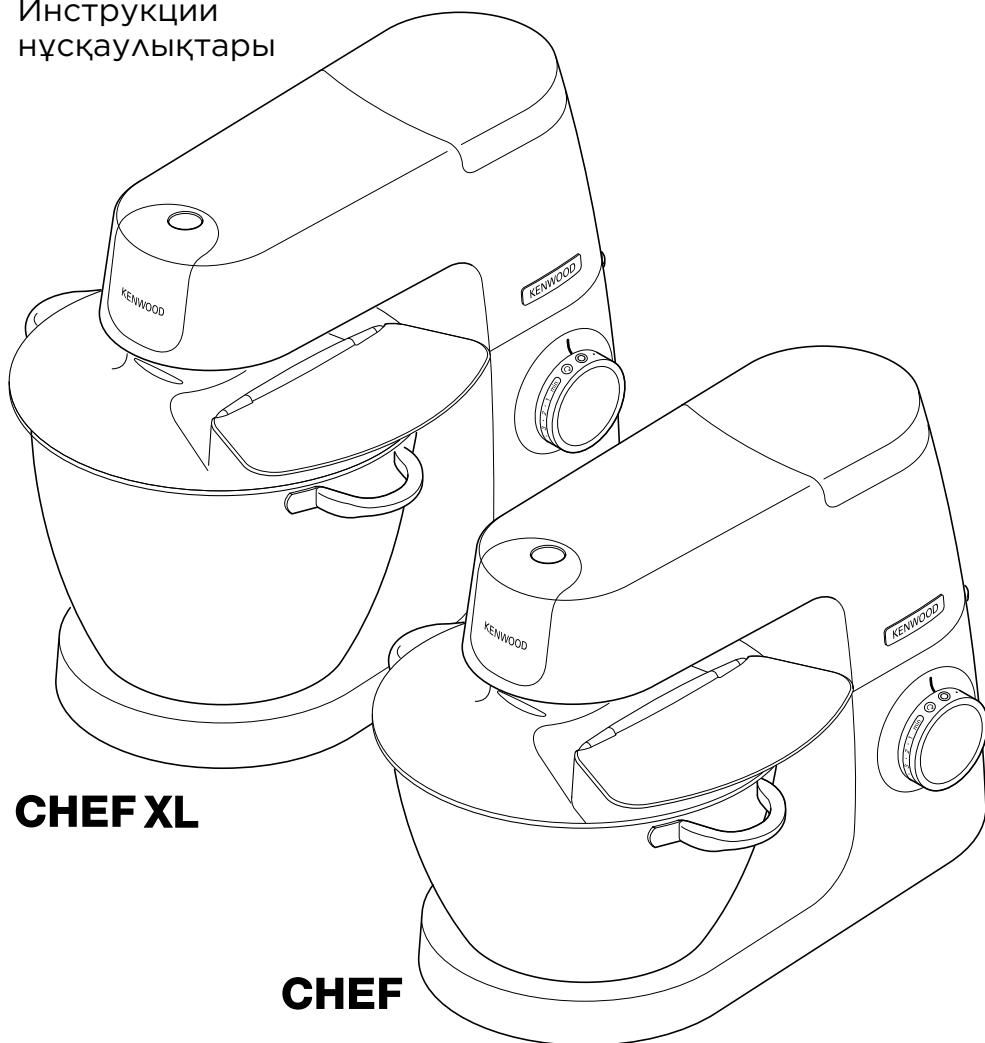


KENWOOD

TYPE KVC51 (Chef)

TYPE KVL61 (Chef XL)

