

# KENWOOD

## KAH65.000PL

---

Instructions

Istruzioni

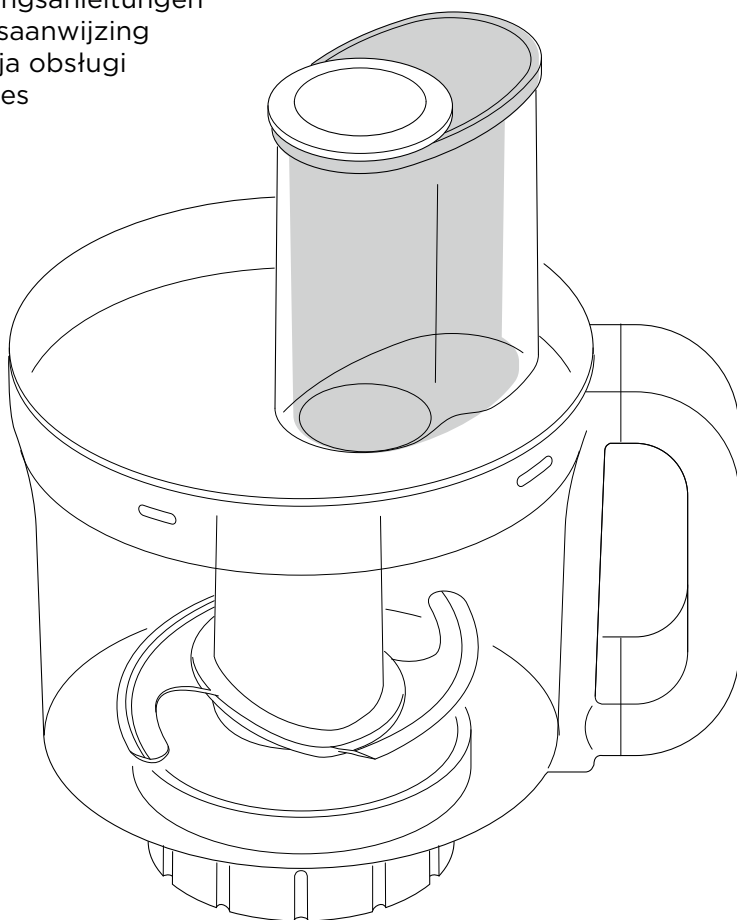
Instrucciones

Bedienungsanleitungen

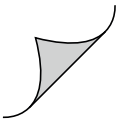
Gebruiksaanwijzing

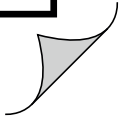
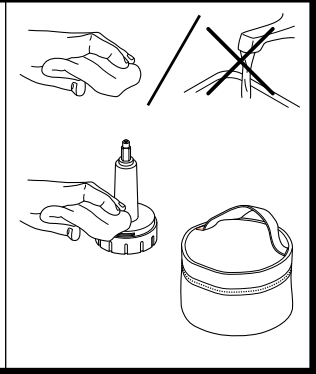
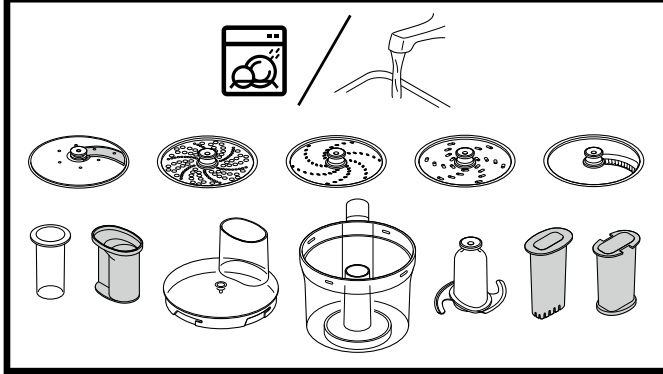
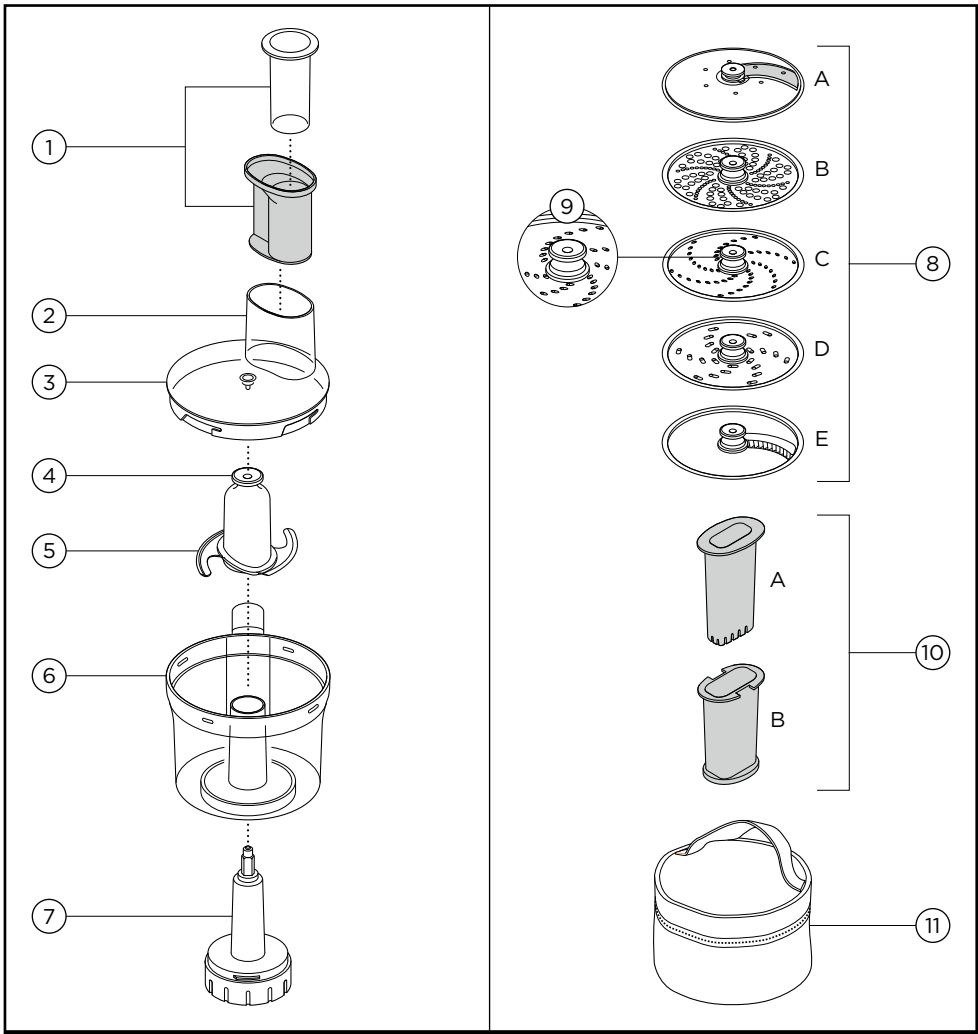
Instrukcja obsługi

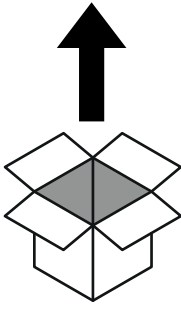
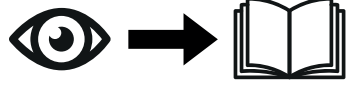
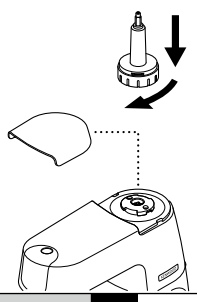
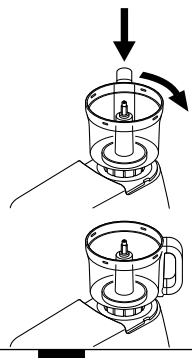
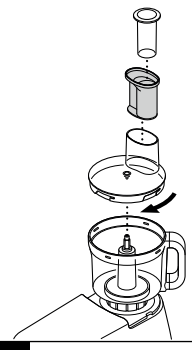
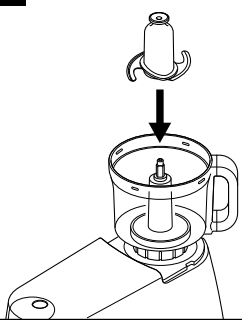
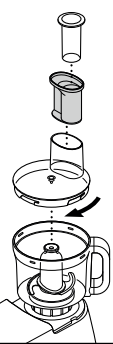
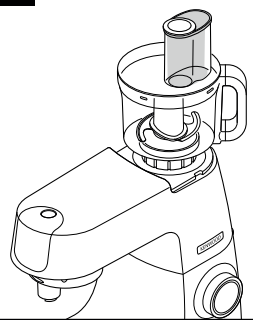
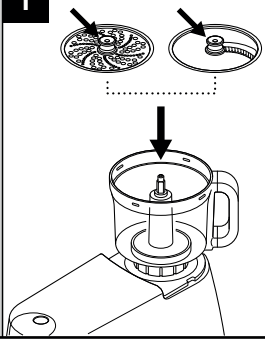
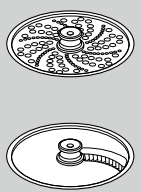
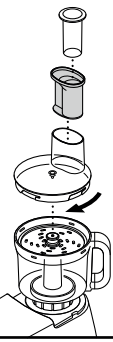
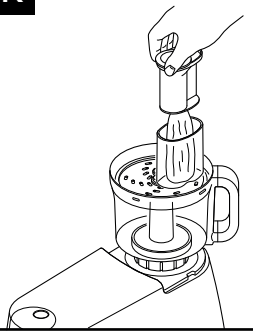
Instruções

