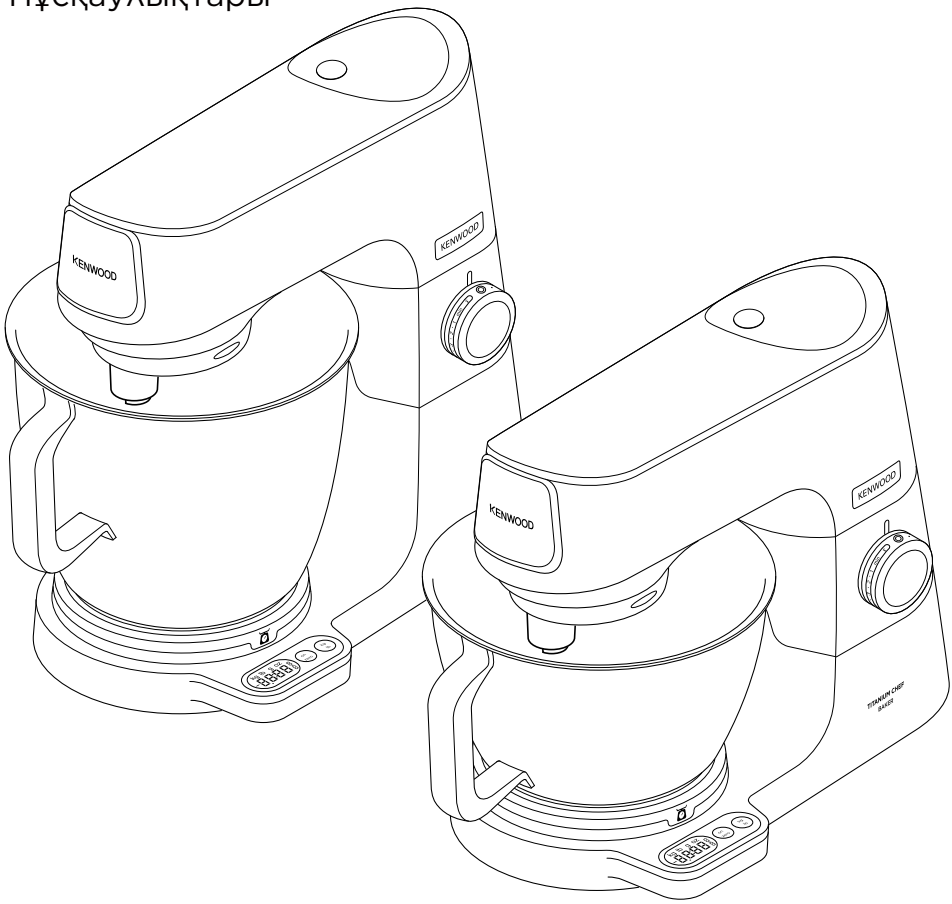
KENWOOD

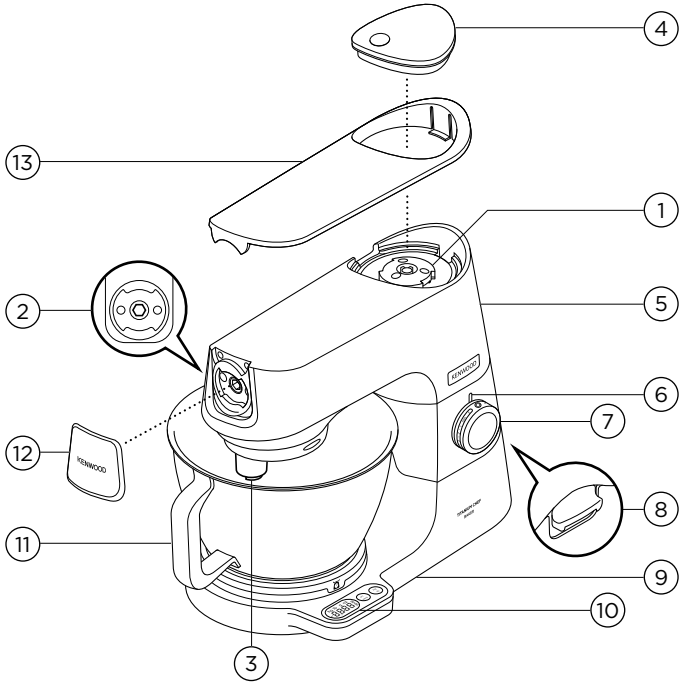
TYPE KVC85
TYPE KVL85

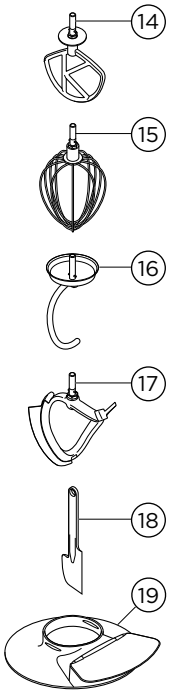
Инструкции
Нұсқаулықтары



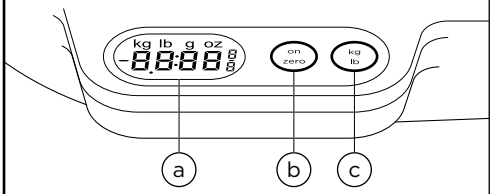
Русский **2 - 16**

Қазақша **17 - 29**

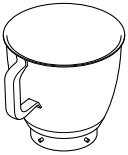


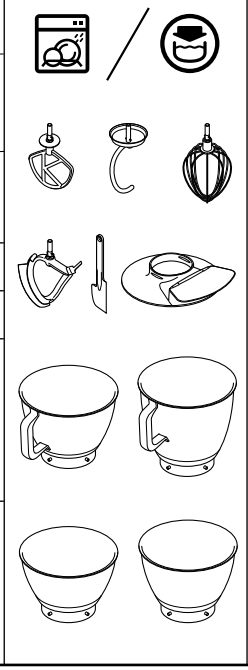


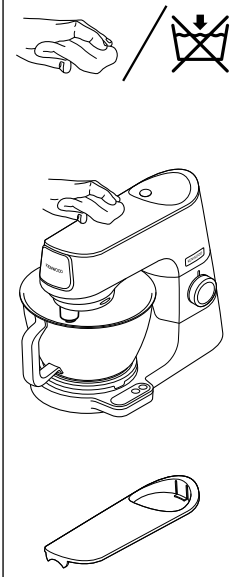
10 – Easy weigh scales



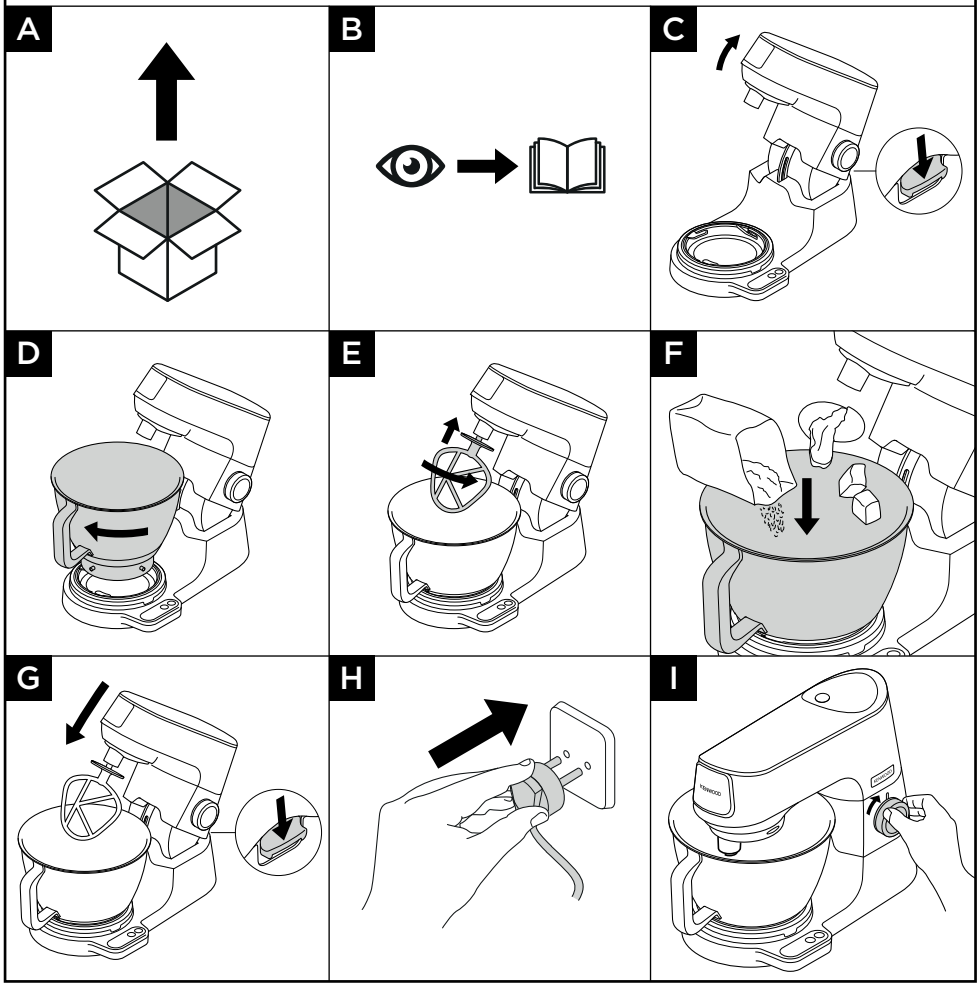
11 – Bowls

KVC85 Chef	KVL85 Chef XL
A 5L	**C** 7L 
B 3.5L	**D** 5L

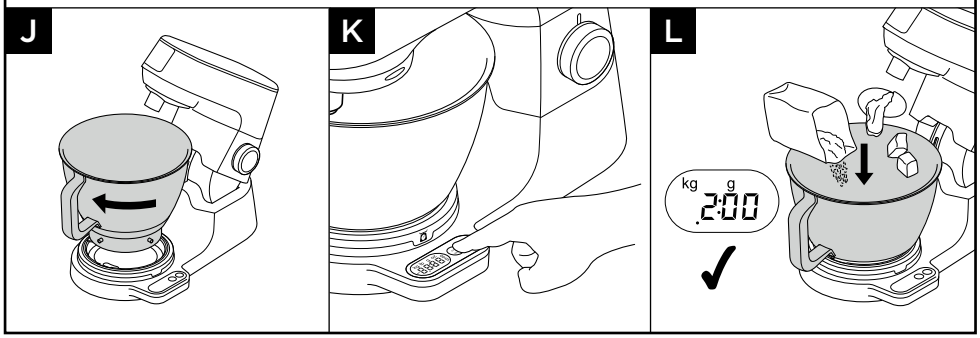




To Use Your Stand Mixer

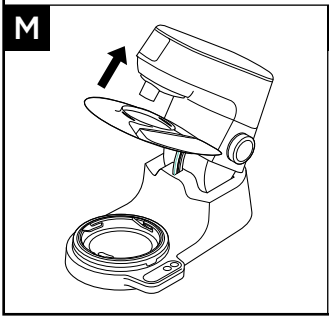


To Use the Weighing Function

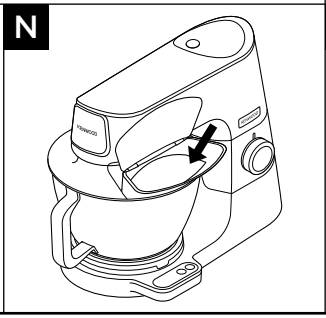


To Fit And Use Your Splashguard

M

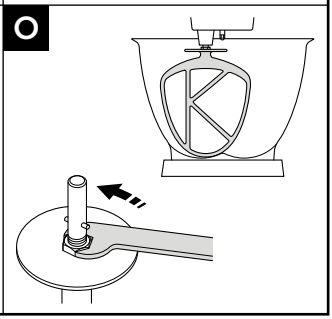


N



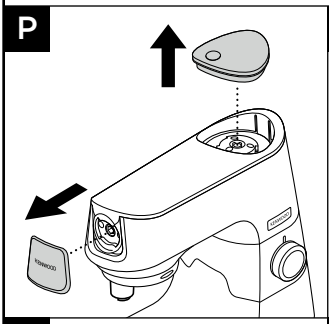
Tool Adjustment

O

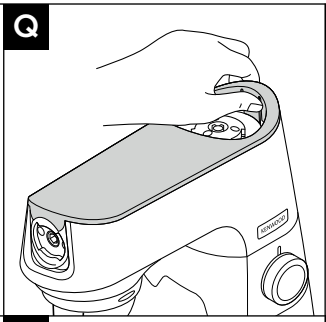


To Fit and Remove the Head Cover

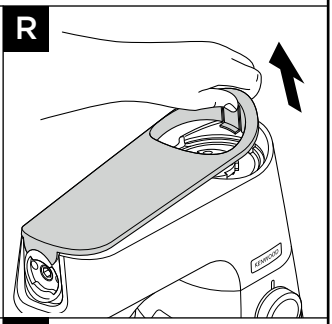
P



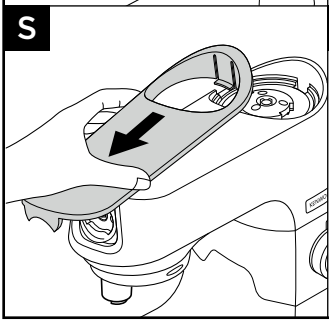
Q



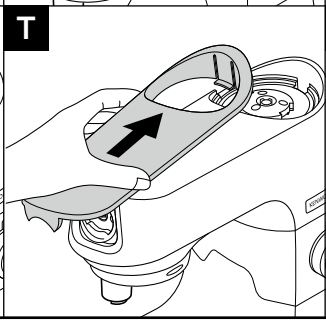
R



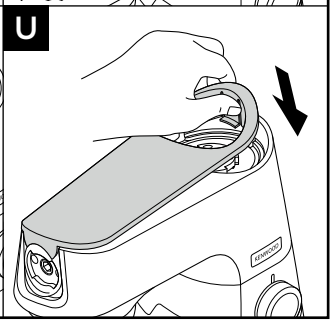
S



T

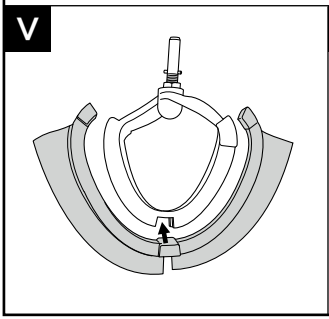


U

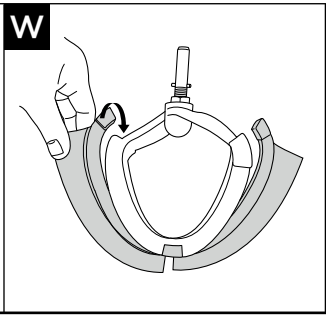


To Assemble the Creaming Beater

