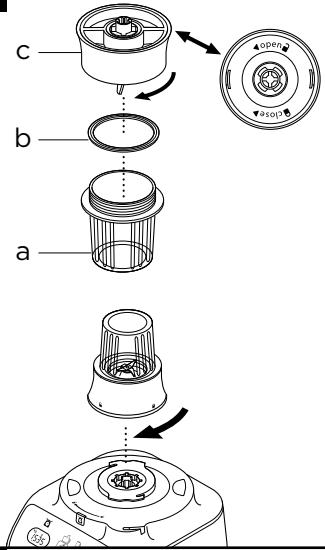
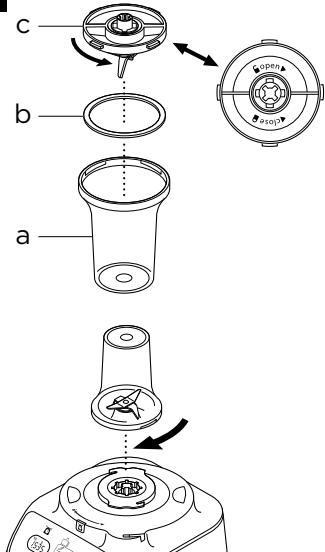
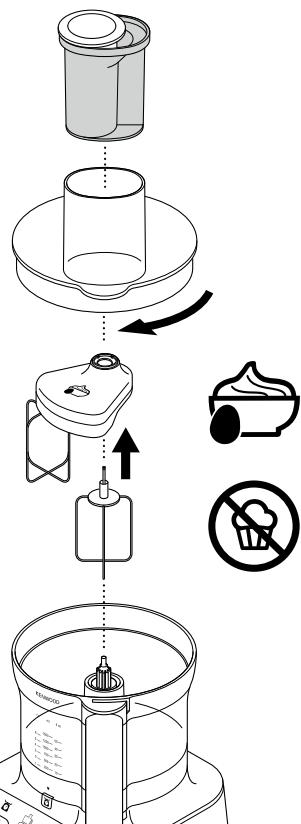
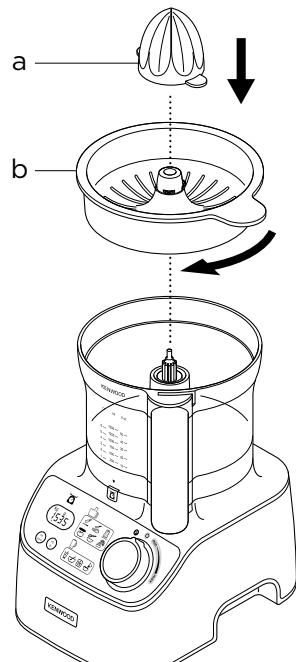
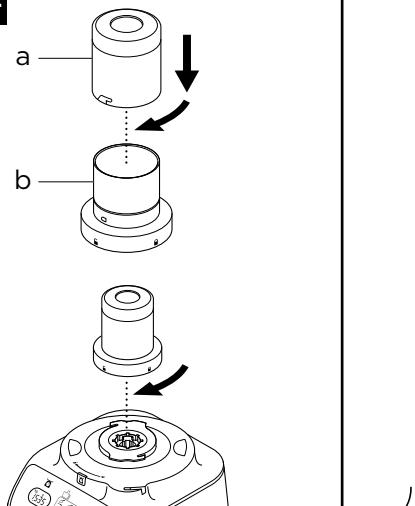


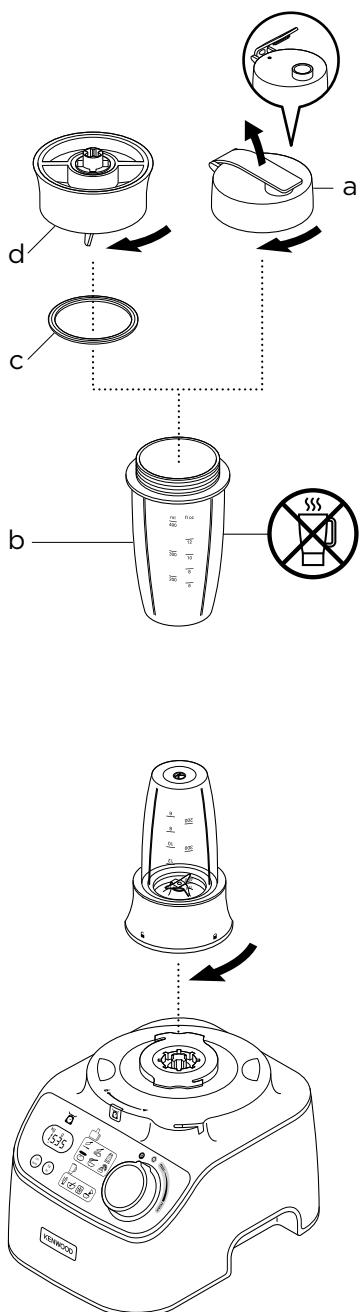
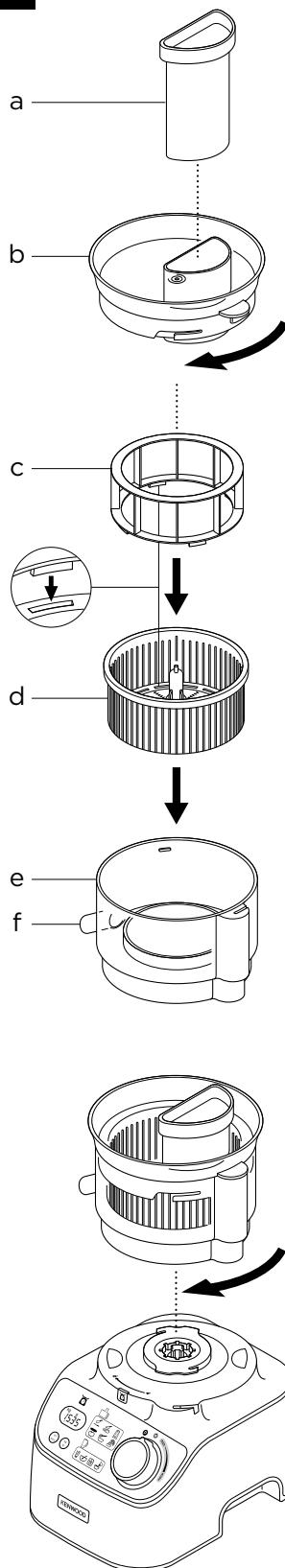
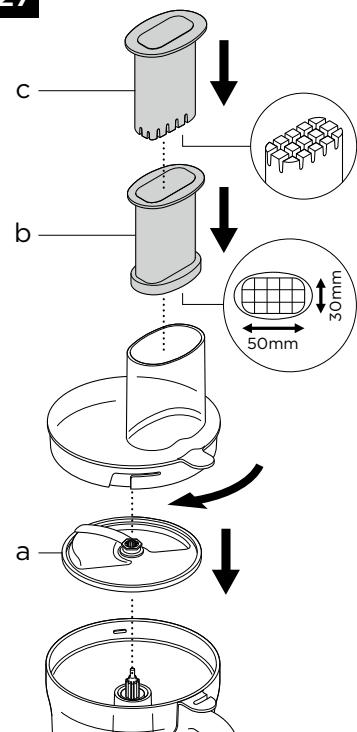
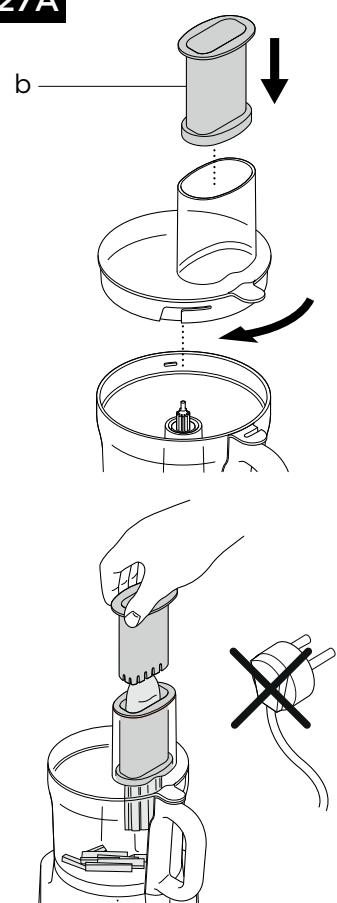
KENWOOD