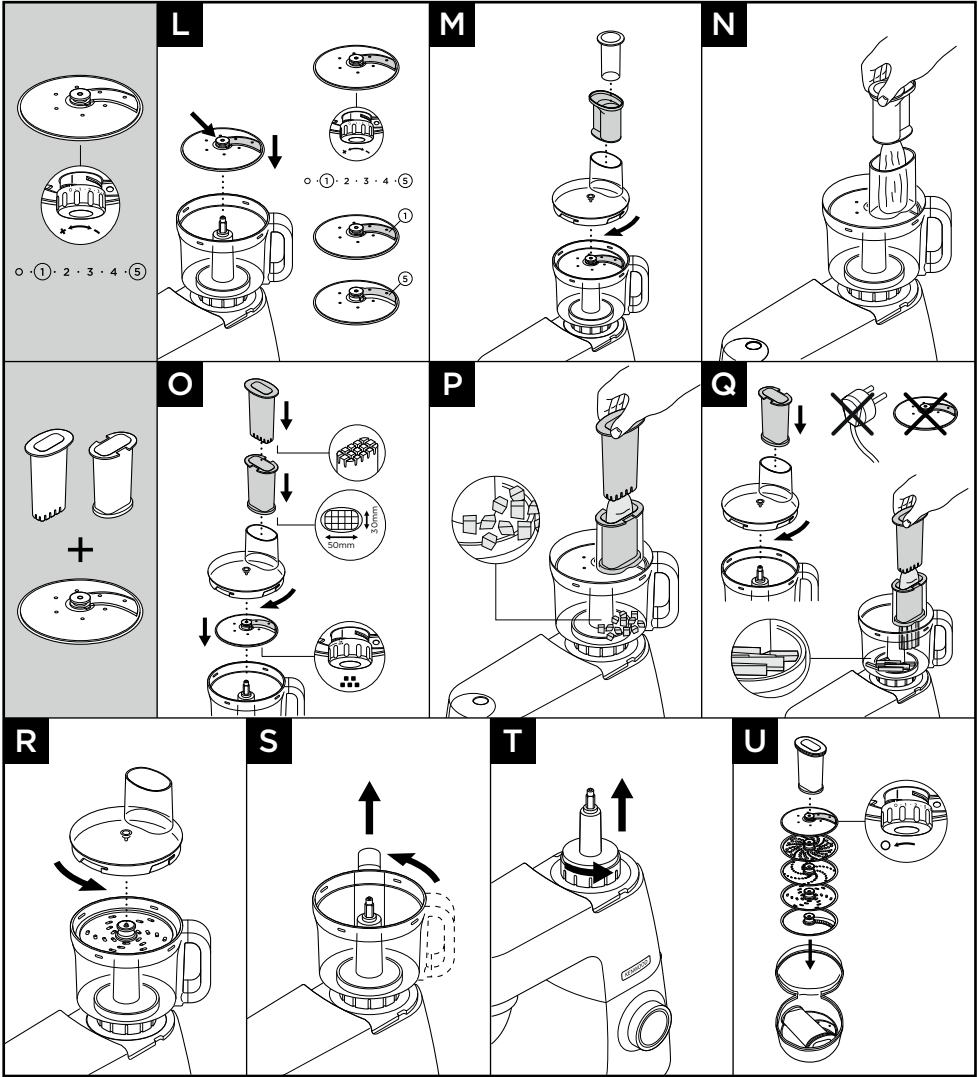






















































<b>English</b>	<b>2 - 6</b>
<b>Nederlands</b>	<b>7 - 12</b>
<b>Français</b>	<b>13 - 18</b>
<b>Deutsch</b>	<b>19 - 24</b>
<b>Italiano</b>	<b>25 - 30</b>
<b>Português</b>	<b>31 - 36</b>
<b>Español</b>	<b>37 - 42</b>
<b>Dansk</b>	<b>43 - 47</b>
<b>Svenska</b>	<b>48 - 52</b>
<b>Norsk</b>	<b>53 - 57</b>
<b>Suomi</b>	<b>58 - 62</b>
<b>Türkçe</b>	<b>63 - 67</b>
<b>Česky</b>	<b>68 - 72</b>
<b>Magyar</b>	<b>73 - 78</b>
<b>Polski</b>	<b>79 - 84</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>85 - 91</b>
<b>Русский</b>	<b>92 - 97</b>
<b>Қазақша</b>	<b>98 - 103</b>
<b>Slovenčina</b>	<b>104 - 109</b>
<b>Українська</b>	<b>110 - 115</b>
<b>عربي</b>	<b>۱۲۱ - ۱۱۶</b>





**A****B****C****D****E****F****G****H****I****J****K**



		 <b>MAX (g)</b>	 <b>(Secs)</b>
	1 - 5	30g	10 - 20
	1 - 5	200g	30 - 40
	1 - 5	500g	10 - 15
	P	250g	6 - 10
	1 - 5	x4  + 200g 	30-60
	1 - 5	400g 	10 - 30
		 <b>MAX (ml)</b>	 <b>(Secs)</b>
	1 - 3	1200ml 	10 - 30
		 <b>MAX (ml)</b>	 <b>(Secs)</b>
	1 - 3	200g	10 - 30
		 <b>MAX (ml)</b>	 <b>(Secs)</b>
 (1-5)	1 - 3	1200ml 	10 - 30
			
 (2-5)	1 - 3	1200ml 	10 - 30
			
		 <b>MAX (ml)</b>	 <b>(Secs)</b>
	1 - 3	1200ml 	5 - 30
		 <b>MAX (ml)</b>	 <b>(Secs)</b>
	3	1200ml 	5 - 30
		 <b>MAX (ml)</b>	 <b>(Secs)</b>
	N/A	1200ml 	N/A

# Русский

См. иллюстрации на передней странице

## Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку и все имеющиеся ярлыки, включая пластиковые крышки ножей. Вымойте детали: см. раздел “Чистка”.
- Соблюдайте меры предосторожности при работе с ножевым блоком и дисками, т.к. лезвия очень острые. **При работе и в процессе чистки ножевого блока измельчителя беритесь за специальный выступ, как можно дальше от лезвий.**
- Всегда следите за тем, чтобы регулируемый диск для нарезки ломтиками находился в положении для хранения (O), когда он не используется.
- Перед тем как опорожнить чашу, обязательно снимайте нож.
- **Не помещайте руки и кухонную утварь в чашу, пока кухонная машина включена в розетку.**
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети в следующих случаях:
  - перед установкой и снятием каких-либо частей
  - после использования
  - перед чисткой
- Не снимайте крышку с насадки, пока нож или режущий диск не остановится полностью.
- При использовании дисков для нарезки, терки или приготовления жульенов не давайте чаше наполняться выше режущего диска: регулярно ее опустошайте.
- При использовании ножа не наполняйте чашу выше обозначенной максимальной отметки.
- Не прикасайтесь к движущимся деталям.
- Не прилагайте излишних усилий для продвижения продуктов толкателем по подающей трубке – есть риск повреждения насадки.
- Запрещается использовать насадку для измельчения кубиков льда или других твердых продуктов, таких как, например, специи, так как при этом можно повредить насадку.
- Не обрабатывайте замороженные продукты.
- Не используйте ножевой блок для смешивания тяжелых ингредиентов, например теста для хлеба, поскольку это может повредить насадку или машину. Используйте крюк для теста в кухонной машине.
- **Никогда не обрабатывайте горячие ингредиенты в чаше, дайте им остыть до комнатной температуры перед обработкой.**
- Не заливайте горячие жидкости в подающую трубку.
- Не следует смешивать жидкие ингредиенты, поскольку они могут вытечь из-под крышки. Для таких случаев предназначен блендер.

