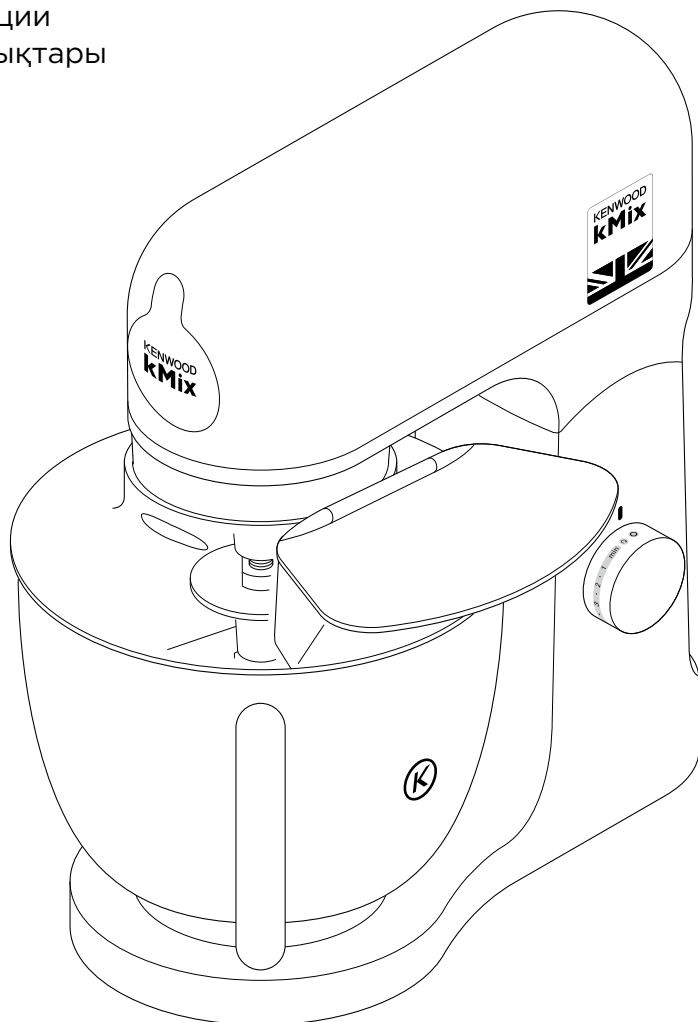


KENWOOD kMix

TYPE KMX75

TYPE KMX76

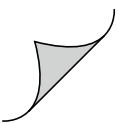
Инструкции
Нұсқаулықтары

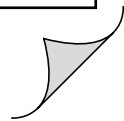
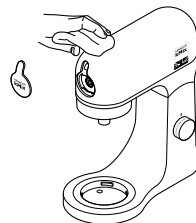
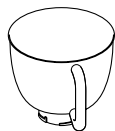
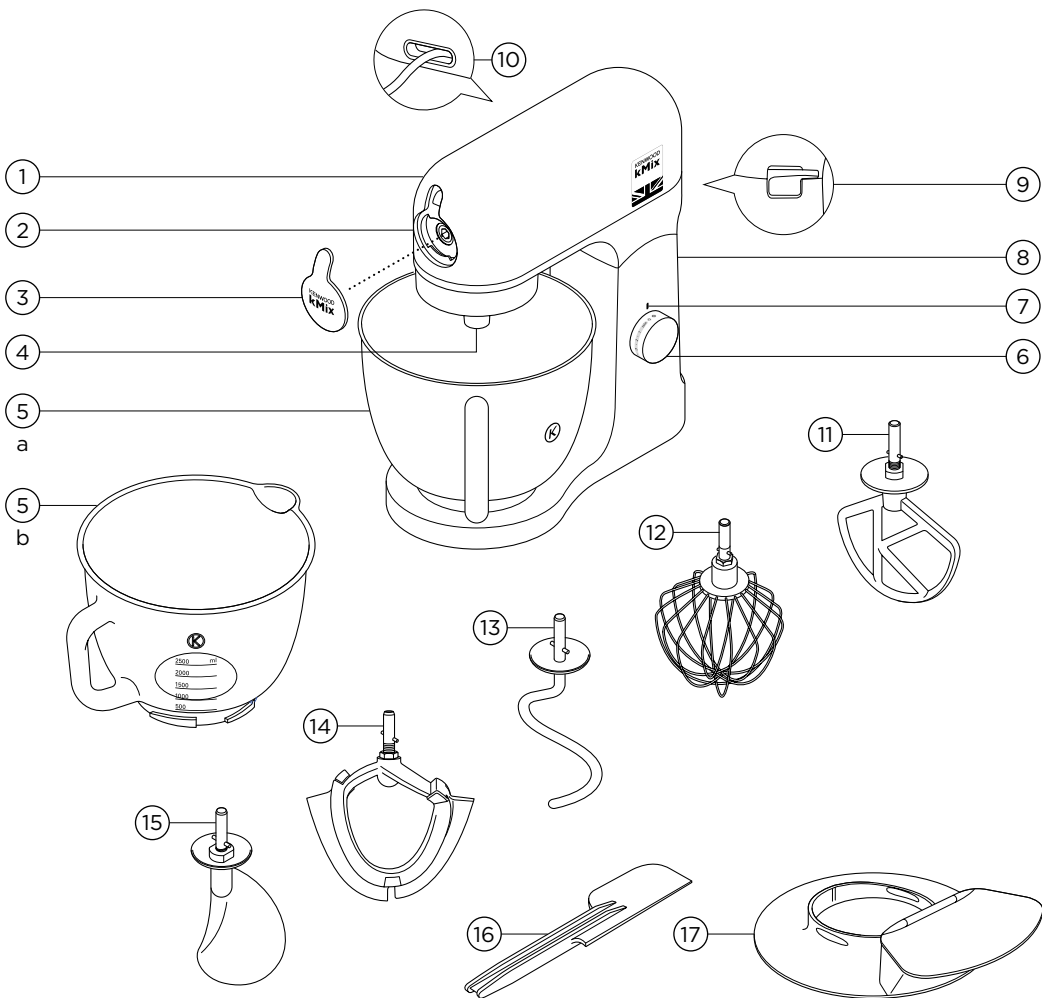