MultiPro Express Weigh+ TYPE FDM71

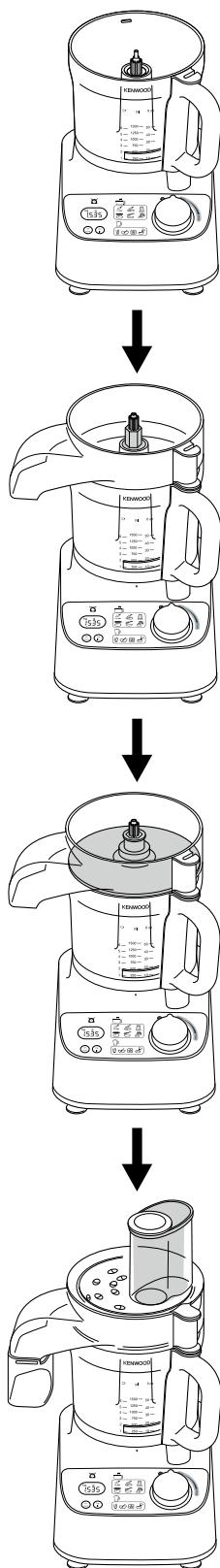
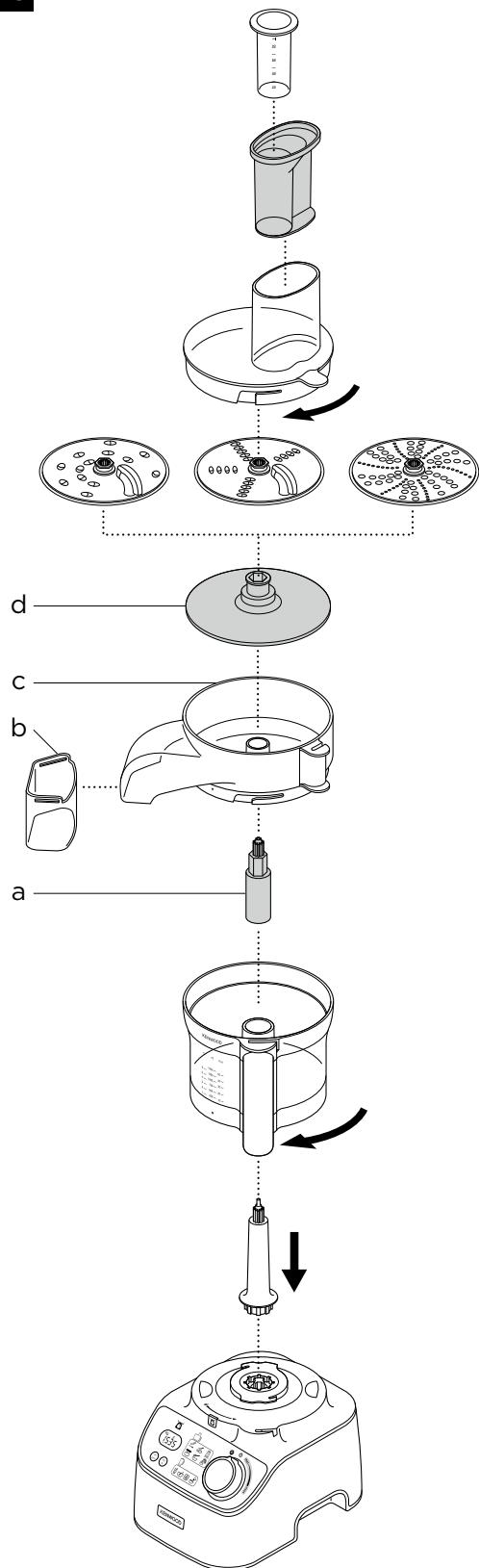