- Не используйте крышку для включения/выключения комбайна – пользуйтесь только кнопкой выключения и регулятором скорости.
- Неправильное использование кухонного комбайна может привести к травмам.
- Если при использовании этой насадки ощущается чрезмерная вибрация, следует либо уменьшить скорость, либо остановить прибор и удалить из нее продукты.
- **Не пользуйтесь неисправной насадкой. Проверьте и отремонтируйте ее: см. раздел ‘Ремонт и обслуживание’.**
- Используйте только те насадки, которые предназначены для данного прибора. Не надевайте более одной насадки одновременно.
- Перед монтажом или демонтажом инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно переведите регулятор скорости в положение “О” (Выкл.) и отсоединяйте сетевой шнур от розетки.
- Дети должны находиться под присмотром. Не разрешайте детям играть с прибором.
- 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.

## **Решетка для нарезки кубиками и регулируемый диск для нарезки ломтиками**

- Решетка для нарезки кубиками и диск очень острые: соблюдайте осторожность при установке, снятии и чистке. При обращении с острыми режущими ножами, опорожнении чаши и во время чистки всегда держитесь за рукоятку на расстоянии от режущего края.
- Никогда не проталкивайте пищу в подающую трубку пальцами. Используйте только прилагаемый толкатель.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания пищи по подающей трубке - вы можете повредить насадку.
- Перед снятием крышки выключите и дождитесь полной остановки диска.
- Не обрабатывайте замороженные продукты.

## **Чистка**

- Перед чисткой полностью разберите насадку.

## **Соединитель**

- Никогда не погружайте соединитель в воду, протирайте его влажной тканью.



## Толкатели, крышка и чаша насадки, нож и режущие диски

- Мойте в теплой мыльной воде, затем тщательно сушите.
- Соблюдайте осторожность, так как ножи и режущие диски острые. Или мойте в посудомоечной машине (только на верхней полке). **НЕ МОЙТЕ СОЕДИНИТЕЛЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.**

**Дополнительная информация о мерах предосторожности приводится в инструкции к вашему основному прибору.**

### Перед использованием электроприбора Kenwood

- Удалите упаковку, включая пластмассовые крышки лезвий ножа. Соблюдайте осторожность - **лезвия ножа являются очень острыми.** Эти крышки нужно выбросить, так как они предназначены для защиты лезвий ножа только при его изготовлении и транспортировке.
- Вымойте детали, см. раздел 'Очистка'

### Детали

- ① Толкатели: большой и малый
  - ② Подающая трубка
  - ③ Крышка насадки
  - ④ Неострый выступ
  - ⑤ Нож
  - ⑥ Чаша насадки
  - ⑦ Соединитель
  - ⑧ Режущие диски
- A Регулируемый диск для нарезки ломтиками  
B Диск для особо тонкой терки  
C Диск для тонкой терки  
D Диск для грубой терки  
E Диск для нарезки жюльен
- ⑨ Захват для дисков
  - ⑩ Насадка для нарезки кубиками  
A Толкатель для нарезки кубиками  
B Решетка для нарезки кубиками
  - ⑪ Сумка для хранения (если входит в комплект поставки)

Сборка насадки для кухонной машины

См. схемы **A - E**

Как пользоваться ножом

См. схемы **F - H**

- **Обращайтесь осторожно с ножевым блоком – лезвия очень острые. Держите ножевой блок за специальный выступ.**
- Порежьте продукт и поместите в чашу, при этом удостоверьтесь в его равномерном расположении.

### Советы

- Порежьте продукты перед тем, как поместить их в чашу. Мясо, хлеб, овощи и другие продукты подобной консистенции следует порезать на кубики размером приблизительно 2 см. Сухое печенье следует разделить на кусочки и добавлять в подающую трубку работающего прибора.
- При приготовлении супов-пюре слейте жидкость и поместите твердые ингредиенты в чашу. Обработайте их, а затем снова добавьте в жидкость.
- При приготовлении выпечки твердый жир, нарезанный кубиками по 2 см, следует использовать в охлажденном виде непосредственно из холодильника. Перемешивайте с мукой до консистенции хлебного мякиша. В процессе

приготовления теста периодически заливайте в подающую трубку воду в необходимом количестве. После полного смешивания ингредиентов немедленно выключите прибор.

- При использовании ножа не выполняйте обработку слишком долго.
- Для замешивания теста для выпечки пирожных используйте К-образную лопатку – это позволит вам достигнуть наилучших результатов.

## Как пользоваться дисками для терки и нарезки жульен

См. схемы **I** – **K**

- **Обращайтесь осторожно с дисками – они очень острые. Держите диск за неострый выступ.**
- Выберите подающую трубку, которой вы будете пользоваться. В толкателе находится подающая трубка меньшего размера, которая используется для обработки отдельных продуктов или тонких ингредиентов.

### Советы

- Используйте только свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по ее ширине. Это предотвратит сдвиг продуктов в одну сторону во время их обработки. Также можно использовать малую подающую трубку.
- При использовании диска для жульенов, тонкие ингредиенты следует класть горизонтально.

- При нарезке или натирании: ингредиенты, уложенные вертикально, будут короче тех, что уложены горизонтально.
- После использования диска на нем или в готовом продукте будет небольшое количество отходов.

## Как пользоваться регулируемым диском для нарезки ломтиками


См. схемы **L** – **N**

- Выберите толщину ломтика, поворачивая диск из положения 1 (очень тонкий) до 5 (очень толстый).
- Внимание: во избежание травм держите руки на расстоянии от ножа при выборе толщины нарезки.

## Как пользоваться насадкой для нарезки кубиками

См. схемы **O** – **Q**

### Важно

- Положение для нарезки кубиками  на регулируемом диске для нарезки ломтиками предназначено только для использования с насадкой для нарезки кубиками.
- Толкатель для нарезки кубиками следует использовать только с решеткой для нарезки кубиками. Использование его без установленной решетки для нарезки кубиками приведет к повреждению нижней части толкателя.
- Во избежание травм держите руки на расстоянии от ножа при выборе толщины нарезки.

### Советы

- Для наилучших результатов используйте свежие фрукты и овощи.
- Для того, чтобы продукты не забивались, не загружайте плотно подающую трубку; в идеале размеры нарезанных кусочков не должны превышать:

50 × 30мм

- Если продукты слишком трудно протолкнуть через решетку, их следует термически обработать в течение примерно 10-15 минут, затем дайте им охладиться в холодильнике перед обработкой.
- Перед переработкой всегда удаляйте твердую кожуру, косточки, зернышки, семена и т.д.

### Примечание:

- В связи с разнообразием размеров и форм продуктов в результате нарезки кубиками появятся кусочки неправильной формы, это нормально.
- Такие продукты, как сыр, ветчина и чоризо будут застревать в решетке, поэтому их не рекомендуется использовать с этой насадкой.

Насадку для нарезки кубиками можно также использовать для приготовления картофеля фри, крудите и батончиков (см. иллюстрацию O)

- Выберите толщину ломтика, поворачивая диск из положения 1 (очень тонкий) до 5 (очень грубый).

- Внимание: во избежание травм держите руки на расстоянии от ножа при выборе толщины нарезки.
- 1 Установите решетку для нарезки кубиками без регулируемого диска
  - 2 Затем вручную протолкните продукты через решетку, не включая прибор.

**Примечание: Насадка «кухонный процессор» должна быть установлена на кухонной машине при приготовлении крудите и картофеля фри.**

### Разборка насадки

См. схемы **R - T**

Сумка для хранения (если входит в комплект)

См. схемы **U**

- Храните диски и насадку для нарезки кубиками в сумке для хранения.
- Перед тем как поместить регулируемый диск в сумку или другое место хранения следует всегда удостовериться, что диск для нарезки ломтиками установлен в положение для хранения (O).
- В целях безопасности ножи следует хранить в чаше кухонной машины, а не в мешке для хранения, когда они не используются.