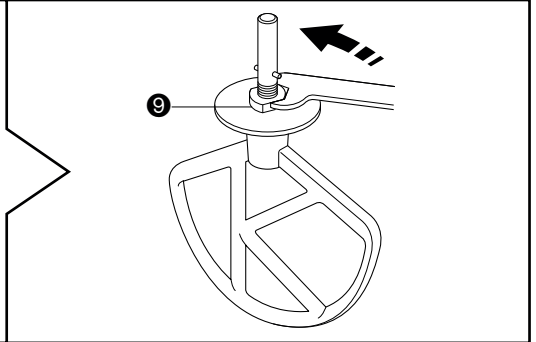
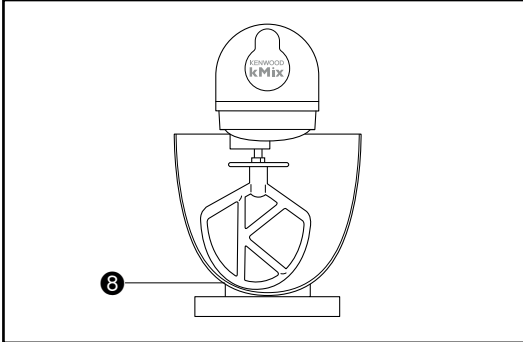
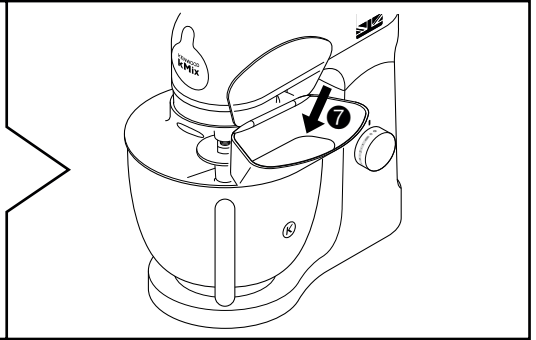
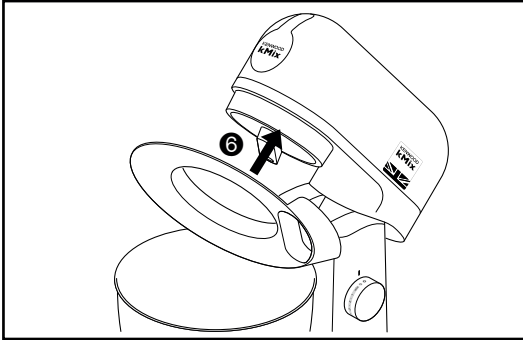
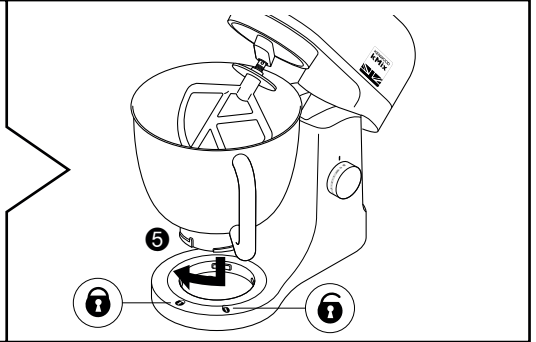
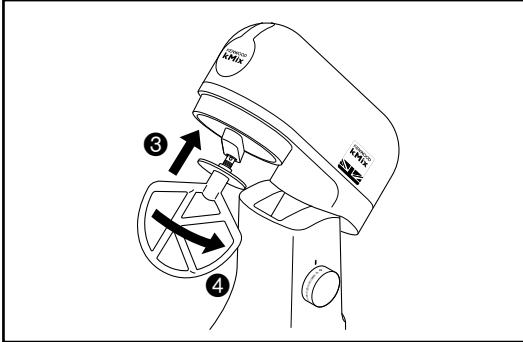
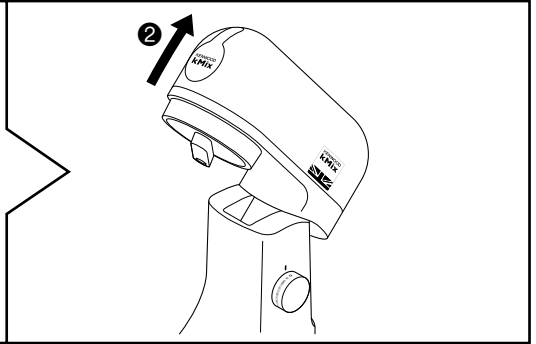
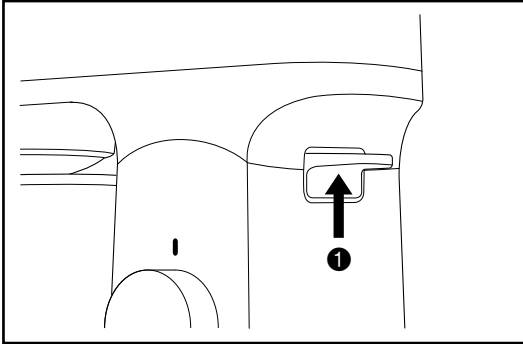
ERC

