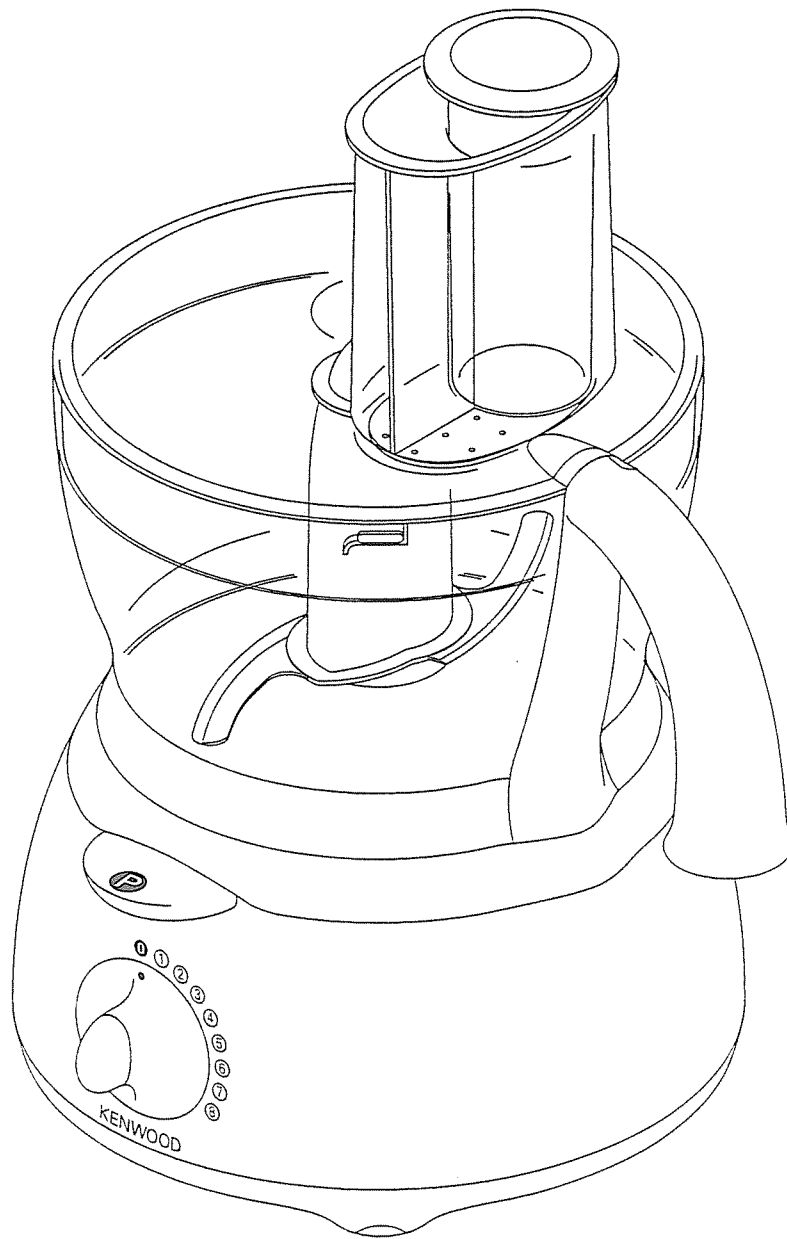


KENWOOD



FP 680, FP 690, FP 693
FP 780 series

English 2 - 5

Português 6 - 9

Español 10 - 13

Türkçe 14 - 17

Česky 18 - 21

Polski 22 - 25

Magyar 26 - 29

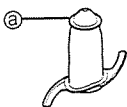
Русский 30 - 33

Ελληνικά 34 - 37

عربي ٨٣ - ١٤

Безопасность работы

- Используемые ножи и диски являются очень острыми; при обращении с ними следует соблюдать крайнюю осторожность. **При работе и чистке всегда держите нож за ручку ② сверху, как можно дальше от режущей кромки.**
 - Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашку.
 - Соблюдайте осторожность при включенных комбайне и миксере: нельзя выполнять в них какие-либо операции руками или кухонными принадлежностями.
 - Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети в следующих случаях:
 - перед установкой и снятием каких-либо частей
 - после использования
 - перед чисткой
 - Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
 - Перед тем как снять крышку с чаши или отсоединить измельчитель/мельницу от блока электродвигателя:
 - выключите прибор;
 - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились.
 - Проследите за тем, чтобы случайно не вывернуть кувшин измельчителя или мельницу из блока ножей.
 - Перед смешиванием в миксере дайте горячим жидкостям остыть: если крышка окажется закрытой неплотно, Вы можете обрызгаться.
 - Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.
 - Воздействие на блокировочный механизм с излишним усилием может привести к поломке прибора и к травме.
 - Дети и лица, требующие присмотра, не должны пользоваться прибором без наблюдения.
 - Никогда не пользуйтесь насадками, непредусмотренными для данного прибора.
 - Не позволяйте детям играть с прибором.
 - Никогда не оставляйте включенный прибор без наблюдения.
 - Никогда не пользуйтесь неисправным прибором. Прибор должен быть проверен и отремонтирован, см. раздел "Техническое обслуживание".
 - Никогда не допускайте попадания влаги на силовой блок, шнур или вилку.
 - Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
 - Пользуйтесь кухонным комбайном только по назначению; не пытайтесь использовать его для других, непредусмотренных целей.
- Перед подключением к электросети**
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на нижней стороне прибора.
 - Данный прибор соответствует Директиве ЕЭС 89/336/ЕЕС.
- Перед первым использованием**
- 1 Снимите всю упаковку, включая пластиковые защитные покрытия на ноже. **Будьте осторожны, поскольку ножи очень острые.** Нет необходимости хранить эти покрытия, они предназначены только для защиты ножей в процессе изготовления прибора и при транспортировке.
 - 2 Вымойте все детали, см. раздел "Уход за прибором"