### Обслуживание и забота о покупателе

За информацией о технической поддержке и заботе о клиентах посетите сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

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

## Таблица поиска и устранения неисправностей

<b>Неисправность</b>	<b>Причина</b>	<b>Устранение</b>
Насадка «кухонный процессор» не запускается / не работает.	У кухонной машины нет питания.	Убедитесь, что кухонная машина подключена к сети и включена (если это применимо)
	Насадка кухонный процессор неправильно установлена на высокоскоростное гнездо кухонной машины. Чаша насадки «кухонный процессор» неправильно зафиксирована на соединителе или крышка не зафиксирована как следует на чаше.	Убедитесь, что все части насадки «кухонный процессор» установлены правильно.
Насадка «кухонный процессор» останавливается в процессе работы.	Насадка «кухонный процессор» перегружена / превышен допустимый предел загрузки.	Отключите кухонную машину от сети. Разблокируйте крышку, снимите нож / диск и уберите часть ингредиентов из чаши. Не превышайте максимальный уровень заполнения чаши.
Низкая эффективность обработки	Использование избыточного или недостаточного количества ингредиентов.	Рекомендуемое количество, время, скорость и время обработки указаны в таблице рекомендуемого использования.
	Неправильная скорость или время обработки.	
Утечка ингредиентов через крышку	Использование жидких ингредиентов.	Не используйте жидкие ингредиенты, для этого можно приобрести насадку “блендер”.
	Переполнение чаши.	Отключите кухонную машину от сети, разблокируйте крышку и уберите часть ингредиентов из насадки. Не превышайте предел заполнения чаши.
Насадка «кухонный процессор» / Кухонная машина нестабильна.	Обработка липких фруктов/ингредиентов, таких как финики	Для достижения наилучших результатов сначала используйте функцию импульсный режим, а затем продолжите обработку на скорости 5.
	Выбрана слишком низкая скорость.	

# Қазақша

## Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

### Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Алғаш рет пайдаланар алдында барлық қаптаманы және кез келген жапсырмаларды, оның ішінде жүздің пластикалық қақпақтарын алып тастаңыз. Бөлшектерді жуыңыз: «Тазалау» бөлімін қараңыз.
- Пышақ жүзі мен кескіш дисктер өте өткір, сол себепті абайлап пайдаланыңыз.  
**Кесу жиегінен алыс, жоғары саусақ қысқышынан ұстаңыз, өңдеу және тазалау кезінде екеуін ұстаңыз.**
- Әрдайым реттелетін кесу дискісі пайдаланылмаған кезде сақтау орнына (O) оралғанына көз жеткізіңіз.
- Таба ішіндегіні төгу алдында пышақ жүзін алып тастаңыз.
- **Асүй машинасы қуат көзіне қосулы болса, қол мен құралдарды табадан алыс ұстаңыз.**
- Тағамды беру түтігінен төмен басу үшін саусақтарды пайдаланбаңыз. Тек саптамамен берілген басу құралдарын пайдаланыңыз.
- Өшіріп ажыратыңыз:
  - бөлшектерді бекіту немесе алу алдында
  - пайдаланғаннан кейін
  - тазалау алдында
- Пышақ жүзі немесе кескіш диск толығымен тоқтағанша саптамадан қақпақты ешқашан алмаңыз.
- Кескіш, ұнтақтау немесе жульен дискісі пайдаланылса, табаны кескіш дисктен алыс толтыруға болмайды (жиі босатып отырыңыз).
- Пышақ жүзі пайдаланылса, табада белгіленген Макс деңгейден асыра толтыруға болмайды.
- Жылжымалы бөлшектерді түртпеңіз.
- Тағамды беру түтігінен төмен басу үшін артық күш пайдаланбаңыз - саптама зақымдалуы мүмкін.
- Мұз текшелері немесе дәмдеуіштер сияқты басқа қатты тағамдарды турауға болмайды, олар саптамаға зақым келтіруі мүмкін.
- Мұздатылған тағамдарды өңдеуге болмайды.
- Қамыр сияқты ауыр жүктемелерді араластыруға пышақ жүзін пайдалануға болмайды, саптамаға немесе машинаға зақым келуі мүмкін.  
Асүй машинасындағы қамыр илегішті пайдаланыңыз.
- **Ешқашан ыстық ингредиенттерді ыдысқа салмаңыз, өңдемес бұрын бөлме температурасына дейін суытыңыз.**
- Ыстық сұйықтықтарды беру түтігіне құюға болмайды.
- Сұйық ингредиенттерді араластыруға болмайды, себебі олар қақпақ айналасынан кемуі мүмкін. Осы мақсатқа блендер бар.
- Тағам өңдегішті пайдалану үшін қақпақты пайдалануға болмайды, қосу/өшіру немесе жылдамдық басқару құралын үнемі пайдаланыңыз.
- Тағам өңдегіш саптамасын бұрыс пайдалану жарақатқа әкелуі мүмкін.
- Осы саптаманы пайдалану кезінде артық діріл орын алса, жылдамдықты түсіріңіз немесе машинаны тоқтатып, ішіндегісін төгіңіз.

- **Зақымдалған саптаманы ешқашан пайдаланбаңыз. Оны тексеріңіз немесе жөндеңіз. «Қызмет көрсету және тұтынушыға күтім көрсету» нұсқаулығын қараңыз.**
- Рұқсат етілмеген және бір уақытта бірден артық қондырғыны қолданбаңыз.
- Жылдамдық басқаруды 'O' OFF күйіне келтіріп, жабдықтарды/қондырғыларды бекіту немесе алу алдында, қолданғаннан кейін мен жуу алдында қуат көзінен ажыратыңыз.
- Балалардың аспаппен ойнамауын қадағалаңыз.
- 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.

## **Кесетін саптама және реттелетін кесу дискісі**

- Текшелеу торы мен дискісі өте өткір: орнату, алып тастау және тазалау кезінде оларды абайлап ұстаңыз. Өткір кескіш жүздермен жұмыс жасағанда, ыдысты босатқанда және тазалау кезінде әрдайым кесу жиегінен алыс саусақ ұстағышынан ұстаңыз.
- Тағамды беру түтігінен саусағыңызбен итермеңіз. Тек бірге берілген итергішті пайдаланыңыз.
- Тағамды беру түтігі арқылы итеру үшін көп күш жұмсамаңыз, ол саптаманы зақымдауы мүмкін.
- Қақпақты алмас бұрын, өшіріңіз және диск толығымен тоқтағанша күтіңіз.
- Мұздатылған тағамдарды өңдеуге болмайды.

## **Тазалау**

- Тазалау алдында саптаманы толығымен бөлшектеңіз.

## **Коннектор**

- Коннекторды ешқашан суға батырмаңыз, дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

## **Итергіштер, бекіту қақпағы және тостаған, пышақ жүзі мен кесу дискілері**

- Жылы сабынды сумен жуыңыз, содан кейін мұқият құрғатыңыз. Абай болыңыз, себебі пышақтар мен кесу дискілері өткір.
- Болмаса, ыдыс жуғыш машинада жууға болады (тек жоғарғы сәреде).

**КОННЕТОРДЫ ЫДЫС ЖУҒЫШ МАШИНАДА ЖУУҒА БОЛМАЙДЫ.**

**Қосымша қауіпсіздік ескертулері мен таба қолданысын асуі машинасы нұсқаулығынан қараңыз.**

## Kenwood саптамасын пайдалану алдында

- Барлық буманы және пышақ жүзінің пластик алмас қақпақтарын алып тастаңыз. **Абай болыңыз, жүздері өте өткір болады.** Бұл қақпақтарды тастау керек, себебі олар жүзін тек өндіру және тасымалдау барысында қорғайды.
- Бөлшектерді жуыңыз, «Тазалау» бөлімін қараңыз.