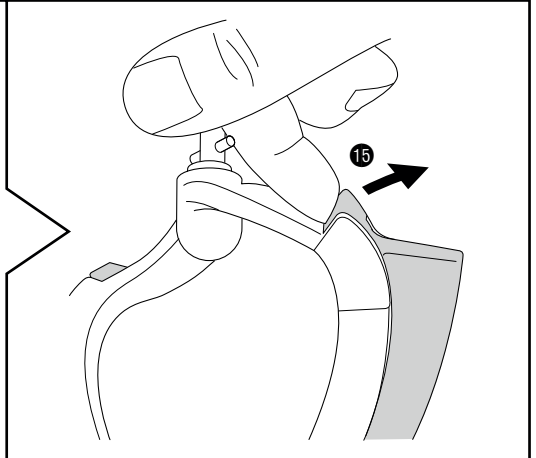
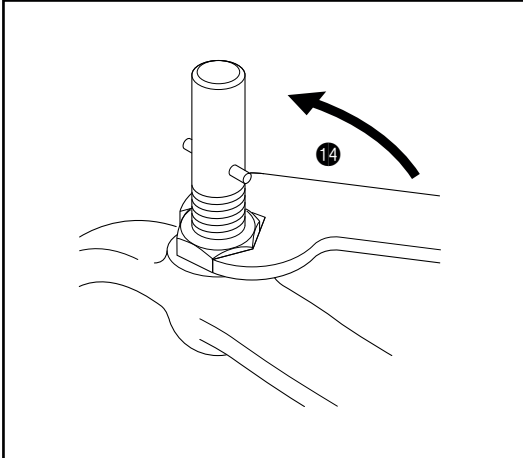
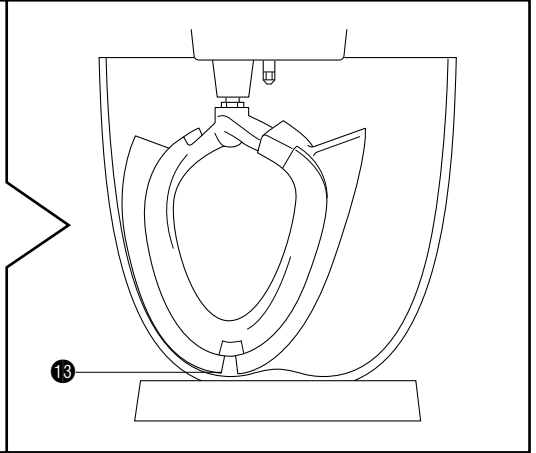
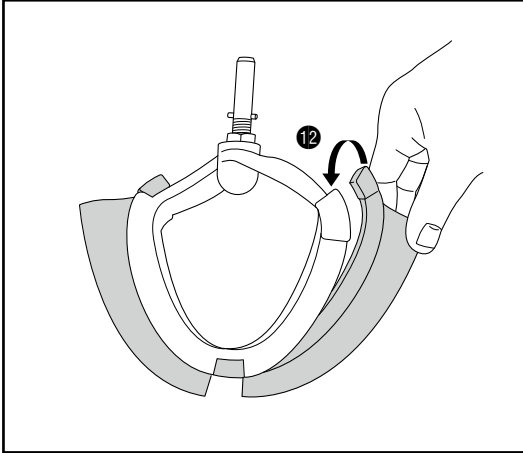
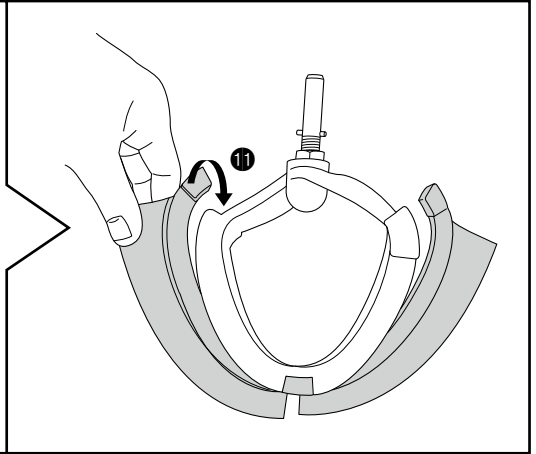
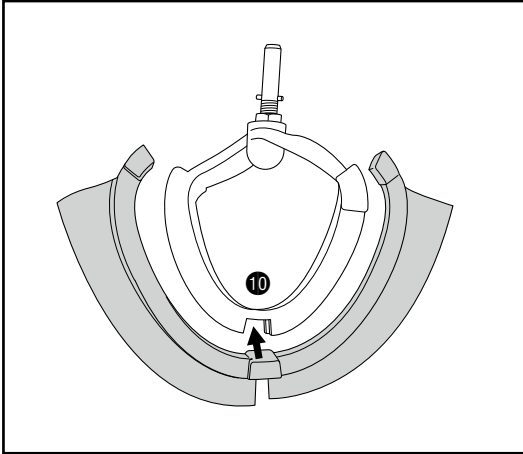
Русский **2 - 15**

Қазақша **16 - 28**









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 поднятием или снятием инструментов и насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите кухонную машину и отсоедините 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 допускайте, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- Не включайте кухонную машину с головной частью в поднятом положении.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на блок привода, электрический шнур или штепсельный разъем.
- Используйте только предназначенные для этого комбайна насадки. Запрещается одновременное использование нескольких насадок.
- Никогда не превышайте максимальные количества продуктов и скорости, указанные в Таблице рекомендуемого использования.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам предосторожности, которые вы найдете в комплекте поставки.
- Будьте осторожны при удалении насадок из

чаши после длительного пользования прибором, так как они могут быть горячими.

- Поднимая этот прибор, будьте осторожны, поскольку он тяжелый. Перед подъемом убедитесь в том, что головная часть электроприбора зафиксирована, а емкость, насадки, крышки и сетевой шнур надежно закреплены.
- При перемещении прибора всегда поднимайте его за основание пьедестала и головку миксера. НЕ СЛЕДУЕТ поднимать или переносить прибор за ручку чаши.
- Не переносите и не поднимайте головку миксера с установленной насадкой, поскольку кухонный комбайн может потерять устойчивость.
- 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.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Дети должны находиться под присмотром. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- 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.
- 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.

Стекло

- **Перед использованием убедитесь в том, что произведена корректировка инструментов в соответствии с необходимой высотой и что они не касаются дна чаши (см. раздел “Корректировка насадок”).**
- Не допускайте соприкосновения чаши с источниками интенсивного нагрева, такими как печь или плита.
- Для удаления ингредиентов не стучите по инструментам, расположенным на боковой стороне чаши.
- Стекло

Специальный уход

Стекло является природным материалом. Хотя в процессе производства чаши были приложены все усилия для достижения ее идеального внешнего вида, могут быть заметны незначительные несовершенства – это естественно, ожидаемо и не влияет на нормальную работу чаши.