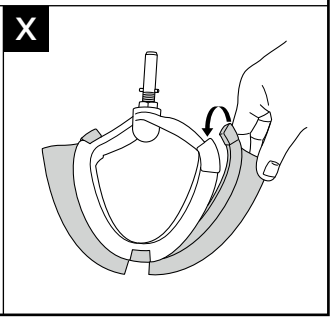
V



W



X



Знакомство с кухонной машиной Kenwood

Поздравляем с покупкой прибора компании Kenwood. Разнообразие насадок превращает эту машину в нечто большее, чем просто миксер. Это самый современный стационарный миксер. Надеемся, что использование этого прибора принесет вам радость.

Мощная. Надежная. Универсальная. Kenwood.

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- Перед монтажом или демонтажом инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно переводите регулятор скорости в положение “O” (Выкл.) и отсоединяйте сетевой шнур от розетки.
- Не касайтесь частями тела, волосами, ювелирными изделиями и элементами одежды двигающихся частей кухонной машины и установленных насадок.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не пользуйтесь неисправным прибором. Проверьте и отремонтируйте его: см. раздел “Обслуживание и забота о покупателях”.
- Не включайте кухонную машину с головной частью в поднятом положении.
- Не дотрагивайтесь руками до внутренних частей шарнирного механизма.
- Не допускайте свисания электрического шнура там, где его могут схватить дети.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на блок электродвигателя, электрический шнур или штепсельный разъем.