## Перне

- ① Итеру құралдары: үлкен және кішкентай
  - ② Беру түтігі
  - ③ Саптама қақпағы
  - ④ Тұтқа
  - ⑤ Пышақ жүзі
  - ⑥ Саптама табасы
  - ⑦ Коннектор
  - ⑧ Кескіш дискілер
- A Реттелетін кесу дискісі  
B Ультра жіңішке торлап кесу дискісі  
C Жіңішке торлап кесу дискісі  
D Ірі торлап кесу дискісі  
E Жюльен дискісі
- ⑨ Саусақпен ұстайтын диск
  - ⑩ Кесетін саптама
- A Кесетін итергіш  
B Кесетін тор
- ⑪ Сақтау сөмкесі (жинақта болса)

## Тағасды өңдеу құралының саптамасын құрастыру

### **A - E** Суреттерін қараңыз

## Пышақ жүзін пайдалану

### **F - H** Суреттерін қараңыз

- **Пышақ жүзін мұқият қолданыңыз, себебі жүздері өте үшкір болады. Тұтқадан ұстаңыз.**
- Тағамды кесіп, табаға бірқалыпты таралатындай етіп салыңыз.

### Пайдалы кеңестер

- Тағамды табаға салу алдында кесіңіз. Ет, нан, көкөністер және басқа ұқсас тағамдар шамамен 2 см/3/4 дюйм текшелерге туралуы керек. Печеньелер бөліктерге бөлініп, машина қосулы кезде беру түтігі астына қосылуы керек.
- Сорпаны араластыру керек болса, ингредиенттерді төгіп, табаға қатты заттар қосыңыз. Өңдеп, кері сұйықтыққа қосыңыз.
- Қамырды дайындау кезінде, тоңазытқыштан 2 см/дюйм текшелерге кесілген қатты майларды пайдаланыңыз. Нан қоқымы кезеңіне жеткенше ұнмен араластырыңыз. Қамыр жасау үшін беру түтігіне жеткілікті су қосыңыз. Ингредиенттер біріктірілген кезде өшіріңіз.
- Пышақ жүзін пайдалану кезінде асыра өңдеуге болмайды.
- Текшелерді араластыру үшін араластыру табасындағы К соққышты пайдалансаңыз, жақсы нәтижелер аласыз.

## Торлап кесу және Жюльен дискісін пайдалану

### **I - K** Суреттерін қараңыз

- **Кесу дискілерін мұқият қолданыңыз – олар өте үшкір болады. Дискіні тұтқасынан ұстаңыз.**
- Пайдалану керек беру түтігін таңдаңыз. Басу құралында жеке элементтерді немесе жұқа ингредиенттерді өңдеуге арналған кішкентай беру түтігі бар.

### Пайдалы кеңестер

- Таза ингредиенттер пайдаланыңыз.
- Тағамды тым кішкентай бөлікке кеспеніз. Үлкен беру түтігі енін толтырыңыз. Бұл өңдеу

барысында тағамның жабысуын болдырмайды. Болмаса, кішкентай беру түтігін пайдаланыңыз.

- Жульен дискісін пайдалану кезінде жұқа ингредиенттерді көлденеңінен салыңыз.
- Кесу немесе ұнтақтау кезінде тігінен қойылған тағам көлденеңінен қойылған тағамнан қысқа болады.
- Кескіш дискті пайдаланғаннан кейін дискте немесе тағамда шамалы қалдық болады.

## Реттелетін кесу дискісін пайдалану


### **L - N** Суреттерін қараңыз

- Дискіні 1-ден (өте жұқа) 5-ке (өте қалың) бұру арқылы кесу қалыңдығын таңдаңыз.
- Маңызды: жарақат алмау үшін кесу қалыңдығын таңдағанда қолыңызды жүзінен алыс ұстаңыз.

## Кесу саптамасын пайдалану

### **O - Q** Суреттерін қараңыз

#### Маңызды

- Реттелетін кесу дискісіндегі кесу  орны тек кесу саптамасымен пайдалануға арналған.
- Кесуге арналған итергішті тек кесу торымен бірге пайдалану керек. Оны кесу торынсыз пайдалану итергіштің түбіне зақым келтіруге әкеледі.
- Жарақат алмау үшін кесу қалыңдығын таңдағанда қолыңызды жүзінен алыс ұстаңыз.

#### Пайдалы кеңестер

- Ең жақсы нәтижелерге жету үшін балғын жеміс пен көкөністерді пайдаланыңыз.
- Тағамның кептеліп қалуын болдырмау үшін тағамды беріліс түтігіне нығыздап салмаңыз – ең

дұрысы тағамды келесі өлшемнен аспайтындай етіп тураған жөн:

**50 × 30 мм**

- Егер тордан өткізу үшін тағам тым қатты болса, оны шамамен 10-15 минут бойы пісіріңіз де, оны өңдеуден бұрын тоңазытқышта суытып алыңыз.
- Өңдеуден бұрын әрқашан тағамнан қабықтарын, сүйектерін және денектерін алып тастаңыз.

#### Ескертпе:

- Тағамдардың өлшемдері мен пішіндері әртүрлі болатындықтан, текшелеп турау нәтижесінде кейбір бөліктер пішінсіз болуы мүмкін, бұл — қалыпты жағдай.
- Ірімшік, ветчина және чоризо секілді тағамдар торда бітеліп қалады, сондықтан оларды бұл тіркемемен пайдалануға кеңес берілмейді.

Кесетін саптаманы фри картоптарын, көкөніс текшелерін және батон нанын жасау үшін де пайдалануға болады. (О суретін қараңыз)

- Дискіні 1-ден (өте жұқа) 5-ке (өте қалың) бұру арқылы кесу қалыңдығын таңдаңыз.
  - Маңызды: жарақат алмау үшін кесу қалыңдығын таңдағанда қолыңызды жүзінен алыс ұстаңыз.
- 1 Реттелетін дискісіз кесу торын орнатыңыз
  - 2 Содан кейін, құрылғыны қоспай, өнімдерді тор арқылы қолмен итеріңіз.

**Ескертпе: тағамды өңдеу құралының саптамасы көкөніс**



**текшелерін мен фри картоптарын дайындаған кезде асүй машинасына жиналуы керек.**

Саптаманы бөлшектеу

**R - T** Суреттерін қараңыз

Сақтау сөмкесі (жинақта болса)

**U** Суреттерін қараңыз

- Дискілерді және кескіш саптаманы сақтау сөмкесінде сақтаңыз.
- Сөмкеге немесе басқа сақтау орнына салмас бұрын әрқашан реттелетін кесу дискісі сақтау орнына (O) бұрылғанына көз жеткізіңіз.
- Қауіпсіздік мақсатында пышақ жүзі пайдаланылмаған кезде сақтау сөмкесінде емес, тағамды өңдеу құралының тостағанында сақталуы керек.

### Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

Қызмет көрсету және Тұтынушыларға қолдау көрсету бойынша ақпарат алу үшін асүй құрылғысының негізгі нұсқаулығын қараңыз немесе [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) мекенжайына өтіңіз.

- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

## Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Ақаулық	Себебі	Шешім
Тағамды өңдеу құралының саптамасы іске қосылмайды/ жұмыс істемейді.	Асүй машинасында қуат жоқ.	Асүй машинасының розеткаға қосылғанын және қосуды екенін тексеріңіз (бар болса).
	Тағамды өңдеу құралының саптамасы Асүй машинасының жоғары жылдамдықты розеткасына құлыпталмағанын тексеріңіз. Тағамды өңдеу құралының саптамасы тостағаны коннекторға дұрыс бекітілмеген немесе қақпақ тостағанға дұрыс бекітілмеген.	Тағамды өңдеу құралы саптамасының барлық бөліктері дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
Тағамды өңдеу құралының саптамасы жұмыс кезінде тоқтап қалды.	Тағамды өңдеу құралының саптамасы шамадан тыс жүктелген/қосылған ингредиенттер мөлшері жұмыс сыйымдылығынан жоғары.	Асүй машинасын қуат көзінен ажыратыңыз. Қақпақтың құлпын ашыңыз, пышақ жүзін/дискіні алыңыз және тостағаннан кейбір ингредиенттерді алыңыз. Максималды жұмыс сыйымдылығынан аспауы керек.
Нашар өңдеу өнімділігі	Шамадан тыс немесе жеткіліксіз пайдаланылған ингредиенттер.	Ұсынылған өңдеу көлемі, жылдамдықтары және уақыттары үшін ұсынылған пайдалану кестесін қараңыз.
	Пайдаланылған қате өңдеу жылдамдығы немесе уақыттар.	
Қақпақтан ингредиенттердің ағып кетуі.	Сұйық ингредиенттер пайдаланылды.	Сұйық ингредиенттерді пайдалануға болмайды, осы мақсат үшін сатып алуға болатын блендер саптамасы бар.
	Тостаған толып кетті.	Асүй машинасын қуат көзінен ажыратыңыз, қақпақ құлпын ашыңыз және саптамадан кейбір ингредиенттерді алыңыз. Максималды шектен асып кетпеуіңіз керек.
Тағамды өңдеу құралының саптамасы/ Асүй машинасы тұрақты емес.	Өңделетін құрма сияқты жабысқақ жемістер/ ингредиенттер.	Жақсы нәтиже алу мақсатында алдымен ингредиенттерді бөлшектеу үшін "Пульсті" пайдаланыңыз, содан кейін өңдеуді 5-жылдамдықпен жалғастырыңыз.
	Таңдалған жылдамдық тым баяу	

# Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

## Bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly a všetky štítky vrátane plastových krytov čepelí. Umyte časti: pozrite si časť „Čistenie”.
- Nože a kotúče sú veľmi ostré, takže s nimi manipulujte opatrne. **Pri manipulácii s nožmi a pri ich čistení ich vždy držte za vrchné držadlo, teda na opačnej strane, než sú nože.**
- Vždy zaistite, aby sa nastaviteľný kotúč na krájanie vrátil do úložnej polohy (O), keď sa nepoužíva.
- Pred vyprázdnením obsahu nádoby vždy najprv vyberte nože.
- **Ruky a kuchynské náradie nekladajte do nádoby, keď je kuchynský robot zapojený do elektrickej siete.**
- Nikdy nestrkajte potraviny do plniacej trubice prstami. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
  - pred namontovaním alebo odmontovaním súčastí,
  - po použití,
  - pred čistením.
- Nikdy neskladajte veko z doplnku, kým sa nože alebo kotúč úplne nezastavia.
- Pri používaní krájacích kotúčov, strúhacích kotúčov a kotúča julienne nenechávajte nádobu naplňovať až po kotúč, ale ju pravidelne vyprázdňujte.
- Pri používaní nožov nenechávajte nádobu naplňovať nad značku Max.
- Nedotýkajte sa pohyblivých súčastí.
- Pri tlačení na potraviny v plniacej trubici nepoužívajte nadmernú silu, lebo doplnok by ste mohli poškodiť.
- Nesekejte kocky ľadu ani žiadne tvrdé potraviny ako koreniny, pretože by mohli poškodiť doplnok.
- Nespracovávajte mrazené potraviny.
- Nože nepoužívajte na mixovanie ťažkých položiek, ako je napríklad cesto na chlieb, lebo doplnok alebo zariadenie by ste tým mohli poškodiť. Pri príprave cesta na chlieb používajte hák na prípravu cesta v kuchynskom robote.
- **V mise nikdy nespracovávajte horúce suroviny, pred spracovaním ich nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.**
- Do plniacej trubice nelejte horúce tekutiny.
- V tomto doplnku nemixujte tekuté zložky, lebo by mohli vytekať okolo veka. Pre tento účel je k dispozícii mixér.
- Nepoužívajte veko na ovládanie zariadenia, ale vždy na to používajte ovládač zapínania/vypínania alebo ovládač rýchlosti.
- Nesprávne používanie tohto kuchynského robota môže spôsobiť zranenie.
- Ak pri používaní tohto doplnku dôjde k nadmerným vibráciám, znížte rýchlosť zariadenia alebo ho zastavte a vyprázdňte jeho obsah.

- **Nikdy nepoužívajte tento doplnok, ak je poškodený. Dajte ho skontrolovať alebo opraviť: Prečítajte si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.**
- Nikdy nepoužívajte nejaký neschválený nástroj alebo niekoľko nástrojov naraz.
- Po použití tohto zariadenia, pred zakladaním alebo vyberaním nástrojov/príslušenstva a pred jeho čistením pretočte ovládač rýchlosti do pozície VYPNUTIA „O“ a zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo to, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

## **Nadstavec na krájanie a nastaviteľný kotúč na krájanie**

- Krájacia mriežka a kotúč na krájanie sú veľmi ostré: pri montáži, demontáži a čistení s nimi zaobchádzajte opatrne. Pri manipulácii s ostrými nožmi, vyprázdňovaní misky a pri čistení ju vždy držte za rúčku mimo reznej hrany.
- Nikdy nepoužívajte prsty na zatlačenie jedla do plniacej trubice. Používajte iba dodaný posúvač.
- Nepoužívajte nadmernú silu na zatlačenie jedla do plniacej trubice - mohli by ste poškodiť nadstavec.
- Pred odstránením veka spotrebič vypnite a počkajte, kým sa kotúč úplne nezastaví.
- Nespracovávajúte mrazené potraviny.

## **Čistenie**

- Pred čistením demontujte nadstavec.

## **Konektor**

- Konektor nikdy neponárajte do vody, utierajte ho vlhkou handričkou.

## **Posúvače, veko nadstavca a misa, čepeľ noža a rezacie kotúče**

- Umyte v teplej mydlovej vode a potom dôkladne osušte. Buďte opatrní, pretože nože a kotúče na krájanie sú ostré.
- Prípadne umývajte v umývačke riadu (iba horný kôš). **KONEKTOR NEUMÝVAJTE V UMÝVAČKE RIADU.**

**Ďalšie bezpečnostné pokyny nájdete v hlavnom návode na používanie kuchynského robota.**

## Pred použitím doplnku Kenwood

- Odstráňte všetky časti obalu, vrátane plastových krytov nožov. **Počínajte si opatrne, lebo rezné hrany sú veľmi ostré.** Tieto kryty sa musia odstrániť, lebo slúžia len na ochranu počas výroby a transportu.
- Poumývajte všetky diely – pozrite časť „Čistenie“.

## Popis súčastí

- ① Posúvače: veľký a malý
- ② Plniaca trubica
- ③ Veko doplnku
- ④ Držadlo
- ⑤ Sekacie nože
- ⑥ Nádoba doplnku
- ⑦ Konektor
- ⑧ Kotúče
  - A Nastaviteľný kotúč na krájanie
  - B Kotúč na extra jemné strúhanie
  - C Kotúč na jemné strúhanie
  - D Kotúč na hrubé strúhanie
  - E Kotúč julienne
- ⑨ Prstový úchop kotúča
- ⑩ Nadstavec na krájanie
  - A Krájací posúvač
  - B Krájacia mriežka
- ⑪ Skladovacie vrečko (ak je súčasťou dodávky)

## Montáž nadstavca kuchynského robota

### Pozrite si ilustrácie **A** - **E**

## Používanie čepele noža

### Pozrite si ilustrácie **F** - **H**

- **S nožmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré. Držte ich za držadlo.**
- Nakrájajte potraviny a vložte ich do nádoby, dbajte pritom na to, aby boli rozložené rovnomerne.

## Rady a tipy

- Potraviny pred vložením do nádoby nakrájajte. Mäso, chlieb, zeleninu a iné potraviny s podobnou štruktúrou je potrebné nakrájať na kocky s veľkosťou približne 2 cm. Pečivo treba najskôr nalámať na kúsky a vkladať do plniacej trubice počas chodu zariadenia.
- Pri mixovaní polievok odčerpajte tekutinu a do nádoby vložte tuhé časti. Rozmixujte ich a potom ich pridajte späť k tekutine.
- Pri príprave cesta použite tuhý tuk nakrájaný na kocky veľkosti 2 cm/¾ palca priamo z chladničky. Zmiešajte s múkou, kým nedosiahnete konzistenciu podobnú strúhanke. Na vypracovanie cesta postupne pridávajte cez plniacu trubicu dostatočné množstvo vody. Keď sa jednotlivé zložky zmiešajú dokopy, zariadenie hneď vypnite.
- Dávajte pozor, aby ste pri použití nožov potraviny nespacúvali príliš dlho.
- Pri príprave koláčov používajte v nádobe na miešanie metličku v tvare K – dosiahnete lepšie výsledky.

## Použitie kotúča na strúhanie a kotúča julienne

### Pozrite si ilustrácie **I** - **K**

- **S kotúčmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré. Držte ich za držadlo.**
- Vyberte si plniacu trubicu, ktorú chcete použiť. V posúvači sa nachádza menšia plniaca trubica na spracovanie jednotlivých potravín alebo tenkých ingrediencií.

## Rady a tipy

- Používajte čerstvé ingrediencie.
- Nekrájajte potraviny na príliš malé kúsky. Vyplňte celú šírku veľkej plniacej trubice. Zabráni sa tak kĺzaniu potravín po stranách počas spracovania. Eventuálne použite malú plniacu trubicu.