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- **ОСТОРОЖНО! ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.**
- 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”.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

- ① Головка миксера
- ② Выпускной патрубков насадки
- ③ Крышка выпускного патрубка
- ④ Гнездо для приспособлений
- ⑤ Чаша
 - a Чаша из нержавеющей стали (если входит в комплект)
 - b Стеклоанная (если входит в комплект)
- ⑥ Вкл. / выкл. и регулятор скорости
- ⑦ Световой индикатор готовности миксера к работе
- ⑧ Корпус миксера
- ⑨ Рычажок отсоединения головки
- ⑩ Гнездо для хранения шнура
- ⑪ К-образная насадка
- ⑫ Венчик
- ⑬ Насадка для замеса теста
- ⑭ Кремозбиватель (если входит в комплект)
- ⑮ Насадка для перемешивания (если входит в комплект).
- ⑯ Шпатель
- ⑰ Крышка для защиты от брызг


Как пользоваться миксером

- 1 Поднимите рычажок отсоединения головки ⑨ на задней стороне кухонного комбайна ① и одновременно поднимите головку ① до фиксации в верхнем положении ②.
- 2 Вставьте нужную насадку в гнездо. Нажмите ③ и поверните ④ насадку, чтобы зафиксировать.
- 3 Установите чашу на подставку. Поместите ручку чаши непосредственно напротив символа «разблокировки» ⑥, а затем медленно поворачивайте чашу по часовой стрелке, пока ручка не окажется напротив символа «блокировки» ⑦. НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ силу и НЕ закручивайте слишком сильно ⑤.
- 4 Поднимите рычажок отсоединения головки ⑨ на задней стороне кухонного комбайна и одновременно опустите головку миксера ①.
- 5 После подключения к сети электропитания загорится световой индикатор готовности миксера к работе.
- 6 Включите, установив регулятор скорости в нужное положение.
- 7 Открутите насадку по часовой стрелке, чтобы разблокировать ее, а затем снимите.

Внимание

- Если поднять головку миксера во время работы, комбайн немедленно остановится. Для повторного пуска миксера опустите головку, переместите регулятор скорости в положение "0", подождите несколько секунд, а затем снова установите нужную скорость. Миксер должен сразу заработать снова.
- При каждом подъеме головки миксера световой индикатор его готовности к работе будет гаснуть. При опускании головки световой индикатор будет загораться, что означает, что миксер готов к работе.

Советы

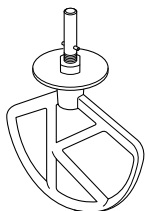
- Функция перемешивания  предназначена для добавления легких ингредиентов в густые смеси, например, при приготовлении безе, муссов, фруктовых десертов, бисквитных пирожных, суфле, а также для добавления муки в смесь для кексов. Миксер будет работать на постоянной медленной скорости.
- Ваш кухонный комбайн снабжен функцией «мягкого пуска», которая позволяет свести к минимуму разбрызгивание. Однако если вы включите машину, когда в чаше находится густая смесь, например, тесто, вы заметите, что миксер набирает заданную скорость в течение нескольких секунд.

Электронный датчик и регулятор скорости

В вашем миксере имеется электронный регулятор, снабженный датчиком скорости, который обеспечивает работу миксера с заданной скоростью при разных нагрузках, например, при изменении теста или при добавлении яиц в смесь для приготовления пирога. Во время работы миксера вы можете заметить некоторое изменение скорости, так как в миксере выполняется регулировка мощности в соответствии с изменяемой нагрузкой и выбранной скоростью - это нормальное явление.

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)

Выпечка и бисквитные изделия - перетирание жира с мукой

Вес муки

680 г

Мин → 2

2 - 3

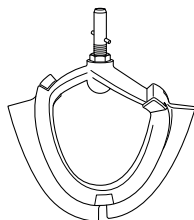
Универсальные смеси для тортов "Все в одном"

Общий вес

2 кг

Мин → Макс.

1



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 размягчен.
- Не используйте с рецептами, содержащими густые, твердые ингредиенты, например, тесто, фруктовые косточки, кости или скорлупу.

Рецепт / Процесс



(Макс.)



(Минуты)

Взбивание масла/маргарина с сахаром

2,68 кг

Мин → Макс.

2

Взбивание яиц в смесь для тортов

Мин → Макс.

1 - 4

Добавление муки, фруктов и т.д.

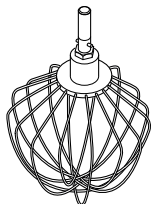
Аэрация → 1

30 - 60 сек

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

Рекомендуемые количества

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



Венчик

Для яиц, сливок, бездрожжевого теста, нежирного бисквита, меренг, чизкейков, муссов, 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.

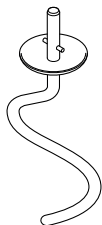
Рецепт / Процесс	 (Макс.)		 (Минуты)
Яичные белки	12 (280 г)	Мин → Макс.	3
Сливки	1 л		2 – 3
Блинное тесто • Сначала поместите муку в чашу, а затем мокрые ингредиенты. • Смешивайте ингредиенты на минимальной скорости.	250 г Мука 500 г Молоко 200 г Яйца	Мин	10 сек
		Макс.	45 – 60 сек
Майонез • Для наилучших 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

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

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

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

- **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.
- Периодически останавливайте машину и удаляйте тесто с крюкообразной насадки для вымешивания теста.

Дрожжи

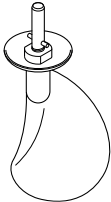



- **Сухие дрожжи** (тип дрожжей, которые необходимо разводить водой): налейте тёплой воды в чашу. Затем добавьте дрожжи и сахар и оставьте на 10 минут до появления пены.
- **Свежие дрожжи** покрошите в муку.
- **Другие виды дрожжей:** следуйте указаниям производителя.

Рецепт / Процесс		 (Макс.)		 (Минуты)
Хлебное тесто (крутое)	Вес муки	1,35 кг	Мин	60 сек
			1	3 - 4
	Общий вес	2,17 кг	Повторное замешивание Скорость 1	60 сек
Слабое дрожжевое тесто (на сливочном масле и яйцах)	Вес муки	1,3 кг	Мин	60 сек
	Общий вес	2,5 кг	1	3 - 4
			Повторное замешивание Скорость 1	60 сек