Инструкции
нұсқаулықтары



EAC

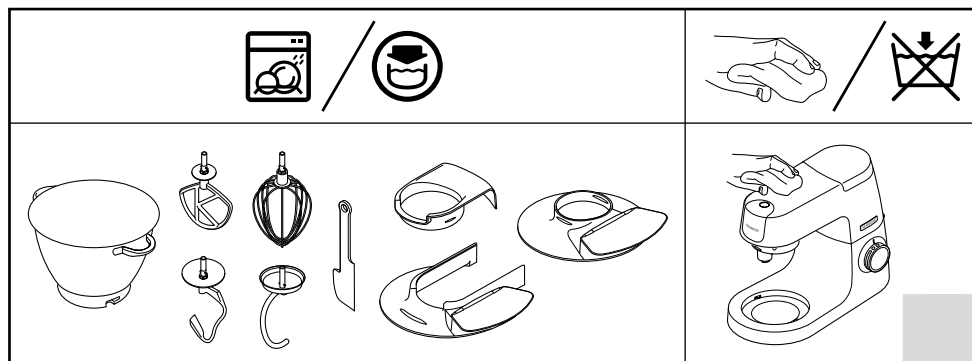
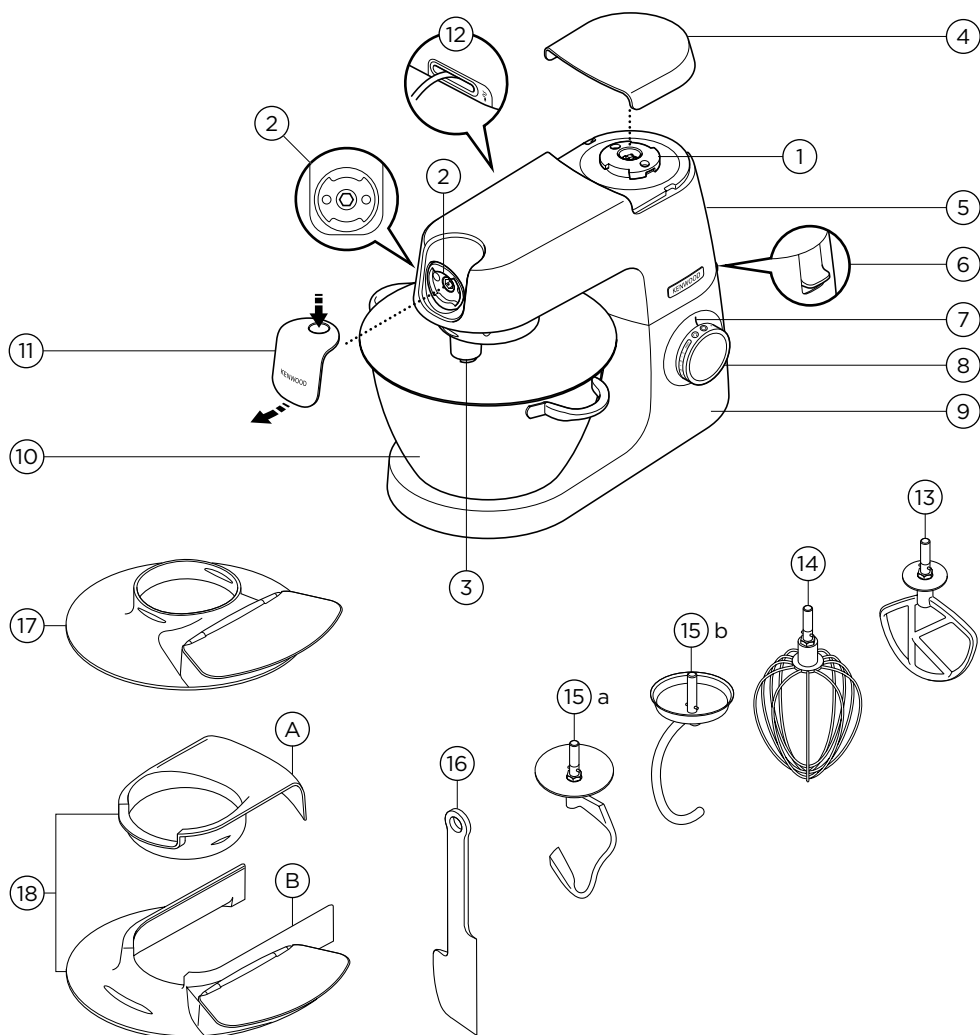
Русский

2 - 15

Қазақша

16 - 27



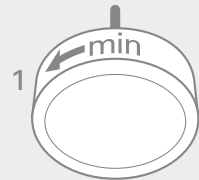




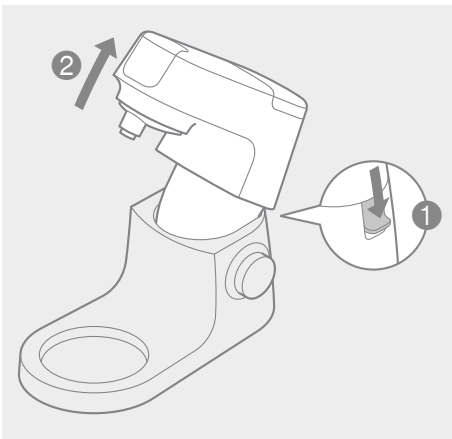
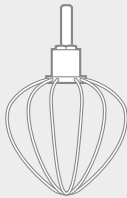
K beater