- Используйте только те насадки, которые предназначены для данного прибора. Не надевайте более одной насадки одновременно.
- Не превышайте объем, указанный в таблице максимальных объемов .
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам безопасности из сопроводительной документации и следуйте им.
- Поднимайте прибор осторожно — он тяжелый. Перед подъемом убедитесь в том, что головная часть электроприбора зафиксирована в опущенном положении, а емкость, насадки, крышки и сетевой шнур надежно закреплены.
- Будьте осторожны при удалении насадок из чаши после длительного пользования прибором, так как они могут быть горячими.
- Дети должны находится под присмотром. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не переносите и не поднимайте головку миксера с установленной насадкой, поскольку кухонная машина может потерять устойчивость.
- При перемещении прибора всегда поднимайте его за основание пьедестала и головку миксера. НЕ СЛЕДУЕТ поднимать или переносить прибор за ручку чаши.
- Не допускайте, чтобы прибор работал недалеко от края или свешиваясь над краем рабочей поверхности и не применяйте силы при установке насадок, так как это может нарушить стабильность положения прибора, он может опрокинуться, что может привести к травме.
- Короткий шнур питания используется для снижения риска того, чтобы в нем запутаться или о него споткнуться. Удлинители использовать можно, если проявлять осторожность при их использовании. При использовании удлинителя: 1) Указанные электрические параметры удлинителя должны быть по крайней мере такими же, что и электрические параметры прибора; и 2) Шнур должен быть уложен таким образом, чтобы не

покрывать столешницу или поверхность стола, где за него могут потянуть дети или о него можно случайно споткнуться. 3) Удлинитель должен быть заземленным и с трехжильным кабелем. Электрические параметры прибора указаны на его основании.

- 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.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Максимальное значение мощности основано на мини-измельчителе/мельнице, которая работает с максимальной нагрузкой. Другие насадки могут потреблять меньше энергии.

Только для модели KVC85

- Никогда не используйте брызгозащитную крышку с чашей емкостью 3.5 литра. Брызгозащитная крышка подходит только для использования с 5 лит-ровой чашей.
- Не устанавливайте инструмент для чаши на стационарный миксер, если чаша емкостью 3.5 литра находится в 5-литровой.
- Для разминания хлебного теста используйте только 5-литровую чашу.

Только для модели KVL85

- Никогда не используйте брызгозащитную крышку с 5-литровой чашей. Брызгозащитная крышка подходит для использования только с 7-литровой чашей.
- Не устанавливайте инструмент для чаши на стационарный миксер, если 5-литровая чаша находится в 7-литровой.

- Для разминания хлебного теста используйте только 5-литровую чашу.
- 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.

Перед подключением к сети электропитания
- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием
- Вымойте все части: См. раздел ‘Чистка и уход’.

Компоненты

Гнезда для крепления насадок

① Высокоскоростное отверстие
② Низкоскоростное отверстие
③ Гнездо для насадок чаши

Миксер

④ Крышка высокоскоростного отверстие
⑤ Головка миксера
⑥ Световой индикатор готовности миксера к работе
⑦ Регулятор скорости
⑧ Рычаг разблокировки головки
⑨ Блок электродвигателя
⑩ Весы Easyweigh
a экран дисплея
b кнопка включения/обнуления
c кнопка килограмм/фунт
⑪ Чаша
⑫ Крышка низкоскоростного отверстия
⑬ Крышка головки
⑭ К-образная насадка
⑮ Венчик
⑯ Насадка для замеса теста
⑰ Насадка для мягких смесей
⑱ Лопатка
⑲ Крышка для защиты от брызг

Примечание: гаечный ключ представлен исключительно в иллюстративных целях — он не входит в комплект поставки.

Насадки, которые можно приобрести отдельно

Есть ряд дополнительных насадок, которые можно использования с кухонной машиной.
См. прилагающуюся листовку или посетите сайт www.kenwoodworld.com, где приводится полный ассортимент и указан способ покупки дополнительных насадок.

Примечание: насадки для низкоскоростного отверстия

Низкоскоростное отверстие вашей кухонной машины снабжено резьбовым разъемом. Оно предназначено для установки резьбовых насадок.

При покупке новых насадок для низкоскоростного отверстия следует проверить их совместимость с кухонной машиной. Код резьбовых насадок начинается с букв KAX, а на упаковке таких насадок есть символ TWIST CONNECTION.

Для получения дополнительной информации посетите сайт www.kenwoodworld.com/twist.

Если ваша насадка снабжена балочной системой Bar BAR, вам следует воспользоваться адаптером KAT002ME, чтобы установить ее в резьбовое отверстие TWIST CONNECTION кухонной машины.

Дополнительную информацию см. на сайте www.kenwoodworld.com/twist.

Как пользоваться кухонной машиной

См. схемы A – I

1 Нажмите рычаг подъема головки и поднимите головку миксера до упора.
2 Установите чашу, поверните по часовой стрелке для фиксации.
3 Вставьте нужную насадку в гнездо. Нажмите и поверните насадку, чтобы зафиксировать.
Примечание: Если К-образная насадка или взбивалка не поднимают ингредиенты со дна чаши, обратитесь к разделу “Настройка насадок”.
4 Опустите головку миксера, нажав на рычаг разблокировки головки и опустите головку миксера до фиксации.
5 Подключите к источнику питания. Включите прибор, установив регулятор скорости на нужную отметку. Для коротких всплесков максимальной скорости положение «импульсный режим (P)».
6 После выполнения действия поверните регулятор скорости в положение “O” (Выкл.) и отключите кухонную машину от сети питания.
7 Открутите насадку по часовой стрелке, чтобы разблокировать ее, а затем снимите.

Советы

- Функция перемешивания предназначена для перемешивания легких ингредиентов в густые смеси, например, при приготовлении безе, муссов, фруктовых десертов, бисквитных пирожных, суфле, а также для добавления муки в смесь для кексов. Миксер будет работать на постоянной медленной скорости.

Внимание

При использовании других отверстий в чаше не должно находиться инструментов.

Как пользоваться функцией взвешивания

См. схемы J – L

1 Установите чашу.
2 Нажмите на кнопку включения / обнуления, экран дисплея замигает мигать ----, а затем на нем отобразится 0.
3 Нажмите на кнопку «кг/фунт», для выбора граммов или унций. По умолчанию при первом включении на дисплее будет отображаться значение кг/г.
- Цена деления - 1 грамм. Про взвешивании малых количеств для замеров рекомендуется использовать чайную или столовую ложку.
- Для обнуления нажмите кнопку включения/обнуления один раз.

4 Взвесьте необходимые ингредиенты прямо в чаше.

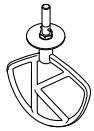
Примечание: Перед взвешиванием всегда устанавливайте прибор на сухую, плоскую, устойчивую поверхность. Не давите на миксер или чашу в процессе взвешивания, так как это повлияет на точность весов. Функцию взвешивания можно использовать при нахождении головки смесителя как в верхнем, так и нижнем положении.

Таймер отсчёта

- Во время работы экран дисплея будет автоматически работать как таймер отсчёта.
- Таймер будет отсчитывать до 30 минут и делать паузу (до 30 секунд) при каждом переключении регулятора скорости в положение “0”.
- Для сброса таймера на ноль при работающей машине нажмите на кнопку включения/обнуления (ON/ZERO).

Рекомендуемые количества

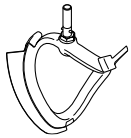
- Данные представлены исключительно в ознакомительных целях и варьируются в зависимости от конкретного рецепта и ингредиентов.



К-образная насадка
Для приготовления пирожных, печенья, теста, глазури, начинок, эклеров и картофельного пюре.

Советы
- Чтобы не разбрызгивать ингредиенты, постепенно увеличивайте скорость.
- Чтобы полностью смешать все ингредиенты, часто делайте перерывы в работе миксера и соскребайте тесто с чаши лопаткой.
- Для приготовления выпечки используйте холодные ингредиенты, кроме случая, когда в рецепте указано иное.

Рецепт / Процесс		**(Макс.)**					**(Минуты)**
		KVC85 Chef		**KVL85 Chef XL**			
		3,5 л	***5 л**	***5 л**	**7 л**		
Выпечка и бисквитные изделия – перетирание жира с мукой	Вес муки	340 г	680 г	500 г	910 г	Мин → 1	2
Универсальные смеси для тортов “Все в одном”	Общий вес	800 г	2 кг	2 кг	4 кг	Мин → Макс.	45 – 60 сек



Насадка для мягких смесей
Для взбивания крема и смешивания мягких ингредиентов.

Советы
- Чтобы не разбрызгивать ингредиенты, постепенно увеличивайте скорость.
- При взбивании жира и сахара для приготовления смесей для тортов жир всегда должен быть комнатной температуры или предварительно размягчён.

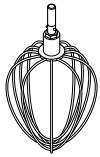
Рецепт / Процесс	**(Макс.)**					**(Минуты)**
	KVC85 Chef		**KVL85 Chef XL**			
	3,5 л	***5 л**	***5 л**	**7 л**		
Взбивание масла/маргарина с сахаром	890 г	2,6 кг	1,8 кг	4,5 кг	Мин → Макс.	4
Взбивание яиц в смесь для тортов					Мин → Макс.	1 – 4
Добавление муки, фруктов и т.д.					Мин → 1	30 – 60 сек

Расчетный размер яиц = средний (Вес 53 – 63 г)

* При использовании 5 литровой чаши на машине модели KVL85 следует снизить максимальный уровень наполнения. Это связано с тем, что с инструментами к чаше размера Chef XL используется ча-ша меньшей емкости.