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

Рекомендуемые количества

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

		<p>Насадка для перемешивания</p> <p>Насадка для перемешивания предназначена для добавления легких ингредиентов к более густым смесям, таких как, бэзе, муссы, фруктовые десерты, бисквитные пирожные, суфле, а также для добавления муки в смесь для кексов.</p>		
		<p>Советы Важно</p> <ul style="list-style-type: none"> • Насадка не подходит для более густых ингредиентов, например, для замешивания теста, взбивания масла с сахаром или для использования со смесью для кексов «все в одном». • При добавлении муки в смесь поместите ее на лист жиростойкой бумаги. Согните по сторонам, чтобы образовался носик. Постепенно добавляйте муку в смесь с помощью функции аэрации. • Для оптимальных результатов высокую скорость использовать не следует, так как процесс перемешивания требует низкой скорости. • Инструмент не предназначен для смешивания горячих ингредиентов; перед использованием насадки следует дать ингредиентам остыть. • Для наилучших результатов не следует взбивать яичный белок или сливки в слишком крепкую массу: насадка для перемешивания не справится с такой густой смесью как следует. • Не мешивайте ингредиенты слишком долго — смесь потеряет воздушность и станет рыхлой. Как только ингредиенты будут полностью перемешаны, процесс следует прекратить. • Все ингредиенты, не вошедшие в смесь и оставшиеся на лопатке или на стенках чаши, аккуратно вмешайте в смесь шпателем. 		
Рецепт / Процесс		 (Макс.)	 	 (Минуты)
Бисквитное пирожное/ Взбитый бисквит	Венчик	9 Яйца	Макс.	4 - 5
	Насадка для перемешивания	250 г Мука	Аэрация	2 - 8
Суфле	Венчик	6 Яйца	Мин	1
	Насадка для перемешивания	900 г	Аэрация	1
Шоколадный мусс	Венчик	1,5 кг	Мин	2 - 3
	Насадка для перемешивания		Аэрация	

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

Как устанавливать и пользоваться крышкой для защиты от брызг

- 1 Поднимите головку миксера до ее фиксации.
- 2 Установите чашу на основание.
- 3 Надвиньте крышку для защиты от брызг на нижнюю часть головки миксера **6**, 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 **7**.
 - Для выполнения смены насадок крышку для защиты от брызг снимать не требуется.
- 6 Снимите крышку для защиты от брызг. Для этого нужно поднять головку миксера и сдвинуть ее вниз.

Корректировка насадок

К-образная насадка, венчик, кремозбиватель и насадка для перемешивания

На заводе насадки отрегулированы под высоту чаши, входящей в комплект поставки, и не требуют регулировки.

Однако, если вам потребуется приспособить насадку, используйте подходящий 15-миллиметровый гаечный ключ:

Для этого следуйте приведенным ниже инструкциям:

- 1 Отключите прибор от сети.
- 2 Поднимите головку миксера и вставьте венчик или взбивалку.

- 3 Опустите головку миксера. При необходимости откорректировать расстояние поднимите головку миксера и выньте насадку. В идеале венчик, К-образная насадка и насадка для перемешивания должны **почти** касаться дна чаши **8**.

Кремозбиватель

- Желательно, чтобы он касался поверхности чаши таким образом, чтобы слегка скользить по чаше в процессе помешивания **13**.
- 4 С помощью подходящего гаечного ключа открутите гайку **9** или **14**, 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 представлен исключительно в иллюстративных целях.

Насадка для замеса теста

Положение данной насадки устанавливается производителем и не требует дальнейших переустановок.

Кремозбиватель

- Кремозбиватель предназначен для приготовления крема и смешивания мягких ингредиентов.

Не следует им пользоваться для переработки продуктов с густой консистенцией, таких как тесто или твердые ингредиенты, содержащие, например, фруктовые косточки, кости или скорлупу.

Установка скользящего лезвия

- Скользящее лезвие установлено заводом - производителем и при чистке всегда должно быть удалено **15**.
- 1 Аккуратно установите гибкое скользящее лезвие на насадку, введя его основу в паз **10**, затем установите одной стороной в канавку, а потом мягко прикрепите конец, установив его в рабочем положении **11**. Повторите те же действия с другой стороны **12**.

Уход и очистка

- Перед очисткой обязательно выключите электроприбор и отсоедините его от сети.

Блок электродвигателя и крышка выпускного патрубка

- Протереть влажной тряпкой, высушить.
- Не использовать абразивы и не погружать в воду.
- Поместите излишек длины шнура в отсек для хранения шнура **10** на задней панели блока электродвигателя.

Чаша из нержавеющей стали

- 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).

Крышка для защиты от брызг

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

Кремовзбиватель

- Перед чисткой следует всегда отсоединить гибкое скользящее лезвие от насадки **15**.
- Гибкое скользящее лезвие и насадку следует мыть горячей мыльной водой, а затем тщательно вытирать. Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине.

Примечание: следует тщательно осмотреть состояние корпуса насадки перед ее использованием и после, а также регулярно следить за состоянием скользящего лезвия и заменять его при появлении признаков износа.

Стеклоянная чаша

- Вымойте чашу в горячей мыльной воде, затем тщательно высушите.
- Также допускается мойка чаши в посудомоечной машине.
- Обратите внимание: кольцо основания снимается, и его можно вымыть тем же способом. Для снятия кольца переверните пустую чашу и открутите его в направлении против часовой стрелки.

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.
- 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.

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 экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

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 2021 года = 21T04

Модельность	TYPE KMX75	TYPE KMX76
Напряжение	220 - 240 В	220 - 240 В
Частота колебаний	50 - 60 Гц	50 - 60 Гц
Мощность	1000 Вт	1000 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

Импортер и уполномоченная организация на принятие претензий:

ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3

Тел.: +7 (495) 781-26-76

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 “Корректировка насадок”.
При первом включении кухонного комбайна в сеть мигает световой индикатор готовности миксера к работе.	Регулятор скорости не находится в положении “0”.	Поверните регулятор скорости в положение “0”.
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 к работе медленно мигает при подключенном к сети комбайне.	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” (мин), затем снова в положение “0”.