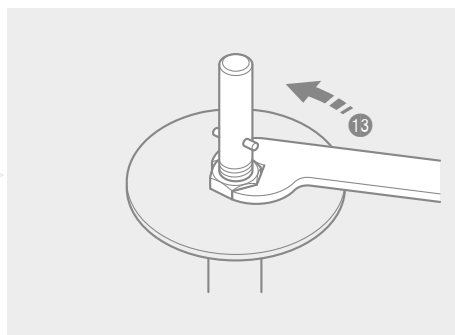
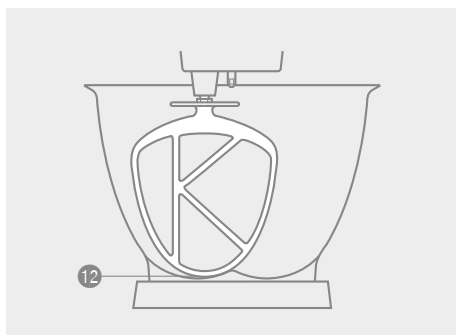
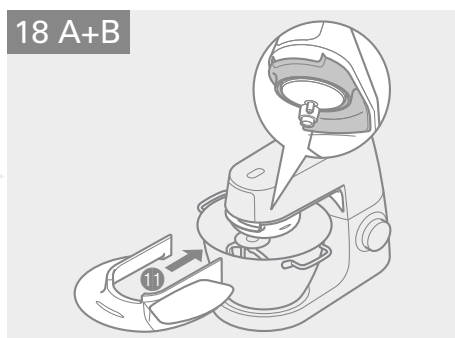
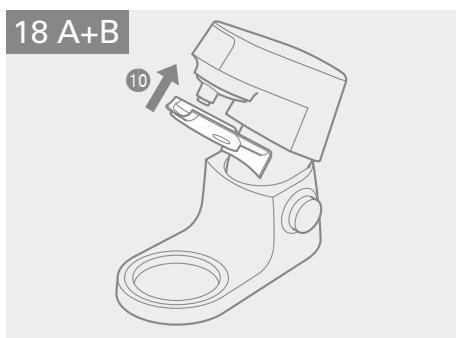
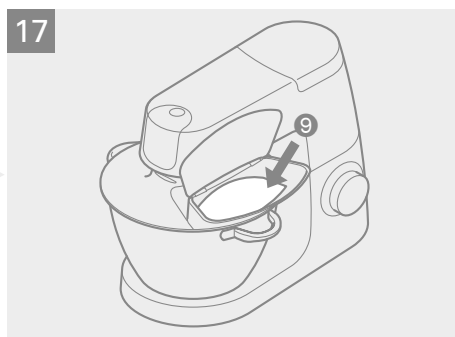
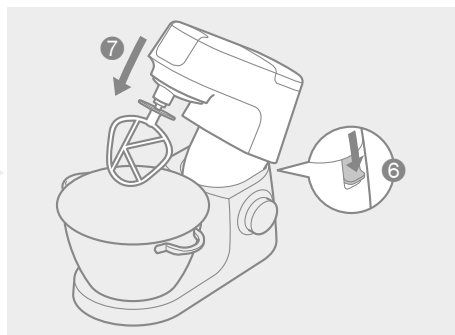
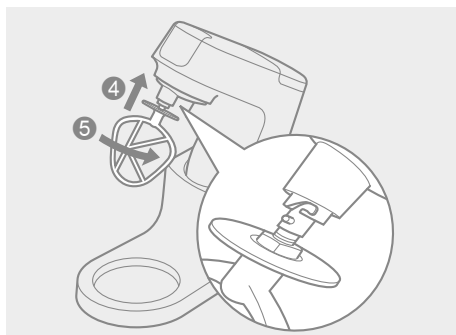


Dough hook



Whisk





Знакомство с кухонной машиной Kenwood

Поздравляем с покупкой техники Kenwood. Разнообразие насадок превращает эту машину в нечто большее, чем просто миксер. Это самая современная кухонная машина. Надеемся, что пользование этой машиной 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 “О” (Выкл.) и отсоединяйте сетевой шнур от розетки.
- Не касайтесь пальцами вращающихся частей 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 рабочей головкой в поднятом положении.
- 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.
- 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.
- Будьте осторожны при удалении насадок из чаши после длительного пользования прибором, так как они могут быть горячими.
- Перед использованием кухонной машины извлеките весь шнур питания из отсека для хранения шнура питания ¹².
- Дети должны находиться под присмотром. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не устанавливайте машину на край рабочей поверхности.
- Короткий шнур питания используется для снижения риска того, чтобы в нем запутаться или о него споткнуться. Удлинитель 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.
- 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 электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на дне прибора.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

перед первым использованием

- Вымойте все части: см. раздел "Уход и чистка".

Знакомство с кухонной машиной Kenwood

Компоненты

Гнезда для крепления насадок

- ① высокоскоростное отверстие
- ② низкоскоростное отверстие
- ③ гнездо для насадок чаши

Миксер

- ④ крышка высокоскоростного отверстия
- ⑤ головка миксера
- ⑥ рычаг разблокировки головки
- ⑦ световой индикатор готовности миксера к работе
- ⑧ вкл. / выкл. и регулятор скорости
- ⑨ блок электродвигателя
- ⑩ чаша
- ⑪ крышка низкоскоростного отверстия
- ⑫ отсек для хранения шнура питания
- ⑬ К-образная насадка
- ⑭ венчик
- ⑮^a насадка для замеса теста (если входит в комплект поставки)
- ⑮^b спиралевидная насадка для теста (если входит в комплект поставки)
- ⑯ лопатка
- ⑰ крышка для защиты от брызг (если входит в комплект поставки)
- ⑱ крышка для защиты от брызг (если входит в комплект поставки)
 - Ⓐ защита головки
 - Ⓑ крышка для защиты от брызг

Примечание: гаечный ключ ⑬ представлен исключительно в иллюстративных целях — он не входит в комплект поставки.