 - 3 Вставьте излишнюю часть шнура в паз, расположенный на задней стороне прибора.



Миксер

- ① воронка
- ② крышка
- ③ кувшин
- ④ уплотнительное кольцо
- ⑤ блок с ножом

Дополнительные насадки

Ниже приведен список всех возможных насадок для комбайна. Те из них, которые включены в комплект Вашего кухонного комбайна, указаны в соответствующем прилагаемом списке. Для приобретения какой-либо насадки, не указанной в этом списке, обратитесь к дилеру, у которого был приобретен прибор.

- ⑬ нож
- ⑭ приспособление для замеса теста
- ⑮ взбивалка с двумя венчиками (с приводом)
- ⑯ крышка, используемая при приготовлении смесей большого объема
- ⑰ диск для нарезки ломтиками/грубого резания
- ⑱ диск для нарезки тонкими ломтиками/мелкого резания
- ⑲ диск для нарезки тонкой соломкой
- ⑳ диск для очень крупной нарезки
- ㉑ диск-терка
- ㉒ диск для стандартной нарезки
- ㉓ пресс с приводом для цитрусовых
- ㉔ лопатка
- ㉕ контейнер для хранения дисков (только для FP580)
- ㉖ Мельница
- ㉗ Центробежная соковыжималка

Как пользоваться кухонным комбайном

- 1 Установите съемный вал на блок электродвигателя ①.
 - 2 Установите чашку. Поставьте ее так, чтобы ручка была сзади, и поверните по часовой стрелке до фиксации ②.
 - 3 Установите нужную насадку на приводной вал.
 - ④ Чашка и необходимая насадка должны устанавливаться на прибор до того, как будут добавлены продукты.
 - 4 Установите крышку ③, следя за тем, чтобы верхняя часть приводного вала оказалась в центре крышки.
 - **Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.**
 - 5 Включите прибор и выберите скорость.
 - **При неправильной установке чашки и крышки комбайн не будет работать.**
 - Для включения прибора на короткие промежутки времени используйте импульсный регулятор. Прибор будет работать до тех пор, пока остается нажатым рычаг регулятора.
 - 6 Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашку.
 - **Всегда выключайте прибор перед снятием крышки.**
- Внимание**
- Комбайн не может использоваться для того, чтобы измельчать или молотить кофейные зерна или для превращения сахарного песка в сахарную пудру.
 - При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

Как пользоваться миксером

- 1 Установите уплотнительное кольцо ④ в блок с ножом ⑤.
- 2 Прикрутите кувшин к блоку с ножом.
- 3 Положите нужные ингредиенты в кувшин.
- 4 Вставьте воронку в крышку, затем поверните ее.
- 5 Зафиксируйте крышку на кувшине так, чтобы ушко для пальца оказалось над ручкой (Для того чтобы освободить крышку, нажмите на ушко ④.)
- 6 Поставьте миксер на силовой блок и поверните, чтобы зафиксировать его ⑤.
- 7 Выберите скорость или воспользуйтесь импульсным регулятором.