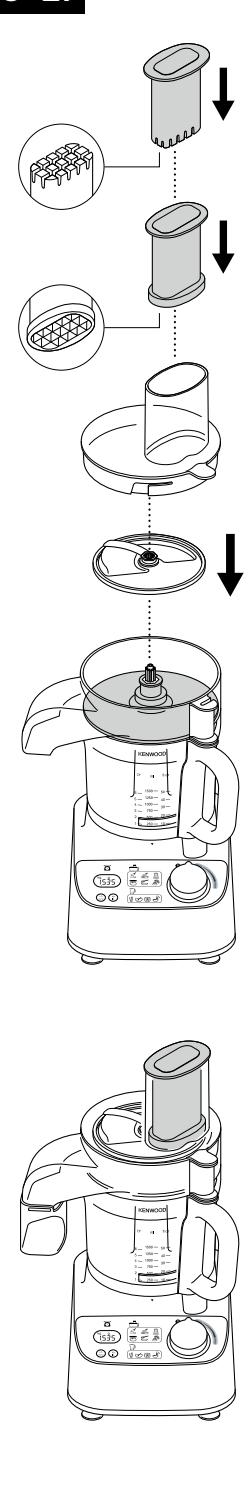
15/16**18-19-20****22****23****17****21****24**

25**26****27****27A**

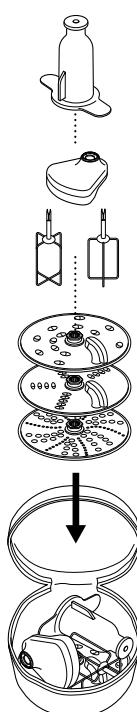
28



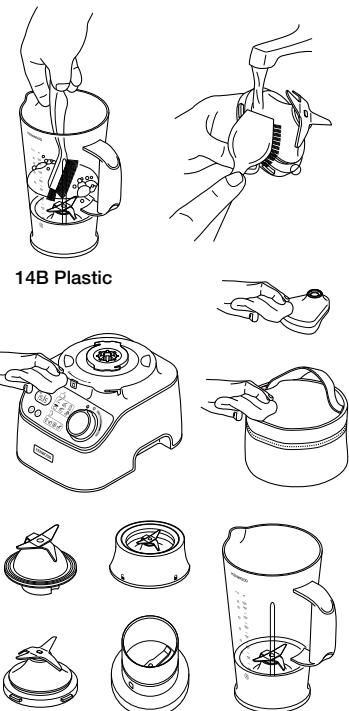
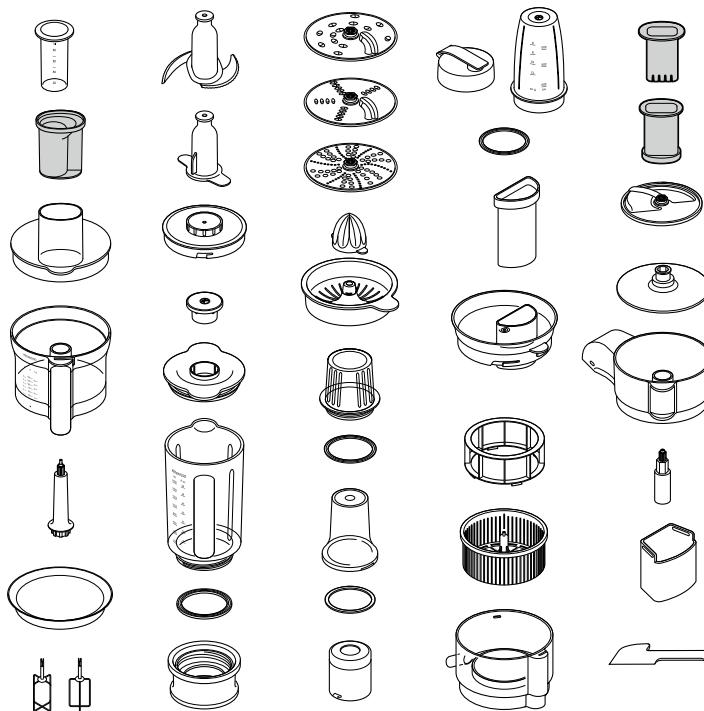
28+27



29



30



Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

- Перед використанням пристрою уважно ознайомтесь з окремою пам'яткою про заходи з безпеки і прочитайте інструкції з експлуатації, які містяться в даному посібнику. Зберігайте для подальшого використання.**

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтесь, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактиують з їжею.

Перед першим використанням

- Зніміть пластикові захисні футляри із леза. **Будьте обережні, лезо дуже гостре.** Не зберігайте цей футляр, оскільки він призначений лише для захисту лез під час виробництва та транспортування приладу.
- Помийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'.

Покажчик

Комбайн - Express Prep

- ① Штовхачі
- ② Завантажувальна трубка
- ③ Кришка
- ④ Чаша
- ⑤ Знімний приводний вал
- ⑥ Блок електродвигуна
- ⑦ Регулятор режиму швидкості/імпульсів
- ⑧ Захисне блокування
- ⑨ Відсік для зберігання шнуру (позаду)

Функція зважування

- ⑩ Кнопка перемикання kg/lb (кг/фунт)
- ⑪ Кнопка on/zero (увімкнути/обнулювати показники)
- ⑫ Дисплей
- ⑬ Таця для зважування

14А Скляний блендер

Thermoresist™ (за наявності)

- a Ковпачок заливального отвору
- b Кришка
- c Скляна чаша
- d Ущільнювальне кільце
- e Ножовий блок
- f Основа
- g Отвори заливного ковпачку

14В Пластиковий блендер (за наявності)

- a Чаша з вбудованим ножем
- b Кришка з крапельною подачею

A Стандартне приладдя

- ⑯ Ніж
- ⑯ Насадка для вимішування тіста
- ⑯ Подвійна збивачка
- ⑯ 4-міліметровий диск для нарізання/натирання
- ⑯ 2-міліметровий диск для нарізання/натирання

Не все зображене приладдя може входити до комплекту вашого кухонного комбайну. Наявність приладдя залежить від обраної моделі. Відвідайте www.kenwoodworld.com для отримання інформації про те, як купити насадки, які не входять до комплекту.