Насадки, которые можно приобрести отдельно

Есть ряд дополнительных насадок, которые можно использовать 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



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

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

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

К-образная насадка

Предназначена для приготовления тортов, печенья, кондитерских изделий, сахарной пудры, начинок, эклеров и картофельного пюре.

Венчик

Предназначен для взбивания яиц, кремов, жидкого теста, опарного теста без добавления жиров, теста для безе, творожных пирогов, муссов

и суфле. Не используйте венчик для перемешивания густых смесей (например, для приготовления жирного крема или измельчения сахара). Вы можете повредить насадку.

Насадка для замеса теста

Предназначена исключительно для вымешивания дрожжевого теста.

Насадки чаши и их назначение

Для использования инструментов чаши

Перед использованием кухонной машины извлеките весь шнур питания из отсека для хранения шнура питания ⑫.

- 1 Нажмите рычаг подъема головки ① и поднимите головку миксера до упора. ②.
- 2 Установите чашу на основание и поверните по часовой стрелке ③, чтобы зафиксировать.
- 3 Вставьте нужную насадку в гнездо. Нажмите ④ и поверните ⑤ 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 ⑥ и опустите головку миксера до фиксации ⑦.
- 5 После подключения к сети электропитания загорится световой индикатор готовности миксера к работе.

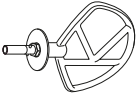
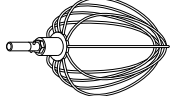
- 6 Включите машину, повернув регулятор скорости в нужное положение. Используйте импульсный режим (P) для включения машины на максимальную скорость на короткие промежутки времени.
- 7 После выполнения действия поверните регулятор скорости в положение “O” (Выкл.) и отключите кухонную машину от сети питания.
- 8 Открутите насадку по часовой стрелке, чтобы разблокировать ее, а затем снимите.

Советы

- Функция перемешивания Q 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.

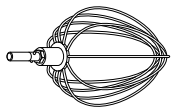
Внимание

При использовании других отверстий в чаше не должно находиться инструментов.

Рекомендуемые количества						
Насадка	Рецепт / Процесс	Максимальная норма загрузки		⤴	⌚ * (Минуты)	Советы и рекомендации
		Chef	Chef XL			
	Взбивание масла/маргарина с сахаром	2.72 кг (Смесь из 9 яиц)	4.55 кг (смесь из 15 яиц)	Min → Max	4	• Чтобы не разбрызгивать ингредиенты, постепенно увеличивайте скорость.
	Взбивание яиц в смесь для тортов			Min → Max	1 – 4	• При взбивании жира и сахара для приготовления смеси для тортов жир всегда должен быть комнатной температуры или предварительно размягчен.
	Добавление муки, фруктов и т.д.			Добавление → 1	30 – 60 сек	• Чтобы полностью смешать все ингредиенты, часто делайте перерывы в работе миксера и соскребайте тесто с чаши лопаткой.
	Выпечка и бисквитные изделия – перетирание жира с мукой	680 г	910 г	Min → 2	2	• Для приготовления выпечки используйте холодные ингредиенты, кроме случая, когда в рецепте указано иное.
	Универсальные смеси для тортов "Все в одном"	2 кг	5 кг	Min → Max	45 – 60 сек	
	Яичные белки	12 (455 г)	16 (605 г)	Min → Max	1½ – 2	Важно
	Бисквиты без жира	620 г (Смесь из 6 яиц)	930 г (Смесь из 9 яиц)		4 – 6	• Чтобы не разбрызгивать ингредиенты, постепенно увеличьте скорость.
	Сливки (Используются свежие сливки для взбивания, содержание жира - 38%. Время обработки может варьироваться в зависимости от содержания жира в сливках).	1 л	2 л	Min → 4-6	1½ – 3	• Венчик не подходит для универсальных смесей для тортов, так как они слишком густые и в результате использования он будет поврежден. • Наилучшие результаты достигаются при использовании яиц комнатной температуры. • Перед взбиванием яичных белков, убедитесь, что на венчике и чаше нет жира или яичного желтка.

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

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

Рекомендуемые количества						
Насадка	Рецепт / Процесс	Максимальная норма загрузки			* (Минуты)	Советы и рекомендации
		Chef	Chef XL			
Венчик 	Майонез	Яичный желток	2	Max	1 – 1½	Для наилучших результатов поскребите чашу, добавив масла, и включите ещё на 10 минут на скорости "Max".
		Горчица	10 г			
		Растительное масло	200 мл			
	Блинное тесто	Мука	250 г	"Min" скорость в течение 10 сек. Затем увеличьте до "Max". скорости в течение 45 – 60 сек.	1	- Сначала поместите муку в чашу, а затем мокрые ингредиенты. - Смешивайте ингредиенты на минимальной скорости.
		Молоко	500 г			
Яйца		200 г				