Рекомендуемые количества

- Данные представлены исключительно в ознакомительных целях и варьируются в зависимости от конкретного рецепта и ингредиентов.
- Для достижения наилучших результатов при приготовлении тортов всегда используйте мягкое сливочное масло комнатной температуры и маргарин.



Венчик
Для яиц, крема и суфле.

Важно
- Чтобы не разбрызгивать ингредиенты, постепенно увеличивайте скорость.
- **Не используйте венчик для густых смесей (для тортов "все в одном" и при взбивании жира с сахаром для сливочного крема), так как это может привести к повреждению венчика.**
- Наилучшие результаты достигаются при использовании яиц комнатной температуры.
  Перед взбиванием яичных белков, убедитесь, что на венчике и чаше нет жира или яичного желтка.

Рецепт / Процесс	**(Макс.)**					**(Минуты)**
	KVC85 Chef		**KVL85 Chef XL**			
	3,5 л	***5 л**	***5 л**	**7 л**		
Яичные белки	6 (210 г)	12 (420 г)	8 (280 г)	16 (560 г)	Мин → Макс.	1½ - 2
Бисквиты без жира	620 г	930 г	620 г	930 г		4-6
Сливки	0,35 л	2 л	0,5 л	2 л	Мин → 4-6	1 ½ - 3
Майонез • Для наилучших результатов поскребите чашу, добавив масла, и включите ещё на 10 минут на скорости “Max”.	2 Яичный желток 10 г Горчица 200 мл Растительное масло				Макс.	1 – 1 ½
Блинное тесто • Сначала поместите муку в чашу, а затем мокрые ингредиенты. • Смешивайте ингредиенты на минимальной скорости.	250 г Мука 500 г Молоко 200 г Яйца				Минимальная скорость в течение 10 сек. Затем увеличить до максимальной в течение 45-60 сек.	1

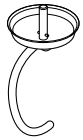
Расчетный размер яиц = средний (Вес 53 – 63 г)

Используемые сливки для взбивания = свежие сливки для взбивания с содержанием жира как минимум 38 %.

* При использовании 5 литровой чаши на машине модели KVL85 следует снизить максимальный уровень наполнения. Это связано с тем, что с инструментами к чаше размера Chef XL используется ча-ша меньшей емкости.

Рекомендуемые количества

- Данные представлены исключительно в ознакомительных целях и варьируются в зависимости от конкретного рецепта и ингредиентов.



Насадка для замеса теста
Для дрожжевых смесей для теста

Советы
Важно
- **Для разминания теста следует использовать самую большую чашу из комплекта поставки.**
  KVC85 - 5 литровая чаша
  KVC85 - 7 литровая чаша
- **Никогда не превышайте указанную норму загрузки: это может привести к перегрузке прибора.**
- Если вы слышите, что насадка с трудом справляется с перемешиванием, отключите, извлеките половину теста и вымешайте каждую половину по - отдельности.
- Ингредиенты перемешиваются лучше, если жидкость добавить в начале.

Дрожжи
- **Сухие дрожжи** (тип дрожжей, которые необходимо разводить водой):налейте тёплой воды в чашу. Затем добавьте дрожжи и сахар и оставьте на 10 минут до появления пены.
- **Свежие дрожжи** покрошите в муку.
- **Другие виды дрожжей:** следуйте указаниям производителя.
- Поместите тесто в покрытый жиром полиэтиленовый мешок или чашу, накрытую кухонным полотенцем, Затем оставьте в теплом месте до тех пор, пока объем теста не увеличится в размерах в два раза.

Рецепт / Процесс		**(Макс.)**					**(Минуты)**
		KVC85 Chef *5 л чаша		**KVL85 Chef XL 7 л чаша**			
		Мин	**Макс.**	**Мин**	**Макс.**		
Хлебное тесто (крутое)	Теплой воды	195 г	755 г	195 г	895 г	Мин 1	60 сек 3-4
	Грубой белой хлебопекарной муки	350 г	1,36 кг	350 г	1,6 кг		
	Дрожжей быстрого действия	6 г	22 г	6 г	25 г		
	Жира	10 г	27 г	10 г	30 г		
	Соли	3 г	14 г	3 г	16 г		
	Общий вес	564 г	2,18 кг	564 г	2,56 кг	Повторное заме-шивание Скорость 1	60 сек
Слабое дрожжевое тесто (на сливочном масле и яйцах)	Вес муки	250 г	1,3 кг	250 г	1,6 кг	Мин 1	60 сек 3-4
	Общий вес	478 г	2,5 кг	478 г	3,1 кг	Повторное заме-шивание Скорость 1	60 сек

Расчетный размер яиц = средний (Вес 53 – 63 г)

* При использовании 5 литровой чаши на машине модели KVL85 следует снизить максимальный уровень наполнения. Это связано с тем, что с инструментами к чаше размера Chef XL используется ча-ша меньшей емкости.

Как установить и пользоваться устройством для защиты от брызг

См. схемы M – N

1 Поднимите головку миксера до ее фиксации.
2 Установите чашу на основание.
3 Надвиньте крышку для защиты от брызг на нижнюю часть головки миксера, добившись его полной посадки. Шарнирная секция должна быть расположена, как показано на рисунке.
4 Вставьте нужную насадку.
5 Опустите головку миксера.

- Во время перемешивания ингредиенты могут добавляться в чашу через подвешенную на петлях крышку для защиты от брызг.
- Для выполнения смены насадок крышку для защиты от брызг снимать не требуется.

6 Удалите крышку для защиты от брызг, приподняв головку миксера и подтолкнув ее вниз.

Настройка насадок

См. схемы O

К-образная насадка и венчик

На заводе насадки отрегулированы под высоту чаши, входящей в комплект поставки, и не требуют регулировки.
Чтобы отрегулировать насадку, используйте подходящий гаечный ключ:

TYPE KVC85 = 15 мм
TYPE KVL85 = 19 мм

Для этого следуйте приведенным ниже инструкциям:

1 Отключите прибор от сети.
2 Поднимите головку миксера и вставьте венчик или взбивалку.
3 Опустите головку миксера. Если необходимо отрегулировать зазор, поднимите головку миксера и снимите насадку. В идеальном варианте венчик или К-образная насадка должны **почти** касаться дня чаши.
4 С помощью подходящего гаечного ключа открутите гайку, чтобы можно было регулировать положение вала. Чтобы опустить насадку ближе к дну чаши, поверните вал против часовой стрелки.
Чтобы приподнять насадку, поверните вал по часовой стрелке.
5 Закрутите гайку.
6 Установите насадку на место и опустите головку миксера. (Проверьте положение насадки, см. вышеперечисленные пункты).
7 Повторяйте вышеописанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.

- Примечание: гаечный ключ представлен исключительно в иллюстративных целях.

Насадка для замеса теста

Положение данной насадки устанавливается производителем и не требует дальнейших переустановок.

Установка и снятие крышки головной части

См. схемы P – U

1 Снимите крышки низкоскоростного и высокоскоростного гнезда.
2 При нажатом стопорном зажиме поднимите крышку головки и сдвиньте ее вперед.
3 Для установки другой крышки головной части, вставьте штырьки на конце колпачка головной части

в два отверстия низкоскоростного гнезда.

4 Нажимая на стопорный зажим, подтолкните крышку головной части вниз на место на головной части миксера.

5 Верните крышки низкоскоростного и высокоскоростного гнезда на их прежние места.

Сборка насадки для мягких смесей

См. схемы V – X

Установка лезвия очистителя

- Лезвие очистителя уже установлено заводом - производителем и перед чисткой его всегда необходимо снимать.

1 Аккуратно установите гибкое лезвие очистителя на инструмент, поместив основание лезвия очистителя в прорезь, затем установите одной стороной в канавку и аккуратно зацепите конец. Повторите то же с другой стороны.

Уход и чистка

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и отключайте его от сети питания.
- При первом использовании на низкоскоростном отверстии ② могут появляться следы смазки. Это нормально – просто вытрите смазку.

Блок питания, крышки высокоскоростного и низкоскоростного гнезда и крышка головной части

- Протирать влажной тряпкой, затем сушить.
- Не использовать абразивные материалы и не погружать в воду.