B Додаткове приладдя

- ⑯ Додатковий решітчастий диск для дрібного помолу (за наявності)
- ⑯ Сокочавилка для цитрусових (за наявності)
- ⑯ Скляний мініподрібнювач/млинок (за наявності)
- ⑯ Пластмасовий мініподрібнювач/млинок (за наявності)
- ⑯ Насадка-подрібнювач для помолу (за наявності)
- ⑯ Blend-Extract 2GO (за наявності)
- ⑯ Соковижималка (за наявності)
- ⑯ Express Dice (за наявності)
- ⑯ Express Serve (за наявності)
- ⑯ Сумка для зберігання (за наявності)
- ⑯ Лопаточка

Як користуватися кухонним комбайном

Малюнок 1 - 3

- 1 Встановіть знімний вал приводу на блок живлення.
- 2 Потім встановіть чашу до блоку живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона не зафіксується.
- 3 Встановіть насадку на вал чаши.
- Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.
- 4 Встановіть кришку так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки.
- **Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути).**
- 5 Підключіть прилад до мережі електропостачання, увімкніть його та оберіть швидкість. (Див. таблицю рекомендованих швидкостей).
- **Процесор не працюватиме, якщо чаша або кришка встановлені неправильно. Переконайтеся, що завантажувальна трубка і ручка чаши розташовані у напрямку біляжнього правого кута приладу.**
- Використовуйте імпульсний режим (**P**) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.
- 6 Повторіть описану вище процедуру у зворотному порядку для того, щоб зняти кришку, насадки та чашу.
- **Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед тим, як зняти кришку.**

Увага!

- Комбайн не може використовуватися для подрібнення чи помолу кавових зерен, або для перетворення цукру на цукрову пудру.
- Під час додавання мигдалевої есенції або присмаки до суміші, намагайтесь не торкатися пластикових деталей, оскільки існує ризик стійкого пофарбування.

Функція зважування

Малюнок 4

Ваш кухонний комбайн має встроєні ваги для зручного зважування продуктів прямо у чаши або келиху блендеру.

- Максимальна припустима вага – 3 кг.

Як користуватися функцією зважування

- 1 Перед додаванням інгредієнтів спочатку установіть зйомний привідний вал, чашу та насадку або келих міксеру на блок електродвигуна.
- 2 Підключіть прилад до мережі електропостачання. Екран не спалахне.
- 3 Натисніть кнопку ON/ZERO (увімкнути/обнулювати показники) і екран розсвітиться.
- 4 Натисніть кнопку перемикання kg/lb (кг/фунт), щоб обрати шкалу зважування в грамах або унціях. Під час першого включення ваги автоматично налаштовані на зважування в кг/г.
- Прилад зважує продукти з градацією у 1 грам. Рекомендується додавати інгредієнти для зважування невеликими кількостями чайними або столовими ложками.
- Щоб обнулювати, натисніть кнопку ON/ZERO (увімкнути/обнулювати показники) один раз.
- 5 Зважте необхідні інгредієнти прямо в чаши комбайна або блендера.
- 6 Після того, як всі інгредієнти будуть зважені, встановіть кришку й виберіть швидкість роботи приладу.
- Вага інгредієнтів, що були додані крізь напрямну трубку під час роботи приладу, не буде відображатися на дисплеї.
- Екран дисплея можна вимкнути вручну, натиснувши й утримуючи кнопку ON/ZERO протягом декількох секунд.

У разі виникнення проблем при використанні функції зважування зверніться до таблиці Усунення несправностей.

Таця для зважування

Знімна таця для зважування призначена для зважування інгредієнтів без використання чаши чи блендера.

Для використання встановіть лоток на блок електродвигуна і поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб закріпити. Потім виконайте кроки 2-4, описані в розділі «Використання функції зважування». Щоб від'єднати лоток, поверніть його проти годинникової стрілки і зніміть у напрямку вверх.

Використання насадок

Див. схему використання, ілюстрації і відповідний розділ для кожної насадки.

14A Скляний блендер (за наявності)

Як користуватися блендером

Малюнок 14A

- 1 Встановіть ущільнювальне кільце в ножовий блок таким чином, щоб воно було правильно розташоване у жолобі.
- Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.
- 2 Накрутіть чашу міксерна на ножовий блок. Див. малюнки на зворотній стороні ножового блока:
 - Розблокована позиція
 - Заблокована позиція
- 3 Покладіть інгредієнти до чаши.
- 4 Установіть кришку на чашу та натисніть, щоб зафіксувати на місці. Установіть ковпачок заливаального отвору.
- 5 Помістіть чашу комбайна на блок електродвигуна так, щоб позначка на чаши комбайну співпадала з позначкою на блоці, поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати .
- Якщо блендер було встановлено неправильно у механізмі блокування, пристрій не працюватиме.

14B Пластиковий блендер (за наявності)

Малюнок 14B

- 1 Для складання та використання — див. Ілюстрації блендера та Таблицю з рекомендованого використання.
- 2 Покладіть інгредієнти в чаши.
- 3 Встановіть кришку на чашу і поверніть за годинниковою стрілкою до клацання.
- 4 Встановіть блендер в блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати у положенні.
- Якщо блендер було встановлено неправильно у механізмі блокування, пристрій не працюватиме.

Корисні поради

- При приготуванні майонезу, покладіть всі інгредієнти, крім олії, в блендер. Із пристроєм під час роботи:
Скляний блендер: зніміть ковпачок наповнювача та наливте олію через отвір у кришці.

Пластиковий блендер: наливте олію через отвір в кришці для крапельної подачі.

- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, може трапитись налипання продукту на стінки чаши. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.
- Не рекомендується подрібнювати спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.

15 Ніж

Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

Корисні поради

- Для грубіших текстур застосуйте імпульсний режим.
- Такі продукти, як м'ясо, хліб, овочі нарізуйте кубиками розміром приблизно 2 см.
- Печиво слід покришити та засипати через трубку у ході роботи комбайну.
- Слідкуйте за тим, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці.
- Жир для тіста слід нарізати холодним на кубики по 2 см.
- Для найкращих результатів під час готування липких фруктів/складників, як-от фініки, спочатку варто використовувати функцію «Імпульс» для подрібнення, а потім продовжити приготування на максимальній швидкості.

16 Насадка для вимішування тіста

Використовується для дріжджового тіста

Дотримуйтесь вказівок з розділу «Як користуватися кухонним комбайном».

Корисні поради

- Обробка повинна тривати не довше 60 секунд.
- Покладіть сухі інгредієнти до чаши і додавайте рідину через завантажувальну трубку в процесі роботи пристріою. Обробку продовжуйте доти, поки тісто не перетвориться на гладку еластичну кулю.
- Повторно замішувати слід тільки руками. Не рекомендується здійснювати повторне замішування у чаши, оскільки це може привести до нестійкої роботи комбайну.

17 Підвійна збивачка

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Надійно вставте кожен вінчик у головку з приводом.
- 3 Встановіть збивалку, обережно повертаючи її, доки вона не опуститься на приводний вал.
- 4 Покладіть потрібні інгредієнти.
- 5 Встановіть кришку, слідуючи за тим, щоби торець вала опинився по центру кришки.
- 6 Включіть комбайн.

Увага!

 **Не використовуйте вінчик для універсальних сумішей для пирогів, оскільки це може пошкодити насадку. Використовуйте ніж для замішування тіста.**

Корисні поради

- Для отримання найкращого результату використовуйте яйця, що зберігалися за кімнатної температури.
- Перед збиванням переконайтесь, що чаша і вінчик чисті і не мають залишків жиру.

Збивання жиру з цукром

- Для досягнення кращих результатів жир має нагрітись до кімнатної температури (20°C) перед збиванням.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ жир щойно з холодильнику, оскільки це може пошкодити вінчик.

- Важкі інгредієнти, такі як борошно та сухофрукти, слід умішувати вручну.
- Не перевищуйте максимальних показників часу, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.

18 - 19 - 20 Диски

- 1 Встановіть вал приводу і чашу на блок електродвигуна.
- 2 Тримаючи держак в центрі, установіть диск на привідний вал відповідною стороною вгору.
- 3 Установіть кришку.
- 4 Покладіть їжу у завантажувальну трубку. Виберіть який розмірну завантажувальну трубку ви хочете використовувати.

Для використання маленької завантажувальної трубки — спочатку покладіть великий штовхач всередину завантажувальної трубки. Використовуйте для окремих дрібних інгредієнтів.

- **Не використовуйте малу дощечку, якщо не встановлено більшу дощечку, інакше ви можете пошкодити дно пристроя.**

Для використання великої завантажувальної трубки —

використовуйте обидва штовхача разом.

- 5 Увімкніть прилад та повільно проштовхуйте інгредієнти за допомогою штовхача ① — **ніколи не опускайте пальці до завантажувальної трубки.**

Корисні поради

- Використовуйте свіжі продукти.
- Не ріжте продукти занадто маленькими шматками. Заповнюйте завантажувальну трубку на всю ширину. Тоді продукт під час обробки не буде зісковзувати вбік.
- Продукти, що додаються у вертикальному положенні, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- Після обробки на диску завжди залишатиметься невелика кількість відходів.

21 Сокочавилка для цитрусових (за наявності)

- a Конус
b Сито

Як користуватися сокочавилкою для цитрусових

- 1 Встановіть вал приводу на блок живлення.
 - 2 Установіть сито на чашу так, щоби тримач сита був розташований над держаком чаші.
 - 3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз.
 - 4 Поріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізаною половинкою фрукта на конус.
- Якщо сито було встановлено неправильно у механізмі блокування, сокочавилка для цитрусових не працюватиме.**

Корисні поради

- Для отримання оптимальних результатів фрукти слід зберігати та вичавлювати за кімнатної температури. Перед вичавлюванням покатайте фрукт рукою по робочій поверхні.
- Щоб покращити вичавлювання, повертайте фрукт на конусі з боку в бік.
- При вичавлюванні великої кількості фруктів регулярно очищуйте сито, щоби на ньому не накопичувалися насіння та шкірки.

22 - 23 Мульти подрібнювач (за наявності)

- a Насадка для натирання
b Ущільнювальне кільце
c Ножовий блок
- 1 Помістіть інгредієнти у чашу.
 - 2 Встановіть ущільнювальне кільце на ножовий блок.
 - 3 Поверніть ножовий блок догори дном. Опустіть його в чашу, тримаючи лезами вниз.
 - 4 Щільно накрутіть ножовий блок на чашу. Зверніться до позначок на нижній частині ножового блоку:
 - Розблокована позиція
 - Заблокована позиція
 - 5 Встановіть подрібнювач у блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати у положенні.
 - 6 Виберіть максимальну швидкість або скористайтеся імпульсним режимом (P).

Корисні поради

- Дитяче харчування / пюре – залиште приготовану їжу охолонути до кімнатної температури перед обробкою у подрібнювачі.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашою для подрібнення трав.

24 Насадка-подрібнювач для ПОМОЛУ (за наявності)

- a Кришка насадки-подрібнювача для помолу
b Ножовий блок насадки-подрібнювача для помолу
- 1 Помістіть інгредієнти у чашу з ножовим блоком.
 - 2 Встановіть кришку і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її.
 - 3 Встановіть подрібнювач на блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати його.
 - 4 Оберіть необхідну швидкість або використовуйте імпульсний режим (P).