Полезные советы

- При приготовлении майонеза положите все ингредиенты, за исключением растительного масла, в миксер. Затем, в процессе работы прибора, налейте масло в воронку и дайте ему стечь внутрь.
- Смеси, имеющие плотную консистенцию, например, паштеты и соусы, могут налипать на стенки. Если смесь слишком густая, добавьте больше жидкости.

Обозначения

Комбайн

- ① силовой блок
- ② съемный приводной вал
- ③ чаша
- ④ крышка
- ⑤ подающая трубка
- ⑥ толкатели
- ⑦ предохранительная блокировка
- ⑧ паз для шнура
- ⑨ импульсный регулятор
- ⑩ регулятор скорости

- При размельчении льда добавьте 15 мл (1 ст. ложку) воды на 6 кубиков льда. Используйте импульсный регулятор.
- Внимание**
- Перед смешиванием в миксере дайте горячим жидкостям остыть: если крышка окажется закрытой неплотно, Вы можете обрызгаться.
- Для продления срока службы миксера включайте его не более чем на 60 секунд. Выключайте миксер сразу же после того, как будет достигнута нужная консистенция.
- Не добавляйте при обработке специй, они могут повредить пластиковые детали.
- Прибор не будет работать, если миксер установлен неправильно.
- Не кладите сухие ингредиенты в миксер до его включения. При необходимости порежьте их на кусочки; снимите воронку, а затем, при включенном приборе, опускаяте кусочки по очереди.
- Не используйте миксер в качестве емкости для хранения. Оставляйте его пустым до и после использования.
- Никогда не смешивайте более 1,5 л, для пенистых смесей типа молочных коктейлей это значение должно быть еще меньше.

Выбор скорости при разных операциях

Приспособление/насадка	Операция	Скорость
Нож	Приготовление бисквитов	1 – 8
	Растирание жира в муке	5 – 8
	Добавление воды для смешивания ингредиентов для сдобного теста	1 – 5
	Приготовление фарша/пюре/паштетов	6 – 8
Взбивалка	Яичные белки	8
	Яйца с сахаром для нежирных бисквитов	8
	Крем	5 – 8
Присп. для замеса теста	Дрожжевые смеси	5 – 8
Диски - нарезка ломтиками/резание/нарезка соломкой	Продукты с плотной структурой типа моркови, твердых сыров	5 – 8
	Менее плотные продукты типа огурцов, помидоров	1 – 5
Пресс для цитрусовых	Цитрусовые	1
центробежная соковыжималка	Фрукты и овощи	8
Миксер	Негустые смеси типа жидкого теста, молочных коктейлей	8
	Супы, соусы, паштеты и майонез	8
универсальная мельница	Универсальная	8

Максимальная производительность

- Песочное тесто, мука 340 г
- Дрожжевое тесто, мука 500 г
- Торт быстрого приготовления, всего 1,5 кг
- Мясной фарш, всего 600 г
- Смешивание жидкостей (с использованием спец. крышки) 1,5 л
- Взбивалка с двумя венчиками 6 белков

Использование насадок

Для определения скорости для каждой насадки см. таблицу выше.

16) нож/17) приспособление для замеса теста

Нож представляет собой наиболее универсальную насадку. Получаемая консистенция определяется продолжительностью времени обработки. При обработке более плотных ингредиентов пользуйтесь импульсным регулятором.

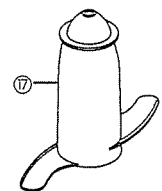
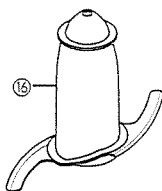
Ножи используются для измельчения сырого и обработанного мяса, при приготовлении кондитерских изделий из сдобного теста, для овощей, орехов, паштетов, соусов, супов-пюре, а также для получения тертых сухарей. Если в комплекте не предусмотрено приспособление для замеса теста, то нож может использоваться и для дрожжевых смесей.

Если же это приспособление имеется в комплекте, то пользуйтесь ими для приготовления дрожжевых смесей.

Полезные советы

Нож

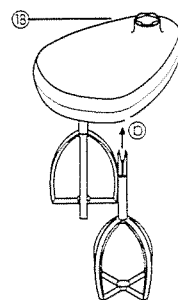
- Перед обработкой таких продуктов как мясо, хлеб, овощи порежьте их кубиками размером около 2 см.
- Сухое печенье можно разломать на кусочки и добавлять через подающую трубку в процессе работы прибора.