- Pri používaní kotúča julienne vkladajte tenké potraviny horizontálne.
- Pri krájaní alebo strúhaní potraviny vkladané zvisle vychádzajú von kratšie než potraviny vkladané horizontálne.
- Na použitom kotúči vždy zostanú nejaké zvyšky potravín.

## Používanie nastaviteľného kotúča na krájanie

### Pozrite si ilustrácie **L** - **N**

- Otáčaním voliča vyberte hrúbku plátku od 1 (extra tenký) do 5 (extra hrubý).
- Dôležité: Pri výbere hrúbky krájania držte ruky mimo čepele, aby ste predišli zraneniu.

## Používanie nadstavca na krájanie

### Pozrite si ilustrácie **O** - **Q**

#### Dôležité

- Poloha krájania **■ ■ ■** na nastaviteľnom kotúči na krájanie je určená len na použitie s kotúčom na krájanie.
- Krájací posúvač by sa mal používať iba s krájacou mriežkou. Použitie bez namontovanej krájacej mriežky spôsobí poškodenie spodnej časti posúvača.
- Pri výbere hrúbky krájania držte ruky mimo čepele, aby ste predišli zraneniu.

#### Rady a tipy

- Najlepšie výsledky dosiahnete použitím čerstvého ovocia a zeleniny.
- Aby ste zabránili zaseknutiu potravín, nepŕňte potraviny do plniacej trubice príliš nahusto – v ideálnom prípade by jedlo malo byť rezané na väčšie kusy ako:

**50 × 30 mm**

- Ak je príliš ťažké potraviny pretlačiť cez mriežku, povarte ich na približne 10 - 15 minút a nechajte ich pred spracovaním vychladnúť v chladničke.
- Pred spracovaním vždy z potravín odstráňte tvrdé šupky, semiačka a jadierka, atď.

#### Poznámka:

- Kvôli rôznym veľkostiam a tvarom potravín budú nakrájané kusy obsahovať kusy rôzneho tvaru, čo je normálne.
- Potraviny, ako sú napríklad syr, šunka a klobásy sa v mriežke môžu upchať, preto sa neodporúčajú na použitie s týmto nadstavcom.

Nadstavec na krájanie možno použiť aj na výrobu hranolčiek, plátok a paličiek. (pozri obrázok O)

- Otáčaním voliča vyberte hrúbku plátku od 1 (extra tenký) do 5 (extra hrubý).
  - Dôležité: Pri výbere hrúbky krájania držte ruky mimo čepele, aby ste predišli zraneniu.
- 1 Nasadte krájaciu mriežku bez nastaviteľného kotúča.
  - 2 Potom ručne pretlačte jedlo cez mriežku bez toho, aby ste zapli spotrebič.

**Poznámka: Pri príprave plátok a hranolčiek, nadstavec kuchynského robota musí byť namontovaný na vašom kuchynskom robote.**

## Demontáž vášho nadstavca

**Pozrite si ilustrácie R - T**

Skladovacie vrečko (ak je súčasťou dodávky)

**Pozrite si ilustrácie U**

- Uložte si kotúče a nadstavec na krájanie úložného vrečka.
- Pred uložením nastaviteľného kotúča na krájanie do vrečka alebo na iné miesto sa vždy uistite, že je nastaviteľný kotúč na krájanie otočený do polohy na odkladanie (O).
- Z Keď sa čepeľ noža nepoužíva, z bezpečnostných dôvodov by mala byť uložená v mise kuchynského robota namiesto odkladacieho vrečka.

### Servis a starostlivosť o zákazníkov

Informácie o servise a starostlivosti o zákazníka nájdete v príručke k hlavnému kuchynskému robotu alebo navštívte stránku [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

## Riešenie problémov

<b>Problém</b>	<b>Príčina</b>	<b>Riešenie</b>
Nadstavec kuchynského robota sa nespustí/ nefunguje.	Žiadne napájanie kuchynského robota.	Skontrolujte, že kuchynský robot je zapojený a zapnutý (ak je to relevantné).
	Nadstavec na kuchynský robot nie je správne zaistený ku kuchynskému robotu vysokorýchlostnému výstupu. Nadstavovacia misa kuchynského robota nie je správne zaistená ku konektoru alebo veko nie je správne zaistené na miske.	Skontrolujte, či sú všetky časti nadstavca kuchynského robota správne nasadené.
Nadstavec na kuchynský robot sa počas prevádzky zastavil.	Nadstavec na kuchynský robot preťažený/množstvo pridaných prísad je vyššie ako pracovná kapacita.	Odpojte kuchynský robot. Odistite veko, vyberte čepeľ noža/kotúč a vyberte z misy niektoré prísady. Nemali by ste prekročiť maximálnu pracovnú kapacitu.
Slabý výkon spracovania	Použitie nadmerné alebo nedostatočné množstvo prísad.	Odporúčané množstvo, rýchlosti a načasovanie spracovania nájdete v tabuľke odporúčaného použitia.
	Nesprávna rýchlosť spracovania alebo použité načasovanie.	
Prísady vytekajú z veka.	Boli použité tekuté prísady.	Nepoužívajte tekuté prísady, na tento účel je možné zakúpiť nadstavec na mixér.
	Misa je preplnená.	Odpojte Kuchynský robot, odistite veko a vyberte niektoré prísady z nadstavca. Nemali by ste prekročiť maximálny limit.
Kuchynský robot Nadstavec/ kuchynský robot sú nestabilné.	Spracované lepivé ovocie/prísady, ako sú datle.	Na dosiahnutie najlepších výsledkov najskôr použite „Pulse“ na rozloženie prísad a potom pokračujte v spracovaní na rýchlosti 5.
	Zvolená príliš nízka rýchlosť.	



# Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

## Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку та будь-які етикетки, включаючи пластикові покриття для лез. Промийте деталі: див. розділ «Очищення».
- **Будьте обережні, адже леза та різальні диски дуже гострі. Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
- За відсутності використання, завжди перевіряйте, чи знаходиться диск для нарізання у положенні зберігання (O)
- Завжди знімайте ножовий блок перед тим, як вилити вміст чаші.
- **Не опускайте руки та кухонні приладдя у чашу, якщо кухонну машину підключено до мережі електропостачання.**
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь напрямну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхач/і, що додається (ються).
- Вимкніть прилад та відключіть від мережі електропостачання:
  - перед установкою або зніманням деталей
  - після використання
  - перед чищенням
- Не знімайте кришку з насадки, доки ножовий блок або різальний диск не зупиниться повністю.
- Під час нарізання скибками/шаткування або Нарізання соломкою слідкуйте за тим, щоби вміст чаші не піднімався вище різального диска: регулярно випорожняйте чашу.
- Під час роботи з ножом наповнювати чашу можна лише до позначки Max - не більше.
- Не торкайтеся рухомих деталей.
- Не намагайтеся силою проштовхнути продукти крізь напрямну трубку - ви можете пошкодити насадку.
- Не використовуйте ніж для подрібнення кубиків льоду або інших твердих продуктів, наприклад, спецій, адже вони можуть пошкодити насадку.
- Не піддавайте обробці заморожені інгредієнти.
- Не використовуйте ніж для перемішування густих сумішей, наприклад, тіста для хліба, адже це може пошкодити насадку або прилад. Для тіста використовуйте гакоподібну насадку для вимішування тіста, що постачається з кухонною машиною.
- **Ніколи не поміщайте для обробки в чашу гарячі інгредієнти, залиште їх охолонуті до кімнатної температури перед обробкою.**
- Не заливайте у трубку подачі гарячу рідину.
- Не перемішуйте рідкі інгредієнти, адже вони можуть протікати крізь кришку. Для таких цілей використовуйте блендер.
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості або кнопки on/off (увімкнути/вимкнути).

- Використання кухонного комбайну не за призначенням може призводити до травм.
- У разі виникнення дуже сильної вібрації під час використання насадки, зменшіть швидкість або зупиніть прилад та вийміть зміст.
- **Не використовуйте пошкоджену насадку. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Обслуговування та ремонт».**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу. Забороняється одночасно використовувати декілька насадок.
- Повертайте регулятор швидкості в положення 'O' та відключайте пристрій від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням.
- Не залишайте дітей без нагляду та не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

## **Насадка для нарізання кубиками та регульований диск для нарізання**

- Сітка та диск для нарізання кубиками дуже гострі: при встановленні, вилученні та очищенні — будьте обережні. Завжди утримуйте рукоятку подалі від ріжучого краю, при роботі з гострими ріжучими пластинами, випорожнюючи чашу та під час очищення.
- Ніколи не проштовхуйте інгредієнти пальцями через трубку подачі. Використовуйте штовхач, який надається у комплекті.
- Не застосовуйте надмірну силу для проштовхування інгредієнтів через трубку подачі — таким чином ви можете пошкодити насадку.
- Перш ніж зняти кришку, вимкніть зачекайте повної зупинки диска.
- Не піддавайте обробці заморожені інгредієнти.