Корисні поради

- Для оптимальної обробки спецій рекомендується не обробляти більш є 50 грамів одночасно.
- Оскільки цілі спеції зберігають свій аромат довше, ніж мелені, краще частіше

подрібнювати невелику кількість, щоб зберегти аромат.

- Щоб отримати від спецій максимум смаку і ефірних масел, їх можна підсмажити перед подрібненням.
- Не обробляйте висушене коріння куркуми в подрібнювачі, оскільки воно занадто тверде і може пошкодити леза.
- Перед обробкою обов'язково поріжте імбир на дрібні шматочки.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашою для подрібнення трав.

25 Blend-Xtract 2GO (за наявності)

- a Кришка-діспенсер
b Пляшка
c Ущільнювальне кільце
d Ножовий блок

- 1 Додаючи інгредієнти в пляшку, не перевищуйте відмітку 400 мл.
- Для досягнення найкращого результату змішування завжди додавайте лід/заморожені інгредієнти в пляшку першими.
- Додаючи заморожені інгредієнти (наприклад, заморожені фрукти, йогурт, морозиво чи лід), не кладіть більше 60 г або 3 кубиків льоду.
- Не перемішуйте заморожені інгредієнти без рідини.
- 2 Установіть ущільнювальне кільце до ножового блоку так, щоб воно правильно увійшло до пазів.
- Якщо ущільнювач має пошкодження або його було встановлено неправильно, це може привести до протікання.
- 3 Утримуйте нижню частину ножового блоку з тримачем і опустіть його в пляшку лезами униз.
- 4 Прикрутіть тримач ножа на пляшку і поверніть по годинниковій стрілці, щоб зафіксувати.
- Струсіть пляшку, щоб розподілити інгредієнти.
- Помістіть блендер на блок електродвигуна і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати.
- 5 Виберіть максимальну швидкість. Змішуйте інгредієнти до однорідності.
- Коли напій набуде потрібної консистенції, ви можете скористатися імпульсним режимом «P» для ретельного змішування всіх інгредієнтів.

Корисні поради

- Зверніть увагу, що коли пляшка заповнена до максимума (400 мл), це дорівнює приблизно двом порціям.
- Якщо ви не маєте наміру випити напій одразу, тримайте його в холодильнику.
- Напій має бути достатньо рідким, щоб проходити крізь отвір у кришці. Для приготування рідкішого напою, додавайте більше рідини.
- Після закінчення процесу вимішування деякі напої мають неоднорідну текстуру. Це трапляється в результаті того, що інгредієнти, що перемішуються, містять зернятка та волокнисту структуру.
- Деякі напої можуть згодом відстоюватися. Тому рекомендується вживати їх одразу після приготування. Напої, що відстоюлися, рекомендується збовтати перед вживанням.
- Завжди тримайте пляшку з напоєм прямо, навіть коли вона закрита кришкою.

Використання кришки для пиття

- 1 Встановіть та закрійте кришку, повернувши за годинниковою стрілкою.
- 2 Коли ви бажаєте випити напій, відкрийте ковпачок кришки. Ви можете пити безпосередньо з пляшки.

26 Соковижималка (за наявності)

- a Штовхач
- b Кришка соковижималки
- c Пристрій для видалення м'якоті
- d Резервуар фільтра
- e Чаша
- f Носик для соку

Для використання соковижималки

- 1 Встановіть чашу соковижималки в блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона не зафіксується – носик повинен бути розташований з лівого боку, якщо чаша встановлена правильно.
- 2 Помістіть засіб для видалення м'якоті у резервуар фільтра - переконайтесь, що планки розташовані відповідно до отворів на дні резервуара.
- 3 Встановіть резервуар фільтра.
- 4 Встановіть кришку насадки – поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона не закріпиться. **Ваша соковижималка не працюватиме, якщо чаша або кришка не встановлені належним чином у фіксатор.**
- 5 Помістіть підходящу склянку або глечик під вихідний отвір для соку.

- 6 Поріжте продукти відповідно до розміру завантажувальної трубки.
- 7 Увімкніть і натисніть рівномірно штовхач – ніколи не кладіть пальці в завантажувальну трубку. Обробляйте повністю, перш ніж додавати більше.
- Після додавання останнього шматочка залиште соковижималку запущеною ще 30 секунд, щоб видалити весь сік з резервуара фільтра.

Важливо

- Якщо соковижималка почне вібрувати, вимкніть і виділіть м'якоть з резервуара. Соковижималка вібрює, якщо м'якоть нерівномірно розподілена.
- Із-за деяких дуже твердих продуктів ваша соковижималка може уповільнюватись або зупинятися. Якщо це трапиться, вимкніть і розблокуйте фільтр.
- Вимкніть та очищуйте ємність для збору м'якоті регулярно під час використання.

Корисні поради

- Перед обробкою виділіть кісточки та хвостики (наприклад, перець, диня, слива) і жорсткі шкурки (наприклад, диня, ананас). Не потрібно чистити або виділяти серцевину з яблук і груш.
- Використовуйте тверді, свіжі фрукти та овочі.

27 Express Dice (за наявності)

- a Диск для нарізки кубиками
- b Решітка для нарізки кубиками
- c Штовхач для нарізки кубиками

Важливо

- Диск для нарізки кубиками призначений лише для того, щоб використовувати з насадкою для нарізки кубиками.
- Дощечку для нарізки слід використовувати лише з сіткою для нарізки. Використання без встановленої сітки для нарізки приведе до пошкодження dna пристрою.

Використання Express Dice

- 1 Вставте приводний вал і чашу на блок електродвигуна.
- 2 Вставте диск для нарізки кубиками і закрійте кришку.
- 3 Вставте решітку для кубиків у подавальну трубку.
- 4 Увімкніть живлення і використовуйте штовхач для кубиків, щоб пропустити харчові продукти через решітку.

