

# KENWOOD

## TYPE: KAT20

---

instructions

istruzioni

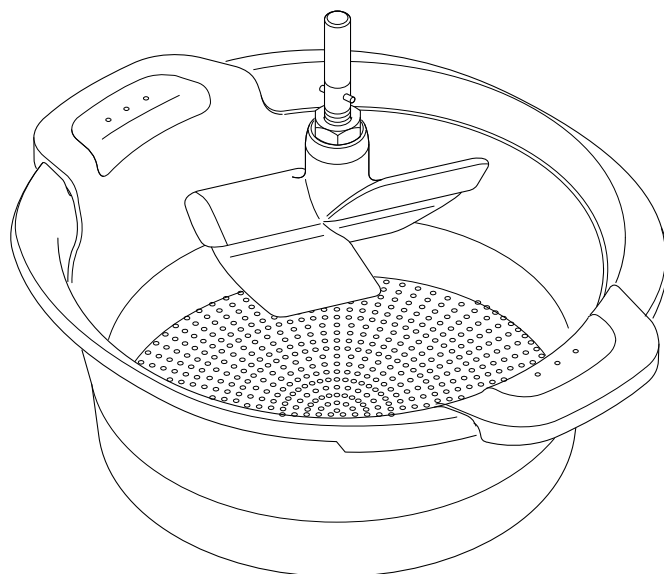
instrucciones

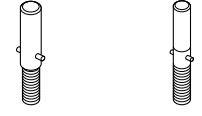
Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

Instruções



Model	KAT20	 Chef XL    Chef	Model	KAT20
TYPE KVC30	✓	Chef	TYPE: KMX	✗
TYPE KVL40	✓	Chef XL	TYPE: MX310	✗
TYPE KVC51	✓	Chef	TYPE: KHH30	✗
TYPE KVL61	✓	Chef XL	TYPE: KM28	✗
TYPE KVC70	✓	Chef	TYPE: KPL90	✗
TYPE KVL80	✓	Chef XL	TYPE: KM33	✗
TYPE KVC65	✓	Chef	TYPE: KM63	✗
TYPE KVL65	✓	Chef XL	KMC Series	✗
TYPE KVC85	✓	Chef	KMM Series	✗
TYPE KVL85	✓	Chef XL	KMP Series	✗
TYPE KCL95	✓	Chef XL	TYPE: KHC	✗
TYPE KCC90	✓	Chef XL		
TYPE KVC50	✓	Chef		
TYPE KVL60	✓	Chef XL		
TYPE KM080	✓	Chef XL		
TYPE KWL90	✓	Chef XL		

# Русский

См. иллюстрации на передней странице

## Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Перед установкой или снятием деталей или чисткой отключите прибор от сети.
- Лезвие лопасти, мелкое и крупное сита острые, будьте осторожны при установке, снятии и чистке.
- Всегда отключайте прибор от сети перед установкой высоты лопасти.
- Перед обработкой как следует размораживайте замороженные ингредиенты.
- Не прикасайтесь к движущимся частям. Не допускайте попадания рук в чашу и держите их подальше от лопасти.
- Неправильное использование насадки может привести к травме.

**Дополнительные инструкции по безопасности содержатся в основном “Руководстве по использованию кухонной машины”.**

## Чистка

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- Отсоедините ручку внутренней чаши и разъедините части перед чисткой.
- Вымойте вручную, затем тщательно высушите или вымойте в посудомоечной машине.
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным, не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.

### **Перед первым использованием**

Промойте детали. См. раздел ‘Чистка’.

## ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

- ① Лопастной блок
  - A** Вал лопасти Chef XL
  - B** Вал лопасти Chef
  - C** Гайка
  - D** Нижняя часть лопасти
- ② Внутренняя чаша
- ③ Грубое сито
- ④ Тонкое сито
- ⑤ Внешняя чаша
- ⑥ Метки для ориентации экрана

## Как собрать лопасть **A**

**В комплекте поставляются два вала, проверьте таблицу совместимости, чтобы убедиться, что вы используете правильный вал для вашей кухонной машины.**

**Примечание: Гайка для монтажа лопасти установлена на валу Chef XL заводом-производителем. Если ваша кухонная машина размера Chef, снимите гайку и установите на вал размера Chef.**

- ① Установите гайку на вал и поверните до фиксации.
- ② Вставьте вал в нижнюю часть лопасти и поверните по часовой стрелке для фиксации. Убедитесь, что гайка закручена.

## Как собрать насадку для протирки продуктов

### **B - G**

- 1 Поднимите головку миксера.
- 2 Перед использованием насадки снимите установленный теплозащитный экран/головной щит и брызгозащитную крышку.
- 3 Поместите внешнюю чашу в чашу для смешивания, подтолкнув ее вниз до фиксированного положения. Две ручки внешней чаши должны быть обращены к передней и задней части кухонной машины.