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

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

Насадка	Рецепт / Процесс	Максимальная норма загрузки				Советы и рекомендации
		Chef	Chef XL			
Насадка для замеса теста (Для дрожжевых смесей) 	Хлебное тесто (кругое)	Вес муки 350 г – 1,36 кг	350g – 1,6 кг	Min 1	60 сек 3 – 4	Важно - 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 закрытый жиром полиэтиленовый мешок или чашу, накройте кухонным полотенцем, Затем оставьте в теплом месте до тех пор, пока объем теста не увеличится в размерах в два раза.
	Общая масса	564 г – 2,18 кг	564 г – 2,58 кг	Повторное замешивание Скорость 1	60 сек	
	Слабое дрожжевое тесто (на сливочном масле и яйцах)	Вес муки 250 г – 1,3 кг	250 г – 1,6 кг	Min 1	60 сек 3 – 4	
	Общая масса	478 г – 2,5 кг	478 г – 3,1 кг	Повторное замешивание Скорость 1	60 сек	

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

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

Как установить и пользоваться устройством для защиты от брызг

Крышка для защиты от брызг ⑰

- 1 Поднимите головку миксера до ее фиксации.
- 2 Установите чашу на основание.
- 3 Надвиньте крышку для защиты от брызг на нижнюю часть головки миксера ⑧, 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 ⑨.
 - 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.

Крышка для защиты от брызг ⑱

Устройство для защиты от брызг состоит из двух частей: защита головки ① и непосредственно защита от брызг ②.

- Защиту от брызг можно установить в чашу только после того, как установлена головка.
- 1 Наденьте фильтр головки на нижнюю часть головки миксера ⑩ и надавите для фиксации.
 - 2 Положите крышку для защиты от брызг на край чаши и затем переместите вперед до упора ⑪.

Настройка насадок

К-образная насадка и венчик

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

TYPE KVC51 = 15 мм

TYPE KVL61 = 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 дна чаши **12**.
- 4 С помощью подходящего гаечного ключа открутите гайку **13**, 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. выше перечисленные пункты).
- 7 Повторяйте выше описанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.

- Примечание: гаечный ключ **13** представлен исключительно в иллюстративных целях.

Насадка для замеса теста

Положение данной насадки устанавливается производителем и не требует дальнейших переустановок.

Уход и чистка

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

Блок электродвигателя и крышки отверстий

- Протереть влажной тряпкой, высушить.
- Не использовать абразивы и не погружать в воду.
- Поместите излишек длины шнура в отсек для хранения шнура ⑫ на задней панели блока электродвигателя.

Чаша

- 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.

К-образная насадка и насадка для замеса теста

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

Рецепт

Маринад с перцем чили

200 г холодного прозрачного жидкого меда (поставленного на ночь в холодильник)

1 перец чили

20 г (1 столовая ложка) ломкого арахисового масла

Приправа

- 1 Поместите все ингредиенты в мини измельчитель / мельницу.
- 2 Подсоедините насадку к кухонной машине и расположите ингредиенты вокруг ножевого блока.
- 3 Включите импульсный режим на 4 секунды.
- 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 авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.

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: 1 сентября 2021 года = 21L35.

- Сделано в Китае.

Модель	TYPE KVC51	TYPE KVL61
Напряжение	220 – 240 В	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц	50 – 60 Гц
Мощность	1200 Вт	1400 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. Суцёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76



**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.
Отдельная утилизация бытовых
приборов позволяет предотвратить
возможные негативные последствия
для окружающей среды и здоровья,
которыми чревата ненадлежащая
утилизация, и позволяет восстановить
материалы, входящие в состав
изделий, обеспечивая значительную
экономия энергии и ресурсов.
В качестве напоминания о
необходимости отдельной утилизации
бытовых приборов на изделие нанесен
знак в виде перечеркнутого мусорного
бака на колесах.

Таблица поиска и устранения неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Венчик или К-образная насадка стучит по дну чаши или не достает до ингредиентов на дне чаши.	Насадка установлена на неправильной высоте — требуется регулировка.	Отрегулируйте высоту с помощью подходящего гаечного ключа - см. раздел “Настройка насадок”.
Не удается установить низкоскоростные насадки.	Проверьте насадку на совместимость с моделью машины. Требуется резьбовая система фиксации (модель КАХ) 	Насадка должна быть снабжена резьбой системой фиксации КАХ  , чтобы устанавливаться в это отверстие. Если ваша насадка снабжена балочной системой Bar  , вам следует воспользоваться адаптером КАТ002МЕ, чтобы установить ее в резьбовое отверстие системы фиксации Твист кухонной машины. <i>Дополнительную информацию см. на сайте www.kenwoodworld.com/twist.</i>

Проблема	Причина	Решение
При первом включении кухонного комбайна в сеть мигает световой индикатор готовности миксера к работе.	Регулятор скорости не находится в положении “О”. Головка миксера поднята или не заблокирована надлежащим образом в опущенном положении.	Поверните регулятор скорости в положение “О”. Переведите головку машины в нижнее положение и заблокируйте должным образом.
Кухонная машина останавливается во время работы. Световой индикатор готовности миксера к работе часто мигает.	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 машина не работает, удалите часть ингредиентов, чтобы снизить нагрузку, и перезапустите. Если и это не помогает решить проблему, отключите устройство и дайте постоять 15 минут. Подключите и повторно выберите скорость. Если не удастся запустить соковыжималку, используя указанную выше процедуру, обратитесь в службу поддержки клиентов.
“Световой индикатор готовности миксера” выключен при включенном в сеть приборе	Кухонная машина была включена дольше 30 минут, но не совершала никаких действий и перешла в режим ожидания.	Для перезагрузки комбайна переместите регулятор скорости в положение “min”, затем снова в положение “О”.