Корисні поради

- Щоб полегшити обробку, покладіть обидві руки зверху штовхача і міцно натисніть.
- Для найкращих результатів використовуйте свіжі фрукти та овочі.
- Щоб запобігти розчавленню продуктів, не кладіть їх щільно у завантажувальну трубку - в ідеалі продукти слід нарізати не більше ніж по:

50 × 30 мм

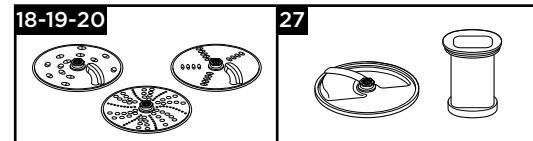
- Якщо їжа занадто тверда, щоб просунути її через решітку, її треба варити приблизно 10-15 хвилин, потім охолодити в холодильнику перед обробкою.
- Завжди видаляйте тверді шкірки, кісточки, хвостики та насіння тощо, з продуктів перед обробкою.

Примітка:

- Через різні розміри та форми продуктів, деякі нарізані кубиками шматочки можуть бути неправильної форми, це нормально.
- Такі продукти, як сир, шинка, чорізо можуть забиватися в решітці, тому для них не рекомендується використовувати цю насадку.

- Встановіть необхідне пристосування/диск - не застосовуйте надмірну силу. Див. розділ "Диски" та "Express інструмент для нарізки кубиками" із подальшою інформацією, примітками та підказками.
- Установіть кришку.

Використовуйте разом із наступним:



Важливо – насадка для нарізки у формі кубиків та диски

- Якщо продукти не виходять з отвору, вимкніть та перевірте, чи не застригла їжа під встановленим диском і запобіжним щитком. Видаліть будь-які продукти, які застригли, перш ніж продовжувати обробку.

29 Сумка для зберігання

Зберігайте диски, подвійний вінчик і насадку для вимішування тіста в мішечку, що йде в комплекті.

З міркувань безпеки лезо ножа зберігається в головній чаші замість сумки для зберігання, коли вона не використовується.

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте пристрій та від'єднуйте його від електромережі перед чищенням.
- Поводьтеся обережно з ножем та ріжучими дисками - вони дуже гострі.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлену пляму, потрібъ її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

Блок електродвигуна

- Протріть вологую ганчіркою, потім висушіть. Переконайтесь, що зона блокування ⑧ очищена від сміття.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна ⑨.

Інструкції з чищення – див. відповідну ілюстрацію **30**.

27A Експрес-нарізка кубиками може також використовуватися для нарізок фрі, круйті і паличками.

- Вставте решітку для кубиків без відповідного диску.
- Далі вручну проштовхніть крізь решітку продукти харчування, не вмикаючи пристрій.

Чищення решітки

Використовуйте кінець штовхача, щоб витіснити будь-які залишки їжі, які можуть потрапити та забити решітку.

28 Express Serve (за наявності)

- Вал привода Express serve
- Подовжувальний жолоб
- Основа
- Запобіжний щиток

- Встановіть приводний вал і чашу на блок живлення.
- Встановіть невеликий вал приводу на головний привід - **Express serve не буде працювати, якщо він не встановлений.**

Обслуговування та ремонт

- Якщо у вас виникли якісь проблеми з функціонуванням вашого приладу, перш ніж подавати запит щодо допомоги див. розділ «Посібник з виправлення неполадок» у посібнику з використання або відвідайте сайт www.kenwoodworld.com.
- Для обслуговування або отримання інформації з гарантійного обслуговування, будь ласка, див. окремий лист із попередженням про безпеку або відвідайте сайт www.kenwoodworld.com.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

Таблиця рекомендованих швидкостей

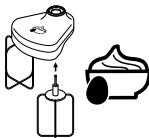
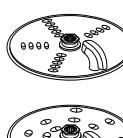
Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче.

Не перевищуйте максимальну ємність, вказану в таблиці нижче.

Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.

Поради щодо обробітку наведені тільки для інформації й можуть змінюватися в залежності від рецепту інгредієнтів.

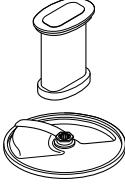
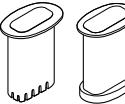
Не обробляйте гарячі інгредієнти.

Інструмент/ Насадка	Призначення	Мін.	Л (Секунд)	МАКС
	Універсальні суміші для тортів	Хв. – макс.	10 – 20	1,5 кг Загальна вага
	Печиво - перемішування жиру і борошна Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання	Макс. Сер. – макс.	10 10 – 20	340 г Вага борошна
	Нарізання риби та пісного м'яса Паштети і терріні	Макс. і Р	10 – 30	Макс. 600 г пісне ого м'яса
	Шаткування овочів	Р	5 – 10	100 г – 500 г
	Подрібнення горіхів	Макс.	30 – 60	100 г – 200 г
	Трави	Макс.	20 – 30	30 г – 50 г
	Приготування пюре із м'яких або приготовлених фруктів	Макс.	10 – 30	1 кг
	Майонез	Макс.	60 – 80	3 – 4 яєчних жовтки
	Яєчні білки	Макс.	90 – 150	5 (150 г)
	Яйце та цукор для нежирного бісквіту	Макс.	240 – 300	150 г яєць 75 г цукру
	Крем	Сер. – макс.	30	250 – 500 мл
	Збивання жиру та цукру Важкі інгредієнти, такі як борошно та сухофрукти, слід умішувати вручну.	Макс.	60 – 120	200 г жир 200 г цукор
	Для дріжджового тіста	Макс.	60	600 г Вага борошна 1 кг Загальна вага
	Натирання та нарізання твердих харчових продуктів: сиру, моркви, картоплі та продуктів подібної текстури	Макс.	5 – 30	Не заповнюйте вище максимальної мітки на чаши
	Нарізання м'яких харчових продуктів: огірків і помідорів	Низька	5 – 30	
	Нарізує сир пармезан Нарізка картоплі	Макс.	5 – 30	