Чаши

- Помыть руками, тщательно высушить или вымыть в посудомоечной машине.
- Не используйте проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливатель для чистки емкости из нержавеющей стали.
  Для удаления известкового налета, используйте уксус.
- Не подвергайте прибор воздействию источников тепла (верхней панели электроплиты, электропечей, микроволновых печей).

Насадки и защита от брызг

- Помыть руками, тщательно высушить или вымыть в посудомоечной машине.

Рецепт

Маринад из чернослива

185 г прозрачного жидкого меда
25 г мягкого чернослива
25 мл воды

1 Поместите все ингредиенты в мини измельчитель/мельницу. Поставьте в холодильник на ночь.

2 Установите насадку на стационарный миксер.

3 Включите импульсный режим на 6 секунд.

4 Используйте по назначению.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизированный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.

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

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Информация о коде даты производства может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.

Например: 4-я неделя января 2020 года = 20T04

Модельность	TYPE KVC85 TYPE KLV85
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	1200 Вт
Условия хранения:	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %
Срок хранения:	Не ограничен.
Срок службы:	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации:	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки:	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации:	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Адрес производителя:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
Импортёр и уполномоченная организация на принятие претензий:
ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Сущёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Поиск и устранение неисправностей		
Проблема	**Причина**	**Решение**
Венчик или К-образная насадка стучит по дну чаши или не достает до ингредиентов на дне чаши.	Зажим для помешивания установлен.	Снимите зажим для помешивания: его следует использовать только в сочетании с насадкой для смешивания во время приготовления.
Не удается установить низкоскоростные насадки.	Проверьте насадку на совместимость с моделью машины. Требуется резьбовая система фиксации (модель KAX) TWIST	Насадка должна быть снабжена резьбой системой фиксации KAX TWIST, чтобы устанавливаться в это гнездо. Если ваша насадка снабжена балочной системой Bar BAR, вам следует воспользоваться адаптером KAT002ME, чтобы установить ее в резьбовое отверстие системы фиксации Твист кухонной машины. *Дополнительную информацию см. на сайте www.kenwoodworld.com/twist.*
При первом включении стационарного миксера в сеть мигает световой индикатор готовности миксера к работе.	Регулятор скорости не находится в положении “O”. Головка миксера поднята или не заблокирована надлежащим образом в опущенном положении.	Проверьте и поверните регулятор скорости в положение “O”. Переведите головку машины в нижнее положение и заблокируйте должны образом.
Кухонная машина останавливается в процессе работы. На дисплее весов отображается сообщение об ошибке E26 или E27.	Включилась защита от перегрузки или перегрева. Превышен допустимый объем.	Отключите устройство и устраните помеху или источник перегрузки. Поверните регулятор скорости в положение “0”, а затем снова выберите нужную скорость. Если прибор не работает, удалите часть ингредиентов, чтобы снизить нагрузку, и перезапустите. Если и это не помогает решить проблему, отключите прибор и дайте постоять 15 минут. Подключите и повторно выберите скорость. Если не удается запустить прибор, используя указанную выше процедуру, обратитесь в службу поддержки клиентов.

Поиск и устранение неисправностей (продолжение)		
Проблема	**Причина**	**Решение**
“Световой индикатор готовности миксера” выключен при включенном в сеть приборе	Кухонн ая машина был включен дольше 30 минут, но не совершал никаких действий и перешел в режим ожидания.	Для перезагрузки прибора переместите регулятор скорости в положение “min”, затем снова в положение “O”.
Функция взвешивания		
При [- - - -] на экране индикатора застыло изображение	Экран дисплея застывает в процессе работы. Экран дисплея показывает минус, так как дисплей не обнулен, и либо ингредиенты удалены, либо чаша снята. Вес ингредиента слишком мал.	Нормальная работа. Или обнулите экран, или восполните недостающие ингредиенты, или снова установите чашу. Для отмеривания малых количеств ингредиентов используйте в качестве мерных средств чайные или столовые ложки.
На экране изменяется значение веса.	В процессе взвешивания или работы сместился силовой блок.	Перед взвешиванием всегда ставьте кухонную машину на сухую ровную поверхность. Не перемещайте кухонную машину во в процессе взвешивания. Перед взвешиванием другого ингредиента не забудьте сбросить предыдущее значение веса.
Отключен экран дисплея	Кухонная машина отключена от сети. Экран дисплея автоматически отключается, если спустя 5 минут на нем показан тот же вес.	Подсоедините прибор к сети. Нажмите на ВКЛ./НОЛЬ один раз и экран дисплея загорится.
Дисплей показывает [0 – Ld].	Перегрузка функции взвешивания. К кухонной машине приложена избыточная сила.	Не превышайте максимальный предел взвешивания 6 кг. Не применяйте избыточных физический усилий при обращении с кухонной машиной, так как это может привести к повреждению датчика взвешивания.

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

Kenwood Ас Машинаныңызды біліңіз

Соншама көп қондырғылары бар Kenwood сатып алғаныңызбен құттықтаймыз. Бұл жай араластырғыштан әлдеқайда көп. Бұл жетілдірілген ас машинасы. Оның қолдануы сізді рақаттанады деп үміттенеміз.
Берік. Сенімді. Әмбебап. Kenwood.

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалану үшін сақтаңыз.
- Барлық орауыштарды және белгілерін алып тастаңыз.
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- Жылдамдық басқаруды ‘O’ OFF күйіне келтіріп, жабдықтарды/қондырғыларды бекіту немесе алу алдында, қолданғаннан кейін мен жуу алдында қуат көзінен ажыратыңыз.
- Дене бөліктерін, шашыңызды, зергерлік бұйымдарды және бос киімдерді қозғалатын бөліктерінен және салынған тіркемелерінен алыс етіп ұстаңыз.
- Ас машинаны жұмыс жасағанда ешқашан назарсыз қалдырмаңыз.
- Зақымдалған аспапты ешқашан қолданбаңыз. Оны тексеріп, жөндеуге жіберіңіз: ‘Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес’ бөлімін қараңыз.
- Ас машинаның басы жоғары көтерілген жағдайда ешқашан қолданбаңыз.
- Саусақтарыңыз бен т.б. заттарды ешқашан топсалы механизміне салмаңыз.
- Сымның төмен салпылдап, баланың қолына түсуін ешқашан болдырмаңыз.
- Қуат бөлігінің, сым мен айырдың сулануын ешқашан болдырмаңыз.
- Рұқсат етілмеген және бір уақытта бірден артық қондырғыны қолданбаңыз.

- Қуатты максималды кестесінде көрсетілген шамалардан ешқашан асырмаңыз.
- Қондырғыны қолданғанда қамтылатын қауіпсіздік нұсқаманы оқып, оны қолданыңыз.
- Аспапты көтергенде абайлаңыз, ол ауыр. Көтеру алдында бас төмен дұрыс бекітіліп, тостаған, жабдықтар, сыртқы қақпақтар мен сымның қауіпсіз орналасқанына көзіңізді жеткізіңіз.
- Олардың ыстық болуы мүмкін болғандықтан, ұзақ уақыт қолданған соң табақ құралдарын алған кезде абайлаңыз.
- Балалардың аспаппен ойнамауын қадағалаңыз.
- Араластырғыштың басын бекітілген қондырғымен қозғап көтермеңіз, ас машина тұрақсыз болуы мүмкін.
- Құрылғыны жылжытқан кезде әрқашан тұғырық негізінен және миксер басынан ұстаңыз. Құрылғыны тостаған тұтқасынан көтеруге немесе алып жүруге БОЛМАЙДЫ.
- Құрылғыны жиек маңайында жұмыс істетпеңіз немесе жұмыс беткейінен шығып тұратындай етіп қоймаңыз немесе тіркеме орнатылған кезде оған күш түсірмеңіз, себебі бұл құрылғының тұрақсызданып, аударылып кетуіне және нәтижесінде зақым алуға әкелуі мүмкін.
- Қысқа қуат сымы шатасу немесе апаттық өшіп қалу салдарынан болатын қауіпті азайту үшін қолданылады. Ұзартқыш баусымдарды аса мұқият болған жағдайда пайдалануға болады. Ұзартқыш баусымды пайдаланған жағдайда: 1) Ұзартқыш баусымның белгіленген электрлік сипаттамалары, кем дегенде құрылғының электрлік сипаттамаларымен бірдей болуы керек; және 2) Баусымды асүй үстелінен немесе үстелдің үстіңгі тақтайынан салбырап тұрмайтындай етіп орналастыру керек, кері жағдайда балалар одан тартып қалуы немесе байқаусызда оған сүрініп қалуы мүмкін. 3) Ұзартқыш баусым жерге тұйықталған, 3 сымды болуы керек. Құрылғының электрлік сипаттамалары құрылғының төменгі жағында көрсетілген.