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөнделушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- Қолданып болғаннан кейін және тазаламас бұрын, құралдарын/тіркемелерін салу немесе алу үшін құралды сөндіріп, токтан ажыратыңыз.
- Қозғалатын бөліктерінен және салынған тіркемелерінен қолыңызды алыңыз.
- Құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Зақымдалған құралды ешқашан қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
- Балалардың тартуы мүмкін жерге ешқашан сымды салбыратып қоймаңыз.
- Ас машинаның басы жоғары көтерілген жағдайда ешқашан қолданбаңыз.
- Қуат бөлігін, сымды немесе ашаны ешқашан ылғалдамаңыз.
- Ешқашан рұқсат етілмеген тіркемені немесе бір уақытта бірнеше тіркемені қолданбаңыз.
- Ұсынылатын қолданыс кестесінде көрсетілген максималды мөлшерлер мен жылдамдықтардан ешқашан аспаңыз.
- Тіркемені қолданған кезде, онымен бірге берілетін қауіпсіздік нұсқауларын оқыңыз.
- Олардың ыстық болуы мүмкін болғандықтан, ұзақ уақыт қолданған соң табақ құралдарын алған кезде абайлаңыз.
- Ол ауыр болғандықтан осы құралды көтерген кезде абайлаңыз. Көтермес бұрын, басының құлыпталғанын және табағының, құралдарының, сыртқы қақпақтары мен сымның қауіпсіздендірілгенін тексеріңіз.

- Құрылғыны жылжитқан кезде әрқашан тұғырық негізінен және миксер басынан ұстаңыз. Құрылғыны тостаған тұтқасынан көтеруге немесе алып жүруге **БОЛМАЙДЫ**.
- Араластырғыштың басын бекітілген қондырғымен қозғап көтермеңіз, ас үй құрылғысы тұрақсыз болуы мүмкін.
- 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.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі 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.

- 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.

Шыны тостаған

- **Пайдалану алдында тостаған құралдары дұрыс биіктікке реттелгенін және тостаған түбіне тимейтінін тексеріңіз - «құрал реттеу» бөлімін көріңіз.**
- Тотсағанды пеш немесе плитаның үсті сияқты қатты ыстық беттерге жақындатпаңыз.
- Ингредиенттерді кетіру үшін тостағанның ішкі жағын соқпаңыз.
- Шыны табақты микротолқынды пешке салуға болады.

Арнайы күтім көрсету нұсқаулары

Шыны - табиғи материал, осы табақты жасау кезінде тамаша көріністі қамтамасыз ету үшін мұқият күтіммен жасалған, дегенмен, кейбір кішкентай кемшіліктердің көрінуі мүмкін, бұл қалыпты жағдай, табақтың жұмысына әсер етпейді деп күтіледі.

Токқа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- **ЕСКЕРТУ: БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫНЫ ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАУ ҚАЖЕТ.**
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

Алғашқы рет қолдану алдында

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

Перне

- | | | | |
|---|-------------------------------|---|--------------------------------------|
| ① | Миксер басы | ⑥ | Қосу/өшіру және жылдамдықты реттегіш |
| ② | Тіркеменің шығару бөлігі | ⑦ | Миксер дайын индикатор шамы |
| ③ | Шығару қақпағы | ⑧ | Миксер негізі |
| ④ | Құралдар ұясы | ⑨ | Басын босату тетігі |
| ⑤ | Тостаған | ⑩ | Сым қоймасы |
| a | Тот баспайтын болат (берілсе) | ⑪ | К- талқандағыш |
| b | Шыны (берілсе) | ⑫ | Шайқағыш |

- 13 Қамыр құралы
- 14 Крем жасау қалақшасы (берілсе)
- 15 Былғау құралы (берілсе)
- 16 Қалақша
- 17 Шашыратқыш

Миксерді қолдану үшін

- 1 Ас үй құрылғысының артындағы ❶ басын босату тетігін ❸ көтеріңіз, сол уақытта ол көтерілген қалыпта құлыпталмайынша ❷ басын ❶ да көтеріңіз.
- 2 Қажетті жабдықты ұяшыққа орнатыңыз. Одан кейін басып ❸ жабдықты бекіту үшін айналдырыңыз ❹.
- 3 Табақты негізге салыңыз. Тұтқаны тікелей құлыптамау таңбасының үстіне ❶ салыңыз, одан кейін тұтқа құлыптау таңбасының ❶ дәл үстінде болмайынша табақты жайлап бұраңыз. Шамадан тыс күш ЖҰМСАМАҢЫЗ және қатты ТАРТПАҢЫЗ ❺.
- 4 Ас үй құрылғысының артқы жағындағы басын босату тетігін ❸ көтеріңіз, бір уақытта миксер басын ❶ да төмендетіңіз.
- 5 Қуат беру құралын тоққа қосыңыз, «Миксер пайдалануға дайын индикатор шамы» жанады.
- 6 Жылдамдықты басқару тетігін бұру арқылы қалаған параметрді қосыңыз.
- 7 Жабдықты алу үшін оны сағат тілі бағытымен жабдық ұяшығынан босатып алыңыз.

Маңызды

- Жұмыс істеп тұрғанда миксер басы көтерілетін болса, құрылғы дереу жұмысын тоқтатады. Миксерді қайта қосу үшін, миксер басын төмендетіп, жылдамдықты қосқышты «О» қалпына бұраңыз да, бірнеше секунд күтіңіз және

жылдамдықты қайта таңдаңыз.

Миксер жұмысын дереу жалғастыру керек.

- Миксер басы көтерілген кезде, «Миксер дайын индикатор шамы» өшеді. Басын төмендеткен кезде, миксердің пайдалануға дайын екенін көрсететін шам жанады.

Кеңестер

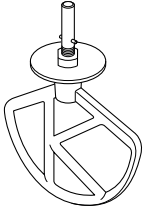



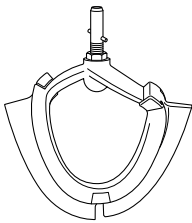



- Илеу функциясын ❷ меренга мусы, жеміс езбелері, Генуэз бисквиті мен суфлесі сияқты ауыр қоспаларға жеңіл қоспаларды араластыру және ұн мен жемісті торт қоспаларымен біріктіру үшін қолдануға болады. Миксер тұрақты баяу жылдамдықта жұмыс істейді.
- Төгілуді болдырмау үшін ас үй құрылғыңыз «жұмсақ бастау» мүмкіндігімен берілген. Дегенмен құрылғы нан қамыры сияқты табақтағы ауыр қоспамен қосылатын болса, миксердің таңдалған жылдамдыққа жетуі үшін бірнеше секунд жұмсалуды мүмкін екендігін байқайсыз.