Таблиця рекомендованих швидкостей

Інструмент/ Насадка	Призначення		(Секунд)	МАКС
	Використовується для вичавлювання соку з цитрусових, наприклад, з апельсинів, лимонів, лайму та грейпфрутів)	Низька	120 - 300	-
	Холодні супи й напої (Додайте в чашу лід/заморожені інгредієнти в останню чергу)	Макс.	30 - 60	1,5 літра
	Молочні коктейлі/суміші на основі холодного молока	Макс.	15 - 30	1 літр
	Подрібнення льоду	P	30 - 40	6 кубиків льоду (125 г)
	Збивання кляру (Спочатку додайте рідкі інгредієнти)	Сер. ↓ Макс.	10 ↓ 50	1 літр
Пластиковий блендер: не оброблюйте гарячі інгредієнти				
Скляний блендер Thermoresist™: рекомендуємо дати гарячим інгредієнтам охолонути перед змішуванням. Проте, якщо вам потрібно обробити гарячі інгредієнти, прочитайте інструкцію з безпечноого перемелювання гарячих продуктів.				
Тільки чаша Thermoresist™				
Супи на м'ясному бульйоні		Макс.	30 - 60	1,2 літра
Супи на молоці		Макс.	30	1 літр
	Горіхи	Макс.	10 - 30	50 г
	Кавові зерна	Макс.	30	50 г
	Маринад з чорносливи 250 г прозорого рідкого меду 25 г дрібного м'якого чорносливи 25 мл холодної води	P	5	300 г
	Охолодіти інгредієнти протягом нічі			
	Подрібнення спеїй Чорний перець, насіння кардамону, кмину, коріандру та фенхелю	Макс.	30 - 60	50 г
	Помол кавових зерен	Макс.		50 г
	Подрібнення горіхів	P	15 - 30	50 г
	Обробка зубчику часнику, свіжих чилі та коренів імбир	P	5 - 10	30 г
	Свіжий кокосовий горіх	Макс./P	30 - 60	40 г
	Напої та смузі	Макс.	30 - 60	400 мл
	Фрукти та овочі	Макс.	60 - 120	600g

Таблиця рекомендованих швидкостей

Інструмент/ Насадка	Призначення		(Секунда) 	МАКС 
	Використовуйте для нарізки різноманітних продуктів, таких як морква, кабачки, огірок, буряк і яблука кубиками.	Макс.	5 – 30	Не заповнюйте вище максимальної мітки на чаші
	Використовуйте для нарізки різних продуктів, таких як картопля, морква, цукіні і огірки, для нарізок фрі і крудітє.	Вручну		

Усуення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
Комбайн не працює.	Не постачається живлення.	Переконайтесь, що комбайн було під'єднано до електромережі.
	Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна.	Перевірте, чи правильно розташована чаша, ручка повинна бути розташована у правому передньому куті.
	Кришку чаші неправильно зафіковано.	Переконайтесь, що фіксатор кришки розташований в області ручки. Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.
	Знімний приводний вал ⑤ не встановлено на блоці живлення.	Установіть знімний приводний вал ⑤ на блок живлення перед встановленням чаші. Інструменти чаші та насадки не працюватимуть, доки не буде встановлено приводний вал.
Блендер, Blend-Xtract 2GO або подрібнювач не працює.	Блендер, Blend-Xtract 2GO або подрібнювач не зафікований належним чином.	Блендер, Blend-Xtract 2GO або подрібнювач не працює, якщо він неправильно встановлений та не заблокований.
	Блендер, Blend-Xtract 2GO або подрібнювач не приєднаний належним чином.	Перевірте, щоб ножовий блок був повністю прикручений до скляної чаші, пляшки або склянки.
Комбайн зупиняється під час роботи.	Комбайн перевантажено/ завантаження вище допустимої норми.	Перевірте максимальні показники завантаження, які зазначені в Таблиці рекомендованого використання.
	Кришку не зафіковано.	Переконайтесь, що кришку правильно зафіковано.
Витікання з основи ножового блоку скляного блендера, Blend-Xtract 2GO або подрібнювача.	Не має ущільнювача. Ущільнювач встановлено неправильно. Ущільнювач пошкоджено.	Переконайтесь, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
Нестабільні/сильні вібрації пристрою та рух.	Подрібнення липких фруктів/складників, як-от фініки. Обрана швидкість занизька.	Для найкращих результатів спочатку варто використовувати функцію «Імпульс» для подрібнення, а потім продовжити приготування на максимальній швидкості.
Незадовільна робота інструментів/насадок.	Дивіться поради у відповідному розділі «Використання насадок». Переконайтесь, що насадки були встановлені правильно.	

Усушення несправностей		
Проблема	Причина	Рішення
Функція зважування		
На дисплеї світиться позначка [----].	Під час роботи екран дисплея зависає. На екрані дисплея відображається показник зі знаком мінус, коли дисплей не обнулений, а інгредієнти вийнято або знято чашу/кришку/насадку.	Робота у звичайному режимі. Обнуліть екран, додайте відсутні інгредієнти або повторно встановіть чашу/кришку/насадку.
	Кількість, що зважується, дуже мала.	Для зважування невеликих об'ємів, використовуйте чайну та столову ложки.
На дисплеї змінилися показники ваги.	Під час зважування ви перемістили блок електродвигуна.	Перед зважуванням завжди встановлюйте прилад на суху рівну поверхню. Не переміщуйте блок електродвигуна під час виконання зважування. Перед зважуванням наступних інгредієнтів, обнуліть показники.
Екран дисплея вимкнено.	Блок електродвигуна відключений від мережі.	Підключіть прилад до мережі.
	Екран дисплея автоматично відключається, якщо протягом 5 хвилин відображається одинаковий показник ваги.	Натисніть кнопку ON/ZERO один раз, і дисплей увімкнеться.
На дисплеї відображається [0 - Ld].	Під час виконання зважування прилад був перевантажений.	Не перевищуйте максимально допустиму вагу для зважування, яка становить 3 кг.
	До блоку електродвигуна прикладені надмірні зусилля.	Не прикладайте до блоку електродвигуна надмірних зусиль — це може стати причиною пошкодження датчика зважування.