## **Очищення**

- Перед очищенням, повністю зніміть насадку.

## **Кабель**

- Не занурюйте кабель у воду, протріть вологою тканиною.

## **Штовхачі, кришка насадки, пластини ножа та різальні диски**

- Промийте в теплій мильній воді, після чого ретельно просушіть. Будьте обережними, оскільки ножі та ріжучі диски гострі.

- Можна також мити у посудомийній машині (лише верхня підставка). **Не мийте кабель у посудомийній машині.**

**Прочитайте посібник з експлуатації вашої кухонної машини, щоби ознайомитися із додатковими заходами безпеки.**

#### **Перед початком використання насадки Kenwood**

- Зніміть упаковку та пластикові захисні покриття із ножового блоку. **Будьте обережні, леза дуже гострі.** Не зберігайте ці покриття, оскільки вони призначені тільки для захисту лез під час виготовлення та транспортування приладу.
- Вимийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'

#### **Покажчик**

- ① Штовхачі: великий та маленький
- ② Напрямна трубка
- ③ Кришка насадки
- ④ Ручка
- ⑤ Ніж
- ⑥ Чаша насадки
- ⑦ З'єднувальний механізм
- ⑧ Різальні диски
  - A Регульований диск для нарізання
  - B Диск для дуже дрібного натирання
  - C Диск для дрібного натирання
  - D Диск для крупного натирання
  - E Диск для нарізання соломкою
- ⑨ Рукоятка диска
- ⑩ Насадка для нарізання кубиками
  - A Штовхач для нарізання кубиками
  - B Сітка для нарізання кубиками
- ⑪ Футляр для зберігання (якщо надається)

Для збірки насадки кухонного комбайна

**Див. малюнки A – E**

Для використання ножа

**Див. малюнки F – H**

- **Леза дуже гострі, тому будьте обережні. Тримайте їх за ручку.**
- Поріжте продукти та покладіть їх до чаші. Розподіліть інгредієнти рівномірно всередині чаші.

#### **Корисні поради**

- Поріжте продукти перед тим, як покласти їх до чаші. М'ясо, хліб, овочі та інші продукти подібної текстури слід порізати кубиками розміром приблизно за 2 см/¾ дюйма. Печиво слід розломити на шматочки та додати крізь напрямну трубку під час роботи приладу.
- Якщо ви бажаєте змішати суп, відіжміть суміш та додайте тверді інгредієнти до чаші. Обробіть, а потім поверніть цю суміш у рідину.
- При виготовленні кондитерських виробів, використовуйте шматки твердого жиру розміром 2 см/¾ дюйми безпосередньо з холодильника. Після цього перемішайте його з борошном, доки не отримаєте суміш, що нагадує хлібні кришки. Поступово крізь напрямну трубку додайте достатню кількість води, щоби суміш перетворилася на тісто. Вимкніть прилад, щойно інгредієнти буде змішано.

- Обробляйте суміш протягом зазначеного часу, не перевищуйте показники.
- Для приготування суміші для випікання тістечок використовуйте К-подібну збивалку. Таким чином ви отримаєте кращі результати.

Для використання дисків для натирання та нарізання соломкою

**Див. малюнки I - K**

- **Різальні диски – дуже гострі, тому будьте обережні. Утримуйте диски за ручку.**
- Оберіть напрямну трубку потрібного розміру. Штовхач містить напрямну трубку невеликого розміру для обробки окремих продуктів або тонких інгредієнтів.

#### **Корисні поради**

- Використовуйте тільки свіжі інгредієнти.
- Не кришіть продукти. Заповняйте напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убік під час обробки. Або використовуйте напрямну трубку невеликого розміру.
- Якщо ви використовуєте диск для нарізання соломкою, рекомендується класти інгредієнти у горизонтальному положенні.
- Під час нарізання та натирання: інгредієнти, що додаються у вертикальному положенні, нарізуються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- Після використання різального диску невелика кількість оброблених інгредієнтів залишається на диску та всередині трубки.

Для використання регульованого диска для нарізання скибками


**Див. малюнки L - N**

- Виберіть товщину скибки, повернувши шкалу від 1 (дуже тонкі) до 5 (дуже товсті).
- Важливо: для уникнення травм, не наближайте руки до ножа при виборі товщини скибок.

Для використання насадки для нарізання кубиками

**Див. малюнки O - Q**

**Важливо**

- Положення нарізання кубиками  на регульованому диску для нарізання скибками призначене виключно для використання із насадкою для нарізання кубиками.
- Штовхач для нарізання кубиками повинен використовуватися лише разом з сіткою для нарізання кубиками. Його використання без сітки може призвести до пошкодження нижньої частини штовхача.
- Для уникнення травм, не наближайте руки до ножа при виборі товщини скибок.

#### **Корисні поради**

- 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.

Насадка для нарізання кубиками також може використовуватися для виготовлення картоплі фрі, овочів для салату та батонів. (див. мал. O)

- Виберіть товщину скибки, повернувши шкалу від 1 (дуже тонкі) до 5 (дуже товсті).
  - Важливо: для уникнення травм, не наближайте руки до ножа при виборі товщини скибок.
- 1 Закріпіть сітку для нарізання кубиками без регульованого диску
  - 2 Після цього, вручну проштовхніть інгредієнти через сітку, не вмикаючи прилад.

**Зверніть увагу: Насадка кухонного комбайна повинна бути закріплена на кухонній машині при нарізанні овочів для салату та картоплі фрі.**

Для від'єднання насадки

**Див. малюнки R – T**

Футляр для зберігання  
(якщо надається)

**Див. малюнки U**

- Зберігайте диски та насадку для нарізання кубиками у футлярі.
- Перш ніж покласти в футляр чи інше місце для зберігання, завжди перевіряйте, чи знаходиться диск для нарізання у положенні зберігання (O)
- За відсутності використання, для цілей безпеки, ніж необхідно зберігати у чаші для обробки інгредієнтів, а не в футлярі.

**Обслуговування та ремонт**

Інформацію щодо обслуговування клієнтів див. у керівництві з використання основного кухонного комбайну або перейдіть на сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

- Спроековано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

Усунення несправностей		
Проблема	Причина	Рішення
Насадка кухонного комбайна не вмикається/не працює.	Відсутність електроживлення кухонної машини.	Перевірте, чи підключена та увімкнена кухонна машина (якщо доцільно).
	Насадка кухонного комбайна некоректно підключена до з'єднання кухонної машини.	Перевірте коректність під'єднання всіх елементів насадки кухонного комбайна.
Насадка кухонного комбайна зупинилася під час роботи.	Насадка кухонного комбайна перевантажена/ кількість доданих інгредієнтів перевищує допустиму норму.	Відімкніть кухонну машину. Зніміть кришку, зніміть ніж/ диск, та вийміть певну кількість інгредієнтів з чаші. Не можна перевищувати максимальну допустиму норму.
Неналежна обробка інгредієнтів	Надмірна чи недостатня кількість використовуваних інгредієнтів.	Див. схему використання із зазначенням рекомендованої кількості обробки, швидкостей та часу:
	Некоректна швидкість обробки чи час	
Витік інгредієнтів з-під кришки.	Було використано рідкі інгредієнти.	Не використовуйте рідкі інгредієнти, для цього можна придбати насадку блендер.
	Чаша переповнена.	Відімкніть кухонну машину, зніміть кришку, та вийміть певну кількість інгредієнтів з насадки. Максимальну норму не можна перевищувати.
Кухонний комбайн/ кухонна машина хитається.	Підаються обробці клейкі фрукти/інгредієнти, як наприклад, фініки.	Для кращого результату, для подрібнення інгредієнтів, спочатку використовуйте функцію «Імпульс», після чого здійснюйте обробку зі швидкістю 5.
	Обрана швидкість занадто низька	

**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

© Copyright 2022 Kenwood Limited. All rights reserved



5720071700/1