Электрондық жылдамдық датчигін басқару

Миксеріңіз нан қамырын илеу немесе торт қоспасына жұмыртқа қосу сияқты әртүрлі жүктеме жағдайларында жылдамдықты реттеу үшін жасалған электрондық жылдамдық датчигін басқару құралымен жабдықталған. Миксердің жүктемені және таңдалған жылдамдықты реттеуі сияқты әрекеттерді орындау кезінде кейбір жылдамдықтағы ауытқуларды естуіңіз мүмкін, бұл қалыпты жағдай.

Ұсынылған қолданыс сызбасы

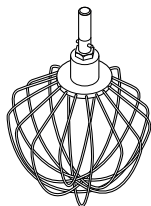
Бұл тек нұсқаулық ретінде берілген және өңделетін нақты рецепт пен ингредиенттерге байланысты әр түрлі болады.

	<p>К- талқандағыш Торт, печенье, кондитерлік өнімдер, глазурь, салма, эклер және картоп пюресін жасауға арналған.</p>			
	<p>Пайдалы кеңестер</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз. • Ингредиенттерді толығымен араластыру үшін, араластыруды тоқтатып, тостағанды қалақшамен жиі қырып отырыңыз. • Рецептте басқаша көрсетілмесе, пастаға суық ингредиенттерді пайдаланыңыз. 			
<p>Рецепт / процесс</p>	 (Макс.)		 (Минуттар)	
<p>Паста және бисквиттер — етті ұнға салу</p>	<p>Ұн салмағы</p>	<p>680 г</p>	<p>Мин → 2</p>	<p>2 - 3</p>
<p>Барлығы бір кексте араласады</p>	<p>Жалпы салмағы</p>	<p>2 кг</p>	<p>Мин → Макс</p>	<p>1</p>
	<p>Крем жасау қалақшасы Кілегей жасауға және жұмсақ ингредиенттерді араластыруға арналған</p>			
	<p>Пайдалы кеңестер</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз. • Кекс қанты мен тұнған майды араластырған кезде майды үнемі бөлме температурасында пайдаланыңыз немесе оны жұмсартыңыз. • Қамыр сияқты ауыр рецептілерді дайындау үшін немесе жемістердің дәндері, сүйектер немесе қабықтар сияқты қатты ингредиенттермен пайдаланбаңыз. 			
<p>Рецепт / процесс</p>	 (Макс.)		 (Минуттар)	
<p>Тұнған май/маргарин және қант</p>	<p>2,68 кг</p>	<p>Мин → Макс</p>	<p>2</p>	
<p>Жұмыртқа мен кекс қоспасын шайқау</p>		<p>Мин → Макс</p>	<p>1 - 4</p>	
<p>Ұн, жеміс, т. б. қосу</p>		<p>Былғау → 1</p>	<p>30 - 60 сек</p>	

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

Ұсынылған қолданыс сызбасы

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



Шайқағыш

Жұмыртқаға, кілегейге, клярға, майсыз бисквиттерге, меренгаларға, чизкейктерге, мусстарға, суфлелерге арналған

Маңызы

- Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз.
- **Ауыр қоспаларды араластыру (мысалы, кілегей 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.

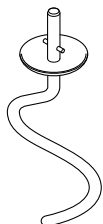
Рецепт / процесс	 (Макс.)		 (Минуттар)
Жұмыртқа ағы	12 (420 г)	Мин → Макс	3
Қаймақ	1L		2 – 3
Құймақ майы • Сулы ингредиенттерден кейін тостағанға ұн қосыңыз. • Ингредиенттерді біріктіру үшін минималды жылдамдықта араластырыңыз.	250 г Ұн 500 г Сүт 200 г Жұмыртқа	Мин	10 сек
		Макс	45 – 60 сек
Майонез • 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

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

Қолданылатын көпіршітілген кілегей = Құрамында ең аз 38% майы бар балғын көпіршітілген кілегей.

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

- **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.
- Аралықтарда құрылғыны тоқтатып, қамыр ілмегінен қоспаны қырып алыңыз.

Ашытқы

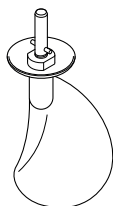
- **Кептірілген ашытқы** (қайта жасауға қажет түрі): тостағанға жылы су құйыңыз. Одан кейін ашытқы мен қант қосып, көбіктенгенше шамамен 10 минутқа қалдырыңыз..
- **Таза ашытқы:** ұнға аунатыңыз.
- **Ашытқының басқа түрлері:** өндіруші нұсқауларын орындаңыз.

Рецепт / процесс		 (Макс.)		 (Минуттар)
Нан қамыры (жақсы ашыған)	Ұн салмағы	1,35 кг	Мин	60 сек
	Жалпы салмағы	2,17 кг	1	3 - 4
Жұмсақ ашыған қамыр (маймен және жұмыртқамен байытылған)	Ұн салмағы	1,3 кг	Қайта илеу 1-жыл- дамдық	60 сек
	Жалпы салмағы	2,5 кг	Мин	3 - 4
			1	60 сек
			Қайта илеу 1-жыл- дамдық	60 сек

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

Ұсынылған қолданыс сызбасы

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



Былғау құралы

Былғау құралы жеңіл ингредиенттерді безе, қаймақ, жеміс киселі, генуэз көпіршігі, суфле сияқты қою қоспаларға былғау және ұнды торт қоспаларына былғау үшін жасалған.

Кілегей ұрғышы

Маңызды

- Ол қамыр, крем майы мен қант сияқты қою рецепттермен немесе барлығы біріктірілген торт қоспаларымен пайдалануға арналмаған.
- Қоспаға ұн қосқанда, оны пергамент қағазға қойыңыз. Шүмек қалыптастыру үшін бүйірін бүгіңіз. Былғау функциясы арқылы араластыру үшін біртіндеп ұн қосыңыз.
- Төмен жылдамдықта былғау жұмысын орындау талап етілетін кезде, жоғары жылдамдықты пайдаланбаңыз.
- Құрал ыстық ингредиенттерді араластыруға арналмаған, былғау құралын пайдаланбас бұрын ингредиенттерді суытып алыңыз.
- Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, жұмыртқа ақуызын немесе кремді қатты былғамңыз, былғау құралы былғанған қоспа тым қатты болса, қоспаны дұрыс араластыра алмайды.
- Қоспаны тым ұзақ уақыт былғамңыз, ауа кіріп кетіп, қоспа тым бос болып шығады. Қоспа жеткілікті түрде біріктірілгеннен кейін, тоқтатыңыз.
- Тұтқада немесе табақтың қапталдарында қалған араласпаған ингредиенттерді қалақшаны қолданып мұқият былғаңыз.