- 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.
- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Максималды мән ең үлкен жүктемені алатын мини чоппер/ұсақтағыш тіркемесіне негізделеді. Өзге тіркемелер азырақ жүтемені алуы мүмкін.

Тек KVC85

- Көлемі 3,5 л тостағаны бар шашыратқышты еш уақытта пайдаланбаңыз. Тек көлемі 5 л тостағаны бар шашыратқышты пайдалануға болады.
- Көлемі 3,5 л тостаған 5 л тостағанға салынған кезде, тостаған жабдығын стационар миксерге салмаңыз.
- Нанға қамыр илеу үшін тек 5 л тостағанды пайдаланыңыз.

Тек KVL85

- Көлемі 5 л тостағаны бар шашыратқышты еш уақытта пайдаланбаңыз. Тек көлемі 7 л тостағаны бар шашыратқышты пайдалануға болады.
- Көлемі 5 л тостаған 7 л тостағанға салынған кезде, тостаған жабдығын стационар миксерге салмаңыз.
- Нанға қамыр илеу үшін тек 7 л тостағанды пайдаланыңыз.
- 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.

Токқа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

Алғашқы рет қолдану алдында

- Бөліктерін жуыңыз: «Күту және тазалау» бөлімін қараңыз.

Негізгі

Қондырғы шығыстары

1. Жоғары жылдамдық шығысы
2. Баяу жылдамдық шығысы
3. Тостаған жабдығының ұяшығы

Араластырғыш

4. Жоғары жылдамдықты шығысының қақпағы
5. Араластырғыш басы
6. Миксер пайдалануға дайын индикатор шамы
7. Жылдамдықты басқару тетігі
8. Басын босату иінтірегі
9. Қуат бөлігі
10. Easyweigh таразысы
    a Дисплей экраны
    b Қосу/Нөлдеу батырмасы
    c кг/фунт батырмасы
11. Тостаған
12. Баяу жылдамдықты шығысының қақпағы
13. Бас қақпағы
14. К-талқандағыш
15. Шайқағыш
16. Қамыр құралы
17. Кілегей ұрғышы
18. Қалақша
19. Шашыраудан қорғау

Ескерту: сомынды бұрайтын кілт тек суреттеу мақсатымен көрсетілген және орамада қамтылмайды.

Қосымша қондырғылар

Сіздің ас машинаңызбен қолданылатын бірқатар қосымша қондырғылар бар. Орамадағы қондырғы үндеухатын немесе www.kenwoodworld.com сайтын қондырғылардың толық қатарын мен орамаға кірмеген қондырғыны қалайша сатып алуға болатынын қараңыз.

Ескерту: баяу жылдамдық шығысының қондырғылары

Баяу жылдамдық шығысы ас машинаңыздың түрін Бұрау Қосу Жүйесімен ажыратады. Ол Бұрау Қосу Жүйесінің қондырғыларын қолдана алу үшін жасалған.

Баяу жылдамдықты шығысы үшін жаңа қондырғыларды сатып алғанда, ас машинаңызбен үйлесімділігін тексергеніңіз жөн. Барлық Бұрау Қосу Жүйесінің қондырғыларын KAX деп басталатын өнім коды және сонымен орамада бейнеленген Бұрау таңбасы TWIST арқылы теңдестіруге болады. Қосымша ақпарат үшін www.kenwoodworld.com/twist қараңыз.

Егер қондырғыларыңыз панельді қосу жүйесіне BAR сәйкес келсе, онда сізге ас машинаңызда бұрап қосу жүйесін TWIST қолдану үшін орамада қамтылған KAT002ME жалғастырғышын қолдану қажет.

Қосымша ақпарат үшін www.kenwoodworld.com/twist қараңыз.

Асүй комбайнын пайдалану үшін

A – I суреттерін қараңыз

1 Бас көтеру иінтірегін төмен басып, араластырғыш басын бекітілгенше көтеріңіз.
2 Тостағанды орнатып, сағат тілінің бағытымен бұрап, бекітіңіз.
3 Қажетті жабдықты ұяшыққа орнатыңыз. Одан кейін басып жабдықты бекіту үшін айналдырыңыз.
Ескерту: Егер К-талқандағыш немесе шайқағыш қоспа құрама бөліктерін тостаған түбінен алмаса, онда «Жабдықты реттеу» бөлімін қараңыз.
4 Араластырғыш басын иінтіректі басып төмендетіңіз және араластырғыш басын бекітілгенше төмендетіңіз.
5 Қуат көзіне қосыңыз.
Жылдамдықты басқару тетігін қажетті жылдамдық параметріне бұрап, машинаны іске қосыңыз. Максималды жылдамдықтың қысқа импульстері үшін импульс (P) күйін пайдаланыңыз.
6 Қолданыстан кейін жылдамдық басқаруын 'O' OFF күйіне келтіріп, ас машинаңызды қуат көзінен ажыратыңыз.
7 Жабдықты алу үшін оны сағат тілі бағытымен жабдық ұяшығынан босатып алыңыз.

Кеңестер

- Илеу функциясын меренга мусы, жеміс езбелері, Генуэз бисквиті мен суфлесі сияқты ауыр қоспаларға жеңіл қоспаларды араластыру және ұн мен жемісті торт қоспаларымен біріктіру үшін қолдануға болады. Миксер тұрақты баяу жылдамдықта жұмыс істейді.

Маңызды

Басқа шығыстарын қолданғанда тостаған жабдықтары бекітілген немесе тостаған ішінде сақталғанына көзіңізді жеткізіңіз.

Өлшеу функциясын пайдалану үшін

J – L суреттерін қараңыз

1 Тостағанды орнатыңыз.
2 Қосу/нөлдеу батырмасын басыңыз, дисплей экраны жыпылықтап, ---- 0 саны көрсетіледі.
3 Граммды немесе унцияны таңдау үшін (кг/фунт) батырмасын басыңыз. Бірінші рет қосқан кезде дисплейде әдепкі бойынша кг/г көрсетіледі.
- Құрылғы өлшеуді 1 г арттыру қадамымен орындайды, аз мөлшердегі заттарды өлшеу үшін шай қасықпен/ас қасықпен өлшеу ұсынылады.
- Нөлдеу үшін қосу/нөлдеу батырмасын бір рет басыңыз.
4 Қажетті ингредиенттерді тікелей ыдысқа өлшеңіз.

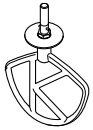
Ескертпе: Өлшеуден бұрын құрылғыны әрқашан құрғақ, тегіс, тұрақты беткейге орналастырыңыз. Өлшеу кезінде миксерге немесе тостағанға күш салмаңыз, себебі бұл таразының дәлдігіне әсер етуі мүмкін. Өлшеу функциясын миксердің басы төменде немесе жоғарыда болған күйде пайдалануға болады.

Санау таймері

- Жұмыс кезінде дисплей экраны автоматты түрде санау таймері ретінде жұмыс істейді.
- Таймер 30 минутқа дейін санайды және жылдамдықты басқару тетігі «O» күйіне ауысқан сайын (30 секундқа дейін) кідіреді.
- Машина жұмыс істеп тұрған кезде таймерді нөлдеу үшін ҚОСУ/НӨЛДЕУ батырмасын басыңыз.

Ұсынылған қолданыс сызбасы

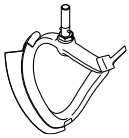
- Бұл тек нұсқаулық ретінде берілген және өңделетін нақты рецепт пен ингредиенттерге байланысты әр түрлі болады.



K- талқандағыш
Торт, печенье, кондитерлік өнімдер, глазурь, салма, эклер және картоп пюресін жасауға арналған.

Пайдалы кеңестер
- Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз.
- Ингредиенттерді толығымен араластыру үшін, араластыруды тоқтатып, тостағанды қалақшамен жиі қырып отырыңыз.
- Рецептте басқаша көрсетілмесе, пастаға суық ингредиенттерді пайдаланыңыз.

Рецепт / процесс		(Макс.) KVC85 Chef 3,5 л	(Макс.) KVC85 Chef *5 л	(Макс.) KVL85 Chef XL *5 л	(Макс.) KVL85 Chef XL 7 л		(Минуттар)
Паста және бисквиттер — етті ұнға салу	Ұн салмағы	340 г	680 г	500 г	910 г	Мин → 1	2
Барлығы бір кексте араласады	Жалпы салмағы	800 г	2 кг	2 кг	4 кг	Мин → Макс	45 – 60 сек



Кілегей ұрғышы
Кілегей жасауға және жұмсақ ингредиенттерді араластыруға арналған

Пайдалы кеңестер
- Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз.
- Кекс қанты мен тұнған майды араластырған кезде майды үнемі бөлме температурасында пайдаланыңыз немесе оны жұмсартыңыз.