- При приготовлении песочного теста используйте масло и т.п., вынутое непосредственно из холодильника, порезав его на кубики размером 2 см.
- Следите, чтобы нож не перегревался.
- Приспособление для замеса теста**
- Разместите сухие ингредиенты в чашке и добавляйте жидкость в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор пока не образуется гладкий упругий ком теста, что занимает обычно 60-90 секунд.
- Повторно замешивать следует только руками. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чашке, так как это может привести к неустойчивой работе комбайна.

18) Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

Предназначена только для негустых смесей, например, яичных белков, крема, сгущенного молока и для взбивания яиц с сахаром для нежирных бисквитов. При использовании с более плотными смесями может произойти поломка.



Использование взбивалки

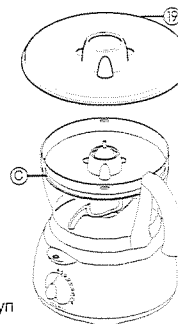
- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Надежно вставьте каждый венчик в головку с приводом ①.
- 3 Установите взбивалку, осторожно поворачивая ее, пока она не опустится на приводной вал.
- 4 Положите нужные ингредиенты.
- 5 Установите крышку, следя за тем, чтобы торец вала оказался в центре крышки.
- 6 Включите прибор.

Полезные советы

- Для получения оптимального результата яйца должны иметь комнатную температуру.
- Прежде чем взбивать, убедитесь, что чашка и взбивалка являются чистыми и нежирными.

19) Крышка для приготовления смесей большого объема

При смешивании жидкостей пользуйтесь специальной крышкой вместе с ножом для приготовления смесей большого объема. Это позволит Вам увеличить допустимый объем от 1 л до 1,5 л, избежать выплескивания жидкости и повысить качество резки ножа.



- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Установите нож.
- 3 Добавьте нужные ингредиенты.
- 4 Установите крышку для больших объемов над верхней частью ножа, следя за тем, чтобы она опиралась на выступ внутри чашки ②. **Нельзя надавливать на крышку, следует держать ее за ручку в центре.**
- 5 Установите крышку чашки и включите прибор.

Диски для нарезки

Переворачиваемые диски для нарезки ломтиками/резания - крупная нарезка ⑩, мелкая нарезка ⑪

Используйте сторону для резания при обработке сыров, моркови, картофеля и других продуктов аналогичной структуры.

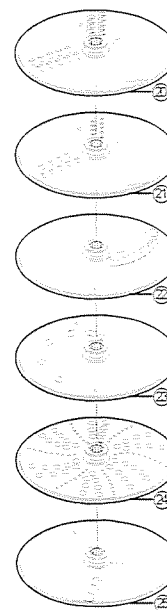
Используйте сторону для нарезки ломтиками при обработке сыров, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и репчатого лука.

Диск для нарезки соломкой ⑫
Используется для нарезки тонкой соломкой картофеля, твердых ингредиентов для салатов, гарниров, запеканок и т.п. (например, морковь, брюква, кабачки, огурцы).

Диск для очень крупной нарезки ⑬
Для крупной нарезки сыра и моркови.

Диск-терка ⑭
Для натирания сыра типа пармезан и картофеля для клецек.

Диск для стандартной нарезки ⑮
Предназначен для нарезки картофеля для жаренья, твердых ингредиентов для салатов и соусов (например, морковь, огурцы).

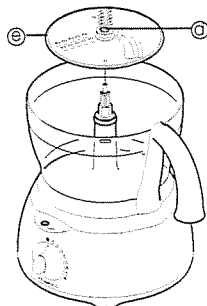


Безопасность работы

- **Никогда не снимайте крышку прежде, чем произойдет полная остановка режущего диска.**
- **Диски являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения**

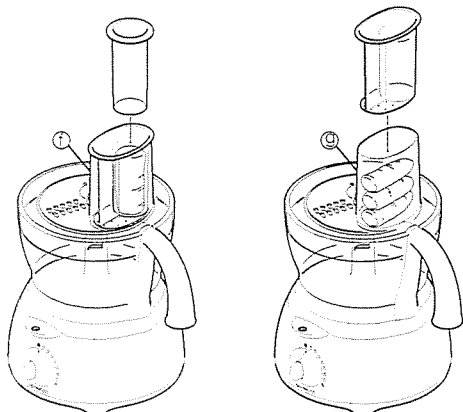
Использование режущих дисков

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
- 2 Держась за ручку ① в центре, установите диск на приводной вал нужной стороной вверх ②.
- 3 Установите крышку.
- 4 Выберите подающую трубку нужного размера. Внутри толкателя имеется маленькая подающая трубка, которая используется при обработке отдельных компонентов или тонких ингредиентов.
Для использования маленькой подающей трубки следует сначала вставить большой толкатель внутрь подающей трубки.
Для использования большой подающей трубки - воспользуйтесь обоими толкателями совместно.
- 5 Положите продукты в подающую трубку.
- 6 Включите прибор и равномерно нажимайте вниз на толкатель; **никогда не допускайте, чтобы Ваши пальцы оказались в подающей трубке.**