Рецепт / процесс		 (Макс.)		 (Минуттар)
Генуэз көпіршігі/ Шайқалған бисквиттер	Шайқағыш	9 Жұмыртқа	Макс	4 - 5
	Кілегей ұрғышы	250 г Ұн	Былғау	2 - 8
Бисквит	Шайқағыш	6 Жұмыртқа	Макс	1
	Кілегей ұрғышы	900 г	Былғау	1
Шоколадтан жасалған мусс	Шайқағыш	1,5 кг	Макс	2 - 3
	Кілегей ұрғышы		Былғау	

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

Шашыратқышты салу және қолдану

- 1 Ол құлыпталғанша, миксер басын көтеріңіз.
- 2 Табақты негізге салыңыз.
- 3 Ол орнына толығымен салынбайынша миксер басының төменгі жағына **6** шашыратқышты салыңыз. Бекітілген бөлімін көрсетілгендей салу керек.
- 4 Қажетті құралды салыңыз.
- 5 Миксер басын төмендетіңіз.
 - Араластыру кезінде ингредиенттерді шашыратқыштың бекітілген бөлімі арқылы табаққа тікелей қосуға болады **7**.
 - Құралдарды ауыстыру үшін шашыратқышты алып тастаудың қажеті жоқ.
- 6 Миксер басын көтеру және оны әрі қарай итеру арқылы шашыратқышты алыңыз.

Құрал реттеу

К- талқандағыш, Шайқағыш, крем жасау қалақшасы және былғау құралы

Жабдықтар зауытпен қамтылған тостағанға дұрыс биіктікте орнатылып, реттеуді қажет етпейді. Дегенмен де, құралды реттеуді қаласаңыз, қолайлы 15 мм-лік қалақшаны қолданыңыз: Одан кейін төменгі нұсқауларды қараңыз:

- 1 Аспапты қуат көзінен ажыратыңыз.
- 2 Миксер басын көтеріп, шайқағыш немесе талқандағышты енгізіңіз.
- 3 Миксер басын төмендетіңіз. Тазалықты реттеу қажет болса, миксер басын көтеріп, құралды алып тастаңыз. Мінсіз болу үшін бұлғауышты, К-қалашқасын және былғау құралын табақтың **8** түбіне **аздап** тиетіндей етіп салу

керек.

Крем жасау қалақшасы

- Тамаша түрде оны табақ бетіне тигізу керек, сонда ол араластыру кезінде табақты жайлап сүртеді **13**.
- 4 Сәйкес сомынды бұрайтын кілтті қолданып, білікті реттеу мүмкін болатындай **9** немесе **14** 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 миксер бекітіп, миксер 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.

Крем жасау қалақшасы

- Крем жасау қалақшасы жұмсақ ингредиенттерден крем жасау және оларды араластыру үшін жасалған. Қамыр немесе қатты ингредиенттер сияқты ауыр рецепттерді пайдаланбаңыз, мысалы, жеміс дәнектерін, мәйектерін және қабықтарын қамтитындар.

Тазалағыш алмасты сәйкестендіру

- Тазалағыш алмас әлдеқашан салынған түрде берілген және оны тазалау үшін әрқашан алу керек **15**.

- 1 Ұяға тазалағыш алмастың негізін салу арқылы құралға икемді тазалағыш алмасын абайлап салып, 10 ұшын жайлап бүгу арқылы бір жағын ойыққа салыңыз 11. Басқа жағымен қайталаңыз 12.

Күту және тазалау

- Тазаламас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.

Қуат бөлігі мен саңылау қақпағы

- Дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз.
- Абразивті заттарды ешқашан қолданбаңыз немесе суға батырмаңыз.
- Сымның артық бөлігін машинаның артындағы сақтау бөлімінде 10 сақтаңыз.

Тот баспайтын болат 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).

Құралдар мен шашыратқыш

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

Крем жасау қалақшасы

- Тазаламас бұрын әрқашан икемді тазалағыш алмасты құралдан алыңыз 15.
- Икемді тазалағыш алмас пен құралды сабынды суда жуып, одан кейін мұқият құрғатыңыз. Балама түрде бөліктерді ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

Ескертпе: Қолданбас бұрын және қолданып болған соң, құрал корпусының жағдайын тексеріңіз және тазалағыш алмастың жағдайын да жиі тексеріп тұрыңыз және тозу белгілері болса, ауыстырыңыз.

Шыны тостаған

- Табақты ыстық сабынды суда жуып, мұқият кептіріңіз.
- Балама түрде ыдыс жуғыш машинада да жууға болады.
- Ескертпе: табақтың негізіндегі дөңгелекті алуға және оны бірдей жолмен жууға болады.

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. 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.

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, 2021 = 21T04

Үлгі	TYPE KMX75	TYPE KMX76
Кернеу	220 - 240В	220 - 240В
Герц	50 - 60Гц	50 - 60Гц
Ватт	1000Вт	1000Вт
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.	

Адрес производителя:

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импортер и уполномоченная организация на принятие претензий:

ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3

Тел.: +7 (495) 781-26-76

Ақаулықтарды жою нұсқамасы		
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.
Ас үй құрылғысы алғаш рет токқа қосылған кезде, «Миксер дайын индикатор шамы» жыпылықтайды.	Жылдамдықты реттегіш 'О' күйінде емес.	Жылдамдықты реттегішті тексеріп 'О' күйіне келтіріңіз.
Ас үй құрылғысы жұмыс кезінде тоқтайды. «Миксер дайын индикатор шамы» жылдам жыпылықтайды.	Аса жүктелуден қорғау немесе қыздырудан сақтау жүйесі жұмыс жасайды Максималды сыйымдылық мөлшері асты.	Қуат көзінен ажыратып, аса жүктелгенін тексеріңіз. Жылдамдықты реттегішті 'О' 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 алғаш рет токқа қосылған кезде «Миксер пайдалануға дайын индикатор шамы» баяу жыпылықтайды.	Ас машинасы 30 минуттан көп қосулы түрде жұмыс жасамай қалдырылды.	Жылдамдықты реттегішті «тіп» (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



132240/4