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.
- Саусақтарыңызды қозғалатын бөлшектерден мен бекітілен қондырғылардан аулақ 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.
- 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.
- Араластырғыштың басын бекітілген қондырғымен қозғап көтермеңіз, ас машина тұрақсыз болуы мүмкін.
- Құрылғыны жылжитқан 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.
- Олардың ыстық болуы мүмкін болғандықтан, ұзақ уақыт қолданған соң табақ құралдарын алған кезде абайлаңыз.
- Ас машинаны қолдану алдында сымның толықтай сақтау бөлімінен ⑫ алынып, жайылғанына көзіңізді жеткізіңіз.
- Балалардың аспаппен ойнамауын қадағалаңыз.
- Аспапты жұмыс жазықтығының шегіне қойып қоспаңыз.
- 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 жүктемені алуы мүмкін.
- 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.

тоққа қоспас бұрын

заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

- Сіздің электр жабдықтауыңыз құрылғының төменгі бөлігінде көрсетілгендей екендігіне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен

Алғашқы рет қолдану алдында

- Бөлшектерді жуыңыз: 'күту және тазалау' бөлімін қараңыз.

Kenwood Ас Машинаныңызды біліңіз

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 басын босату иінтірегі
- ⑦ миксер пайдалануға дайын индикатор шамы
- ⑧ күту күйі батырмасы
- ⑨ қуат бөлігі
- ⑩ тостаған
- ⑪ баяу жылдамдықты шығысының қақпағы
- ⑫ сымды сақтау бөлімі

- ⑬ К- талқандағыш
- ⑭ шайқағыш
- ⑮^a қамыр құралы (берілген болса)
- ⑮^b ілмек қамыр құралы (берілген болса)
- ⑯ қалақша
- ⑰ шашыраудан қорғау (берілген болса)
- ⑱ шашыраудан қорғау (берілген болса)
 - А бас қалқаны
 - В шашыраудан қорғау

Ескерту: сомынды бұрайтын кілт ⑬ 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 КАХ деп басталатын өнім коды және сонымен орамада бейнеленген Бұрау таңбасы  арқылы теңдестіруге болады. Қосымша ақпарат үшін www.kenwoodworld.com/twist қараңыз. Егер қондырғыларыңыз панельді қосу жүйесіне  сәйкес келсе, онда сізге ас машинаңызда бұрап қосу жүйесін  қолдану үшін орамада қамтылған КАТ002МЕ жалғастырғышын қолдану қажет.

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

Тостаған жабдықтары және олардың кейбір қолданыстары

К-талқандағыш

Торт, тоқаш, бисквит, печенье, сылама, эклер және езілген картопты даярлауға арналған.

Шайқағыш

Жұмыртқалар, кілегей, кляр, аз майлы спонж, безе, ірімшік нан, мусс, суфле дайындау үшін арналған. Шайқағышты қою қоспалар үшін (мысалы, кілегейлі май мен қант) қолданбаңыз-ол зақымдалуы мүмкін.

Қамыр құралы

Тек ашытқысы бар қоспалар ғана үшін

Тостаған жабдықтарын қолдану үшін

Ас машинаны қолдану алдында сымның толықтай сақтау бөлімінен  алынып, жайылғанына көзіңізді жеткізіңіз.

- 1 Бас көтеру иінірегін  төмен басып, араластырғыш басын бекітілгенше көтеріңіз .
- 2 Тостағанды негізге орнатып, сағат тілінің бағытымен  қауіпсіз күйге келтіру үшін айналдырыңыз.
- 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 иініректі  басып төмендетіңіз және араластырғыш басын бекітілгенше  төмендетіңіз.
- 5 Қуат беру құралын токқа қосыңыз, «Миксер пайдалануға дайын индикатор шамы» жанады.

- 6 Ас машинаны жылдамдық басқаруды айналыдырып, керекті жылдамдықты таңдап қосыңыз. Импульс күйін (P) қысқа максималды жылдамдықтағы кезектер үшін қолданыңыз.
- 7 Қолданыстан кейін жылдамдық басқаруын 'O' OFF күйіне келтіріп, ас машинаңызды қуат көзінен ажыратыңыз.
- 8 Жабдықты алу үшін оны сағат тілі бағытымен жабдық ұяшығынан босатып алыңыз.

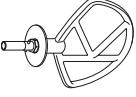
Кеңестер

- Илеу функциясын Q 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.