Полезные советы

- Используйте свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по всей ширине. Тем самым предотвращается смещение продуктов в сторону при обработке. Можно также использовать маленькую подающую трубку.
- При использовании диска для нарезки кладите ингредиенты горизонтально.
- При нарезке ломтиками и резании: продукты, размещаемые вертикально ①, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально ②.
- В чашке или на тарелке после обработки всегда остается небольшое количество продуктов.



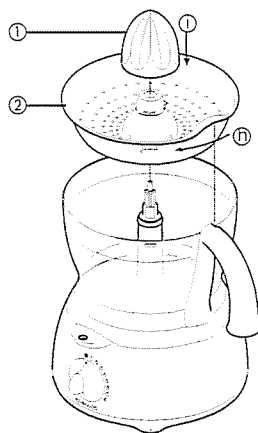
④ Пресс для цитрусовых

Предназначен для выжимания сока из цитрусовых фруктов (например, апельсинов, лимонов, лайма и грейпфрутов).

- ① конус
- ② сито

Использование пресса для цитрусовых

- 1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
 - 2 Установите сито в чашку, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чашки ①.
 - 3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз ②.
 - 4 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажимайте разрезанной половинкой на конус.
- **Пресс не будет работать, если сито не зафиксировано должным образом.**



⑤ Мельница

Используется для размалывания трав, орехов и кофейных зерен

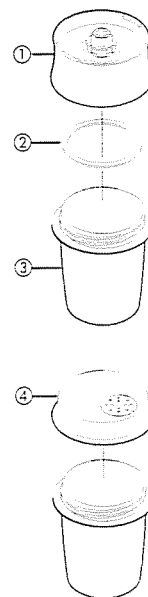
- ① нож
- ② уплотнительное кольцо
- ③ чаша
- ④ крышка с отверстием для разбрызгивания

Безопасность работы

- **Никогда не устанавливайте на машину блок ножей без закрепленного на нем кувшина.**
- **Запрещается снимать банку, если на машине установлена универсальная мельница.**
- **Не дотрагивайтесь до острых кромок ножей. Храните ножевой блок в недоступном для детей месте.**
- **Запрещается снимать универсальную мельницу до полной остановки ножей.**

Важная информация

- Для обеспечения длительного срока службы мельницы, никогда не включайте ее более чем на 30 с. Выключайте мельницу сразу же после того, как получите нужную консистенцию.
- Во избежание повреждения пластмассовых частей размалывать специи запрещается.
- Если мельница установлена неправильно, то машина не будет работать.
- Используется только для размалывания сухих ингредиентов.



Как пользоваться мельницей

- 1 Поместите ингредиенты в банку. Не заполняйте банку больше чем наполовину.
- 2 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок.
- 3 Проверните ножевой блок и поместите его в банку лезвиями вниз.
- 4 Установите ножевой блок на банку и затяните от руки.
- 5 Установите мельницу на блок электродвигателя и поверните фиксатор.
- 6 Включите на максимальной скорости или используйте импульсный режим.
- 7 После размалывания продукта можно заменить ножевой блок на крышку с сеткой и удалить размолотый продукт встряхиванием.

- Крышка с сеткой не является герметичной.

Советы

- Лучше перемалываются чистые и сухие травы.

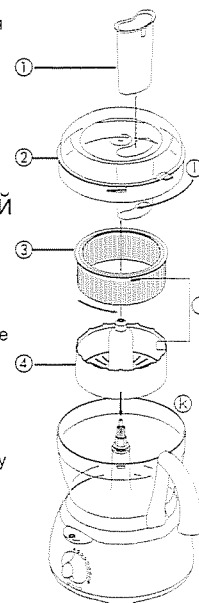
③ Центробежная соковыжималка

Используйте центробежную соковыжималку для получения сока из твердых фруктов и овощей.