- 4 Вставьте сито. (См. таблицу с рекомендациями по продуктам для указаний о том, какое сито и какую сторону сита использовать).  
Примечание: Для того чтобы внутренняя чаша надежно встала на место, выбранное вами сито должно быть совмещено со специальными метками на внешней чаше.
- 5 Вставьте внутреннюю чашу и зафиксируйте ее на месте.
- 6 Вставьте лопастной блок в гнездо для насадки, подтолкните вверх и поверните, чтобы зафиксировать на месте.

## Регулировка высоты лопасти **G - I**

**Лезвия лопасти должны слегка прогибаться, прикасаясь к ситу, а верхняя часть нижней части лопасти должна совпадать с верхней частью рельефной области внутренней поверхности чаши.**

- 1 Отключите кухонную машину от сети.
- 2 Поднимите головку миксера и вставьте лопастной блок. Опустите головку миксера.
- 3 Если лопасть необходимо отрегулировать, поднимите головку миксера и снимите лопасть.
- 4 Используя подходящий по размеру 15-мм гаечный ключ, ослабьте гайку настолько, чтобы положение вала можно было отрегулировать. При необходимости, опустите верхнюю часть лопасти, чтобы она совместилась с рельефной линией внутренней чаши и поверните вал против часовой стрелки. Чтобы поднять верхнюю часть лопасти, поверните вал по часовой стрелке.

- 5 Достаньте инструмент из гнезда и снова закрутите гайку.
- 6 Снова установите лопасть на кухонную машину и опустите головку миксера. Проверьте правильность положения.
- 7 Повторяйте описанные выше действия по мере необходимости, пока инструмент не будет правильно установлен. Как только это произойдет, плотно закрутите гайку.

Примечание: Гаечный ключ на схеме представлен только для иллюстрации.

## Как пользоваться насадкой для протирания продуктов



- 1 Дайте приготовленным продуктам остыть.
- 2 Установите положение "Мин". Загружайте до 500 г продуктов за один раз.
- 3 Медленно увеличьте скорость до скорости 1 или 2. При наличии брызг уменьшите скорость.
- 4 В интервалах между партиями очищайте сито.
- 5 Перед чисткой отсоедините ручки внутренней чаши и разъедините части.

### Советы

- Отваривайте овощи и твердые фрукты перед обработкой.
- Перед обработкой дайте отваренным продуктам остыть.
- Тщательно размораживайте замороженные фрукты и овощи перед обработкой.
- Нарезьте более крупные куски продуктов на кусочки размером 4-5 см.
- В процессе обработки некоторые ингредиенты могут прилипнуть к стенкам внутренней чаши. Остановите работу прибора и поскребите стенки чаши.
- **Перед переработкой удалите косточки из всех фруктов.**
- Для достижения наилучших результатов используйте полностью созревшие фрукты и овощи. Недозрелые продукты могут повлиять на качество работы и увеличить время обработки.

## Таблица рекомендуемых количеств продуктов

Продукт, проходящий обработку		
<b>Тонкое сито - Гладкая сторона</b>		
Муки		500 г
Сахарная пудра		500 г
Малина		500 г
<b>Тонкое сито - Грубая сторона</b>		
Отварной картофель (с кожурой)	Нарезать на кусочки размером 4,5 см.	500 г
Отварные помидоры		500 г
Отварная морковь	Перед приготовлением очистите морковь и нарежьте ее ломтиками толщиной 1 см.	500 г
Тушеные яблоки	Перед приготовлением и обработкой разрежьте на четвертинки.	500 г
Клубника	Снимите с клубники кожицу. Нарежьте на кусочки равных размеров.	500 г
Манго	Нарежьте на кубики размером 3 см.	250 г
Киви	Почистите и нарежьте на четвертинки.	500 г
Отварные груши	Нарежьте на четвертинки	400 г
<b>Грубое сито - гладкая сторона</b>		
Цельнозерновая мука		500 г
Сахарная пудра		500 г
<b>Грубое сито - грубая сторона</b>		
Отварная вишня	Удалите косточки перед обработкой.	200 г
Отварная слива	Удалите косточки и разрежьте на четвертинки перед обработкой.	500 г
Отварные персики	Перед обработкой удалите косточки и разрежьте на четвертинки.	500 г
Печенье	Разломайте на четвертинки. Обрабатывайте до 200 г. за раз.	200 г
Банан	Нарежьте ломтиками по 2 см.	500 г
Отварной ремень	Нарезать на кусочки размером 3 см.	500 г
Апельсины	Очистите от кожуры и разделите на ломтики.	250 г
Филе лосося	Нарезать на кусочки размером 3 см.	250 г
Отварной сельдерей	Нарезать на кусочки размером 3 см.	350 г

## Обслуживание и забота о покупателях

- Если у вас возникнут затруднения при использовании насадки, перед обращением в службу поддержки зайдите на сайт [www.kenwoodworld.com](http://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](http://www.kenwoodworld.com) или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

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