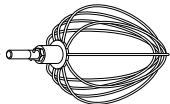
Ұсынылған қолданыс сызбасы

Құрал	Рецепт/процесс	Ең жоғары сыйымдылық			⌚ * (Минуттар)	Ұсыныстар және кеңестер
		Chef	Chef XL			
К- талқандағыш 	Тұнған май/маргарин және қант	2,72 кг (9 жұмыртқа қоспасы)	4,55 кг (15 жұмыртқа қоспасы)	Мин → Макс	4	Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз.
	Жұмыртқа мен кекс қоспасын шайқау			Мин → Макс	1–4	Кекс қанты мен тұнған майды араластырған кезде майды үнемі бөлме температурасында пайдаланыңыз немесе оны жұмсартыңыз.
	Ұн, жеміс, т. б. қосу			Жинау → 1	30–60 сек	Ингредиенттерді толығымен араластыру үшін, араластыруды тоқтатып, тостағанды қалақшамен жиі қырып отырыңыз.
	Паста және бисквиттер — етті ұнға салу	680 г	910 г	Мин → 2	2	Рецептте басқаша көрсетілмесе, пастаға суық ингредиенттерді пайдаланыңыз.
	Барлығы бір кексте араласады	2 кг	5 кг	Мин → Макс	45–60 сек	

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

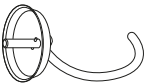
* Бұл тек нұсқаулық ретінде берілген және өңделетін нақты рецепт пен ингредиенттерге байланысты әр түрлі болады

Ұсынылған қолданыс сызбасы

Құрал	Рецепт/процесс	Ең жоғары сыйымдылық			⌚ * (Минуттар)	Ұсыныстар және кеңестер
		Chef	Chef XL			
Шайқағыш 	Жұмыртқа ағы	12 (455 г)	16 (605 г)	Мин → Макс	1½–2 4–6	Манызды - Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз. Шайқағыш барлығы біреуінде кекс қоспаларына үйлесімсіз, себебі бұл қоспа тым ауыр және оған зақым келтіреді. - Жұмыртқа бөлме температурасында болған кезде үздік нәтижелерге қол жетеді. - Жұмыртқа ағын шайқау алдында шайқағышта немесе тостағанда май немесе жұмыртқа сарысы жоқтығына көз жеткізіңіз. - Үздік нәтижелерге қол жеткізу үшін, майды қосқаннан кейін тостағанды қырып, макс жылдамдықта қосымша 10 сек іске қосыңыз. - Сұлы ингредиенттерден кейін тостағанға ұн қосыңыз. - Ингредиенттерді біріктіру үшін минималды жылдамдықта араластырыңыз.
	Майсыз спонждар	620 г (6 жұмыртқа қоспасы)	930 г (9 жұмыртқа қоспасы)			
	Қаймақ (Қолданылған таза шайқалған тұнба, 38 % май құрамы. Тұнбадағы май құрамына байланысты өңдеу уақыты әр түрлі болуы мүмкін)	1L	2L	Мин → 4-6	1½–3	
	Майонез	Жұмыртқа сарысы	2	Макс	1–1½	
	Құймақ майы	Қыша	10 г			
		Көкөніс майы	200 мл			
		Ұн	250 г	10 сек «мин» жылдамдық. Одан кейін 45 — 60 сек макс жылдамдыққа дейін арттыру	1	
		Сүт	500 г			
		Жұмыртқа	200 г			

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

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

Құрал	Рецепт/процесс	Ең жоғары сыйымдылық		t	⌚ * (Минуттар)	Ұсыныстар және кеңестер
		Chef	Chef XL			
Қамыр құралы (ашыған қамыр қоспаларына арналған) 	Нан қамыры (жақсы ашыған)	Ұн салмағы Жалпы салмағы	350 г – 1,36 кг 564 г – 2,18 кг	350 г – 1,6 кг 564 г – 2,58 кг	Мин 1	Маңызды • Көрсетілген максималды сыйымдылықтардан асыруға болмайды, себебі машинаға артық жүк салынуы мүмкін. • Машинаның қиын жұмыс істеп жатқанын естісеңіз, оны өшіріп, қамырдың жартысын шығарып, өрбір жартысына бөлек-бөлек істесеңіз. • 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.
	Жұмсак ашыған қамыр (маймен және жұмыртқамен байытылған)	Ұн салмағы Жалпы салмағы	250 г – 1,3 кг 478g г – 2,5 кг	250 г – 1,6 кг 478g г – 3,1 кг	Мин 1	
					3–4	
				Қайта илеу 1-жылдамдық	60 сек	

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

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

Шашыраудан қорғауды бекіту мен қолдану

Шашыраудан қорғау ⑰

- 1 Ол құлыпталғанша, араластырғыш басын көтеріңіз.
- 2 Табақты негізге салыңыз.
- 3 Ол орнына толығымен салынбайынша араластырғыш басының төменгі жағына ⑧ 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 ⑨.
 - Құралдарды ауыстыру үшін шашыраудан қорғауды алып тастаудың қажеті жоқ.
- 6 Араластырғыш басын көтеру және оны төмен қарай басу арқылы шашыраудан қорғауды алыңыз.