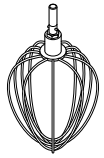
Рецепт / процесс	(Макс.) KVC85 Chef 3,5 л	(Макс.) KVC85 Chef *5 л	(Макс.) KVL85 Chef XL *5 л	(Макс.) KVL85 Chef XL 7 л		(Минуттар)
Тұнған май/маргарин және қант	890 г	2,6 кг	1,8 кг	4,5 кг	Мин → Макс	4
Жұмыртқа мен кекс қоспасын шайқау					Мин → Макс	1 – 4
Ұн, жеміс, т. б. қосу					Мин → 1	30 – 60 сек

Қолданылған жұмыртқа өлшемі = орташа өлшемі (салмағы: 53–63 г).

* KVL85 машинасында 5 л тостағанды пайдаланған кезде максималды қуатты төмендетіңіз. Бұл Chef XL өлшемді тостаған жабдығымен сыйымдылығы аз тостағанды қолданумен байланысты.

Ұсынылған қолданыс сызбасы

- Бұл тек нұсқаулық ретінде берілген және өңделетін нақты рецепт пен ингредиенттерге байланысты әр түрлі болады.
- Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін торт жасағанда әрдайым бөлме температурасындағы май мен маргаринді қолданыңыз.



Шайқағыш
Жұмыртқаларға, кілегейге және суфлелерге арналған.

Маңызды
- Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз.
- **Ауыр қоспаларды араластыру (мысалы, кілегейі мен қамыры бір тостағанда әзірленетін торттар және май мен қанттан жасалатын кілегей) үшін шайқағышты пайдаланбаңыз, себебі ол зақымдалуы мүмкін.**
- Жұмыртқа бөлме температурасында болған кезде үздік нәтижелерге қол жетеді.
  Жұмыртқа ағын шайқау алдында шайқағышта немесе тостағанда май немесе жұмыртқа сарысы жоқтығына көз жеткізіңіз.

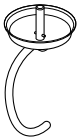
Рецепт / процесс	**(Макс.)**					**(Минуттар)**
	KVC85 Chef		**KVL85 Chef XL**			
	3,5 л	***5 л**	***5 л**	**7 л**		
Жұмыртқа ағы	6 (210 г)	12 (420 г)	8 (280 г)	16 (560 г)	Мин → Макс	1½ - 2
Майсыз спонждар	620 г	930 г	620 г	930 г		4-6
Қаймақ	0,35 л	1 л	0,5 л	2 л	Мин → 4-6	1 ½ - 3
Майонез • Үздік нәтижелерге қол жеткізу үшін, майды қосқаннан кейін тостағанды қырып, макс жылдамдықта қосымша 10 сек іске қосыңыз.	2 жұмыртқа сарысы 10 г қыша 200 мл көкөніс майы				Макс	1 – 1 ½
Құймақ майы • Сулы ингредиенттерден кейін тостағанға ұн қосыңыз. • Ингредиенттерді біріктіру үшін минималды жылдамдықта араластырыңыз.	250 г Ұн 500 г Сүт 200 г Жұмыртқа				10 сек бойы «Мин» жылдамдық. Содан кейін 45–60 секундқа максималды жылдамдыққа ұлғайтыңыз	1

Қолданылған жұмыртқа өлшемі = орташа өлшемі (салмағы: 53–63 г).
Қолданылатын көпіршітілген кілегей = Құрамында ең аз 38% майы бар балғын көпіршітілген кілегей.

* KVL85 машинасында 5 л тостағанды пайдаланған кезде максималды қуатты төмендетіңіз. Бұл Chef XL өлшемді тостаған жабдығымен сыйымдылығы аз тостағанды қолданумен байланысты.

Ұсынылған қолданыс сызбасы

- Бұл тек нұсқаулық ретінде берілген және өңделетін нақты рецепт пен ингредиенттерге байланысты әр түрлі болады.



Қамыр құралы
Ашыған қамыр қоспаларына арналған

Кілегей ұрғышы
Маңызды
- **Қамыр илеу үшін машинаңызбен бірге жеткізілген ең үлкен тостағанды пайдаланыңыз.**
  KVC85 - 5 л тостаған
  KVL85 - 7 л тостаған
- **Көрсетілген максималды сыйымдылықтардан асыруға болмайды, себебі машинаға артық жүк салынуы мүмкін.**
- Машинаның қиын жұмыс істеп жатқанын естісеңіз, оны өшіріп, қамырдың жартысын шығарып, әрбір жартысына бөлек-бөлек істеңіз.
- Бірінші сұйықтық құйсаңыз, ингредиенттер жақсы араласады.

Ашытқы
- **Кептірілген ашытқы** (қайта жасауға қажет түрі): тостағанға жылы су құйыңыз. Одан кейін ашытқы мен қант қосып, көбіктенгенше шамамен 10 минутқа қалдырыңыз..
- **Таза ашытқы:** ұнға аунатыңыз.
- **Ашытқының басқа түрлері:** өндіруші нұсқауларын орындаңыз.
- Майланған полиэтилен қалтаға немесе шай орамалмен жабылған тостағанға қамырды салыңыз. Одан кейін көлемі екі еселенгенше жылы орынға қойыңыз.

Рецепт / процесс		**(Макс.)**					**(Минуттар)**
		KVC85 Chef *5 л тостаған		**KVL85 Chef XL 7 л тостаған**			
		Мин	**Макс**	**Мин**	**Макс**		
Нан қамыры (жақсы ашыған)	Жылы су	195 г	755 г	195 г	895 г	Мин 1	60 сек 3-4
	Қатты бидайдан жасалған ақ ұн	350 г	1,36 кг	350 г	1,6 кг		
	Тез әрекет ететін ашытқы	6 г	22 г	6 г	25 г		
	Шошқа майы	10 г	27 г	10 г	30 г		
	Тұз	3 г	14 г	3 г	16 г		
	Жалпы салмағы	564 г	2,18 кг	564 г	2,56 кг	Қайта илеу 1-жыл-дамдық	60 сек
Жұмсақ ашыған қамыр (маймен және жұмыртқамен байытылған	Ұн салмағы	250 г	1,3 кг	250 г	1,6 кг	Мин 1	60 сек 3-4
	Жалпы салмағы	478 г	2,5 кг	478 г	3,1 кг	Қайта илеу 1-жыл-дамдық	60 сек

Қолданылған жұмыртқа өлшемі = орташа өлшемі (салмағы: 53–63 г).

Шашыраудан қорғауды бекіту мен қолдану

M – N суреттерін қараңыз

1 Ол құлыпталғанша, араластырғыш басын көтеріңіз.
2 Табақты негізге салыңыз.
3 Ол орнына толығыман салынбайынша араластырғыш басының төменгі жағына шашыратқышты салыңыз. Бекітілген бөлімін көрсетілгендей салу керек.
4 Қажетті құралды салыңыз.
5 Араластырғыш басын төмендетіңіз.

- Араластыру кезінде ингредиенттерді шашыраудан қорғаудың бекітілген бөлімі арқылы табаққа тікелей қосуға болады.
- Құралдарды ауыстыру үшін шашыраудан қорғауды алып тастаудың қажеті жоқ.

6 Араластырғыш басын көтеру және оны төмен қарай басу арқылы шашыраудан қорғауды алыңыз.

Жабдықты реттеу

O суреттерін қараңыз

К-талқандағыш пен шайқағыш

Жабдықтар зауытпен қамтылған тостағанға дұрыс биіктікте орнатылып, реттеуді қажет етпейді. Сонда да егер сіз жабдықты реттегіңіз келсе, дұрыс өлшемді сомынды бұрайтын кілтті қолданыңыз.

TYPE KVC85 = 15 мм
TYPE KVL85 = 19 мм

Одан кейін төменгі нұсқауларды қараңыз:

1 Аспапты қуат көзінен ажыратыңыз.
2 Араластырғыш басын көтеріп, шайқағыш немесе талқандағышты енгізіңіз.
3 Араластырғыш басын төмендетіңіз. Егер саңылау реттеуді қажет етсе, араластырғыш басын көтеріп, жабдықты алып тастаңыз. Шайқағыш пен К-талқандағыш тостағанның түбіне **дерлік** жанасуы керек.
4 Сәйкес сомынды бұрайтын кілтті қолданып, білікті реттеу мүмкін болатындай сомынды босатыңыз. Жабдықты тостаған түбіне жақын орнату үшін білікті сағат тілінің бағытына қарсы бұрыңыз. Жабдықты тостаған түбінен алыс орнату үшін білікті сағат тілінің бағытымен бұрыңыз.
5 Сомынды қайта бұраңыз
6 Жабдықты араластырғышқа бекітіп, араластырғыш басын төмендетіңіз. (Оның күйін тексеріңіз, жоғарыда қараңыз).
7 Керек болса, жоғарыдағы қадамдарды жабдық дұрыс орнатылмағанша қайталаңыз. Одан кейін сомынды ақырын бұраңыз.