- ① проталкиватель
- ② крышка
- ③ сетчатый фильтр
- ④ внутренняя чаша

Как пользоваться центробежной соковыжималкой

- 1 Установите ведущий вал и чашу на блок электродвигателя.
- 2 Зафиксируйте сетчатый фильтр во внутренней чаше ①.
- 3 Установите внутреннюю чашу в чашу кухонной машины ②.
- 4 Наденьте на чашу крышку, поверните ее так, чтобы она защелкнулась и подающая трубка села на ручку ③.
- 5 Порезьте продукты на мелкие кусочки, чтобы они могли входить в подающую трубку.
- 6 Включите машину, и равномерно проталкивайте нарезанные продукты вниз с помощью проталкивателя - **никогда используйте пальцы для проталкивания пищи в подающую трубку.** Перед тем как загрузить новую порцию, полностью обработайте уже загруженную.
- 7 После загрузки последнего кусочка дайте машине поработать еще 20 с, чтобы извлечь весь сок из сетчатого фильтра.




Важная информация

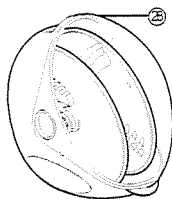
- Если кухонная машина вибрирует, выключите ее и опорожните сетчатый фильтр. (Кухонная машина вибрирует, если мякоть распределена неравномерно).
- Выполняйте загрузку продукта небольшими порциями (не более 450 г), и регулярно опорожняйте сетчатый фильтр и внутреннюю чашу.
- Перед обработкой продукта удалите косточки и семечки (например, перец, дыня, слива) и жесткую кожуру (например, дыня, ананас). Не нужно очищать от кожуры и удалять сердцевину яблок и груш.

Советы

- Используйте твердые, свежие фрукты и овощи.
- Сок citrusовых будет горьким и вспененным из-за того, что при получении сока также обрабатывается мякоть и косточки плодов. Пользуйтесь соковыжималкой для citrusовых.

Уход за прибором

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- Диски и ножи являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения.
- Храните диски для нарезки в специальном контейнере , поставляемом для этой модели.
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным явлением, не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.



Силовой блок

- Протрите влажной тряпкой, а затем насухо. Следите за тем, чтобы зона вблизи блокировочного механизма не была засорена остатками пищи.
- Избыточная часть шнура питания должна находиться в специальном пазу, расположенном на задней стороне прибора.

Измельчитель/мельница

- 1 Опорожните кувшин/чашку перед тем как отвернуть от блока ножей.
- 2 Вымойте кувшин/чашку руками.
- 3 Снимите и вымойте уплотнительное кольцо.
- 4 Не дотрагивайтесь до острых ножей; почистите их щеткой с горячей мыльной водой, а затем тщательно ополосните в проточной воде под краном.
Не опускайте блок с ножом в воду.
- 5 Оставьте сушиться в перевернутом положении.

Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

- Отсоедините венчики от головки привода, осторожно потянув за них. Вымойте их в теплой мыльной воде.
- Протрите головку привода влажной тряпкой, а затем вытрите ее насухо.
Не опускайте головку привода в воду.

Прочие детали

- Вымойте руками, а затем высушите.
- Кроме этого, их можно мыть в верхней корзине посудомоечной машины.

Техническое обслуживание

- Замена поврежденного шнура питания выполняется, из соображений безопасности, фирмой Kenwood или авторизованным дилером Kenwood.

В случае затруднений при:

- использовании прибора
- техническом обслуживании или ремонте

Обращайтесь в магазин, где был приобретен кухонный комбайн.

Кухонный комбайн	FP 690	FP 693
Мощность	600 Вт	600 Вт
Электронное управление	8 скоростей+импульсный режим	8 скоростей+импульсный режим
МАХ объем чаши	2,9л	2,9л
Рабочий объем чаши	1,5л	1,5л
Защита от разбрызгивания	+	+
Книга рецептов	-	+
Кол-во аксессуаров	10	12
Соквыжималка центрифужная	+	1
Соквыжималка/цитрусовых	+	1
Блендер	1,5л	1,5л
Кол-во дисков	3	2
Контейнер футляр для дисков	-	1
Насадка для теста	+	1
Насадка для увеличения объема	-	1
2 мельнички с крышками	+	+
мини чаша	1	1
Нож	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Двойная система безопасности	+	+
Прорезиненные ножки	+	+
Чаша	Без делений	С делениями
Эргономичный комбайн	!	!
Стильный дизайн	!	!

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.