Шашыраудан қорғау ⑱

Шашырау қорғанысын жинау екі бөліктен тұрады: бас қалқаны ① және шашыраудан қорғау ②.

- Шашырау қорғанысы тостағанға бас қалқанды алмайынша бекітілмейді.
- 1 Бас қалқанды жоғарыда араластырғыш басының ⑩ астында толық орналастырып бекітіңіз.
 - 2 Шашырау қорғанысын тостаған шетіне толықтай орналастырып, ⑪ алға қарай жылжытыңыз.

Жабдықты реттеу

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.

KVC51 типі = 15 мм

KVL61 типі = 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 ⑫ түбіне **дерлік** жанасуы керек.
- 4 Сәйкес сомынды бұрайтын кілтті қолданып, білікті реттеу мүмкін болатындай ⑬ 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 13 тек суреттеу мақсатымен көрсетілген.

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 бөлігі мен шығыс қақпалары

- Дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз.
- Абразивті заттарды ешқашан қолданбаңыз немесе суға батырмаңыз.
- Сымның артық бөлігін машинаның артындағы сақтау бөлімінде ⑫ сақтаңыз.

Тостаған

- 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).

Қамыр құралы

Бұл жабдық зауытта орнатылады және реттеуді қажет етпейді.

Қондырғылар мен шашыраудан қорғау

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

К-талқандағыш мен Қамыр құралы

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

рецепт

қабықты бұрыш маринады

200 г салқын сұйық ағып тұрған бал (түні бойы салқындатылған)

1 ащы бұрыш (түгел)

20 г (1 шай қасық) жержаңғақ бөліктері бар май

Дәмдеуіш

- 1 Барлық ингредиенттерді кішкентай ұсақтағышқа/ұнтақтағышқа салыңыз.
- 2 Тіркемелерін ас үй құрылғысына салып, ингредиенттерінің алмас айналасына салынуына мүмкіндік беріңіз.
- 3 4 секундқа пульс функциясын қосыңыз.
- 4 Қажет болғанда 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.

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: 2021 жылғы 1 қыркүйек
21L35

- Қытайда жасалған.

Үлгі	TYPE KVC51	TYPE KVL61
Кернеу	220-240В	220-240В
Герц	50-60Гц	50-60Гц
Ватт	1200Вт	1400Вт
Сақтау шарттары:	Температура: +5°C 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” ААҚ, Ресей, 127055,
Мәскеу қаласы, көше Суцевская
27 үй, 3 құрылым

Тел: +7 (495) 781-26-76



**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.

Үй шаруасындағы құрылғыларды пайдаға асыру жекеше түрде денсаулық пен қоршаған ортаға зиян келтіруден және қажетті емес іске асырудан сақтанады және шығарылған заттар ресурстар мен энергияны үнемдеу үшін көмегі тиеді. Жекеше үй шаруасындағы заттарды пайдаға асыруды еске салатын белгісі ретінде сол өнімдер қоқыс үйіндісін сызып тастаған белгімен белгіленген.

Ақаулықтарды жою нұсқамасы

Ақаулық	Себеп	Шешім
Шайқағыш немесе К-талқындағыш тостағанға соғылады немесе тостаған түйіндегі 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 өтіледі. (КАХ моделі) 	Қондырғыларды шығысқа бекіту үшін олар КАХ Бұрау Қосу Жүйесіне  сәйкес болғаны жөн. Егер қондырғыларыңыз панельді қосу жүйесіне  сәйкес келсе, онда сізге ас машинаңызда бұрап қосу жүйесін қолдану үшін орамада қамтылған КАТ002МЕ 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 'О' күйінде емес. Араластырғыш басы көтеріліп тұр немесе дұрыс төмендетілмеген.	Жылдамдық басқаруды тексеріп 'О' күйіне келтіріңіз. Ас машинаның басы дұрыс төмендетілгенін тексеріңіз.
Ас машина жұмыс кезінде тоқтайды. «Миксер пайдалануға дайын индикатор шамы» жылдам жыпылықтайды.	Аса жүктелуден қорғау немесе қыздырудан сақтау жүйесі жұмыс жасайды Максимальды сыйымдылық мөлшері асты.	Қуат көзінен ажыратып, аса жүктелгенін тексеріңіз. Жылдамдық басқаруын 'О' күйіне келтіріп, қайта қосыңыз. Егер машина жұмыс жасамаса, кейбір құрамдас бөліктерін жүктелуін азайту үшін алып тастаңыз да қайта қосыңыз. Егер бұл да сәселені 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 маш инасы 30 минуттан көп қосулы түрде жұмыс жасамай қалдырылды.	Жылдамдықты реттегішті «min» (мин) мәніне қойып, одан кейін құрылғыны қайта орнату үшін «О» мәніне қайтарыңыз.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved



5720000683/4