- Ескерту: сомынды бұрайтын кілт тек суреттеу мақсатымен көрсетілген.

Қамыр құралы

Бұл жабдық зауытта орнатылады және реттеуді қажет етпейді.

Бас қақпағын орнатып алып тастау үшін

P – U суреттерін қараңыз

1 Баяу жылдамдық пен жоғары жылдамдық шығысының қақпақтарын алып тастаңыз.
2 Бекіткіш қысқышты басып, бас қақпағын көтеріп, алға қарай сырғытыңыз.
3 Балама бас қақпағын орнату үшін бас қақпағының ұшындағы сұққыштарды баяу жылдамдық шығысындағы екі тесікке салыңыз.
4 Бекіткіш қысқышты басқан кезде бас қақпағын миксер басындағы орнына тұратындай төмен итеріңіз.

5 Баяу жылдамдық пен жоғары жылдамдық шығысының қақпақтарын алмастырыңыз.

Кілегей ұрғышын құрастыру үшін

V – X суреттерін қараңыз

Тазалағыш алмасты орнату

- Тазалағыш алмас орнатылған күйде жеткізіледі және тазалаудан бұрын оны әрқашан алып тастау қажет.

1 Тазалағыш алмас негізін ұяшыққа орналастыру арқылы икемді тазалағыш алмасты абайлап орнатып, ұшын өз орнына жәймендеп ілістіргенше бір жағын жырақшаға орнатыңыз. Екінші жағында да дәл осы әрекетті қайталаңыз.

Күту және тазалау

- Жуу алдында әрқашан өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Баяу жылдамдық шығысында ② оны алғашқы рет қолданғаннан кейін май пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты – оны жай ғана сүртіңіз.

Қуат блогы, шығыс қақпақтары және бас қақпағы

- Дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз.
- Абразивті заттарды ешқашан қолданбаңыз немесе суға батырмаңыз.

Тостағандар

- Қолмен жуып, одан кейін жақсылап құрғатыңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жуыңыз.
- Ешқашан металл қылшақты, болат жөкені немесе ағартқышты тот баспайтын болат тостағанды жуу үшін қолданбаңыз. Қаспақты алу үшін сірке қышқылын қолданыңыз.
- Ыстықтан аулақ ұстаңыз (плита, пеш, микротолқынды пеш).

Қондырғылар мен шашыраудан қорғау

- Қолмен жуып, одан кейін жақсылап құрғатыңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жуыңыз.

Рецепт

Қара өрік маринады

185 г. таза сұйық бал
25 г. жұмсақ қара өрік
25 мл. су

1 Барлық ингредиенттерді шағын ұсақтағышқа/майдалағышқа салыңыз. Түні бойына тоңазытқышқа салып қойыңыз.
2 Тіркемені Стационарлық миксерге орнатыңыз.
3 6 секунд бойына пульсирлеу функциясын қосыңыз.
4 Қажетінше пайдаланыңыз.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.

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

ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек.

Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

Ескертпе: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 4-апта, қаңтар, 2020 = 20T04

Үлгі	TYPE KVC85 TYPE KVL85
Кернеу	220-240В
Герц	50 – 60Гц
Ватт	1200Вт
Сақтау шарттары:	Температура: +5ºC және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Өндірушінің мекенжайы:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:
“Делонги” АА, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Сущевская
27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы		
Ақаулық	**Себеп**	**Шешім**
Шайқағыш немесе К-талқындағыш тостағанға соғылады немесе тостаған түбіндегі құрамдас бөліктерге жетпейді.	Жабдықтар дұрыс емес биіктікте орналасқан және реттеуді қажет етеді.	Биіктікті сомынды бұрайтын кілт арқылы реттеңіз - «Жабдықты реттеу» бөлімін қараңыз.
Баяу жылдамдықты қондырғылар бекітілмейді.	Қондырғылардың модель түрімен үйлесімді екенін тексеріңіз. Бұрау Қосу Жүйесі талап етіледі. (KAX моделі) TWIST	Қондырғыларды шығысқа бекіту үшін олар KAX Бұрау Қосу Жүйесіне TWIST сәйкес болғаны жөн. Егер қондырғыларыңыз панельді қосу жүйесіне BOND сәйкес келсе, онда сізге ас машинаңызда бұрап қосу жүйесін қолдану үшін орамада қамтылған KAT002ME жалғастырғышын қолдану қажет. Қосымша ақпарат үшін *www.kenwoodworld.com/twist*.
Ас үй құрылғысы алғаш рет токқа қосылған кезде, «Миксер пайдалануға дайын индикатор шамы».	Жылдамдық басқару 'O' күйінде емес. Араластырғыш басы көтеріліп тұр немесе дұрыс төмендетілмеген.	Жылдамдық басқаруды тексеріп 'O' күйіне келтіріңіз. Ас машинаның басы дұрыс төмендетілгенін тексеріңіз.
Жұмыс барысында асүй комбайны тоқтайды. Өлшем дисплейінде E26 немесе E27 қатесі туралы хабар көрсетіледі.	Аса жүктелуден қорғау немесе қыздырудан сақтау жүйесі жұмыс жасайды. Максималды сыйымдылық мөлшері асты.	Қуат көзінен ажыратып, аса жүктелгенін тексеріңіз. Жылдамдық басқаруын 'O' күйіне келтіріп, қайта қосыңыз. Егер машина жұмыс жасамаса, кейбір құрамдас бөліктерін жүктелуін азайту үшін алып тастаңыз да қайта қосыңыз. Егер бұл да мәселені шешпесе, қуат көзінен ажыратып, 15 минутқа қалдырыңыз. Қуат көзіне қосып, жылдамдықты қайта таңдаңыз. Егер араластырғыш жоғарыдағы әрекеттерден кейін қайта қосылмаса, ары қарай кеңес үшін «тұтынушыларды қолдау» байланысыңыз.
Құрылғы токқа қосылған кезде «Миксер пайдалануға дайын индикатор шамы» өшеді.	Ас машинасы 30 минуттан көп қосулы түрде жұмыс жасамай қалдырылды.	Жылдамдықты реттегішті «min» (мин) мәніне қойып, одан кейін құрылғыны қайта орнату үшін «O» мәніне қайтарыңыз.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы		
Ақаулық	**Себеп**	**Шешім**
Өлшеу функциясы		
Дисплей экраны [- - - -] түрінде қатады.	Жұмыс барысында дисплей экраны тұрып қалады. Дисплей экранының теріс мәнді көрсетуінің себебі — дисплей «нөлденбеген» және ингредиенттер немесе тостаған алынып тасталды. Өлшенген мөлшер тым аз.	Қалыпты жұмыс. Экранды нөлдеу керек немесе жетіспейтін ингредиенттерді алмастыру не тостағанды қайта орнату керек. Өте кішкентай мөлшер үшін шай қасықты және ас қасықты қолданыңыз.
Дисплей экранында салмақ өзгертіледі.	Қуат бөлігі жұмыс істеу кезінде қозғалтылған.	Өлшеуді орындамай тұрып, асүй машинасын әрдайым құрғақ және тегіс бетке орналастырыңыз. Өлшеуді орындап жатқан кезде асүй машинасын жылжытуға болмайды. Келесі ингредиенттерді өлшемес бұрын, дисплейді нөлге қойыңыз.
Дисплей экраны өшулі	Асүй машинасы тоқтан ажыратылды. Егер 5 минуттан кейін бірдей өлшем мәні көрсетілсе, дисплей экраны автоматты түрде өшеді.	Құрылғының қуат кабелін қуат көзіне жалғаңыз. ҚОСУ/НӨЛ түймесін бір рет басыңыз, дисплей экраны жанады.
Дисплей [0 – Ld] көрсетуде	Өлшеу функциясы тым аса жүктелген Асүй машинасына шамадан тыс күш түсірілді.	6 кг шамасындағы максималды өлшеу мәнінен аспаңыз. Асүй машинасына шамадан тыс күш түсіруге болмайды, кері жағдайда өлшеу сенсоры зақымдалуы мүмкін.

made in China

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved

5720002063/1