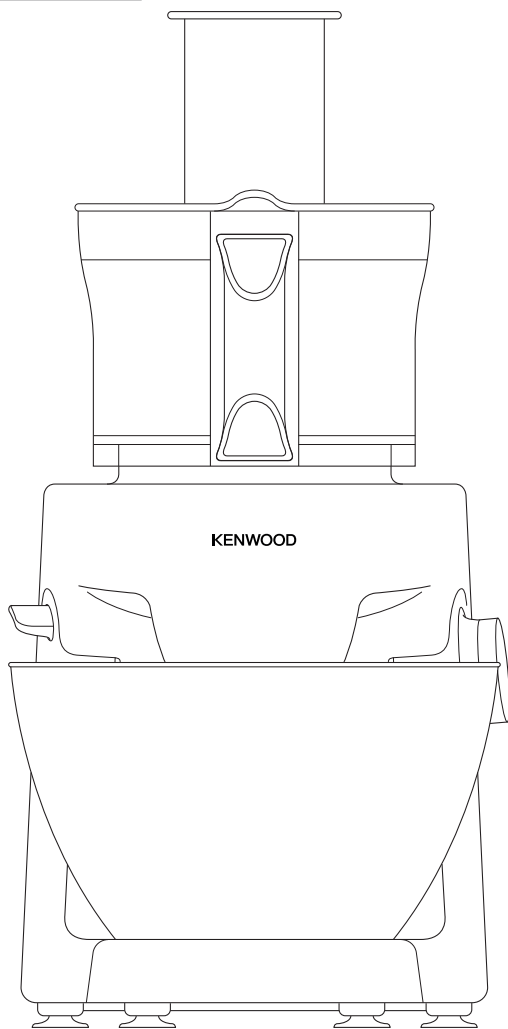


# KENWOOD

multione >

TYPE KHH30

Инструкции  
нұсқаулықтары

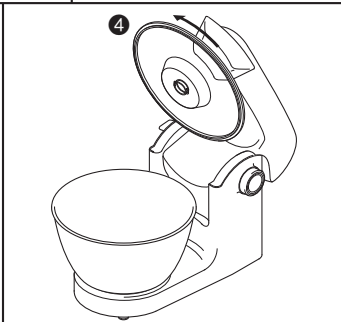
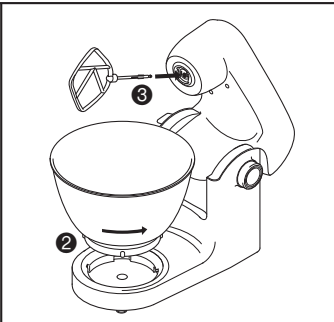
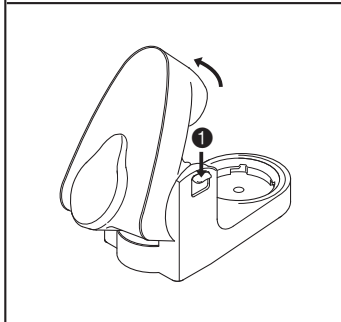
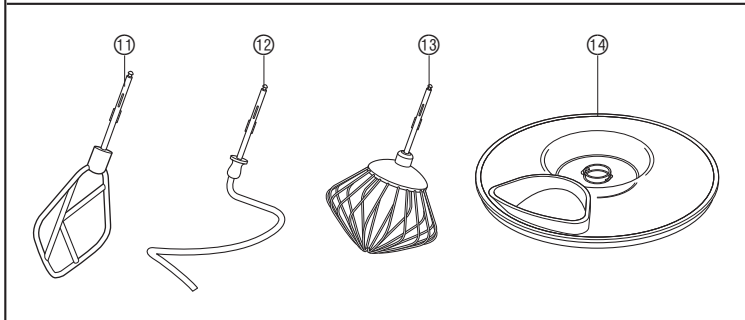
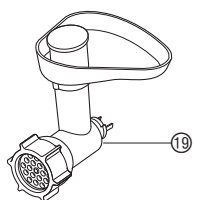
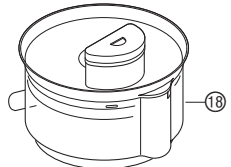
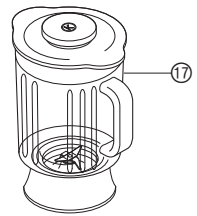
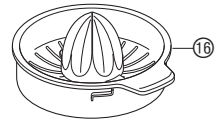
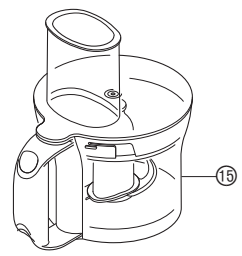
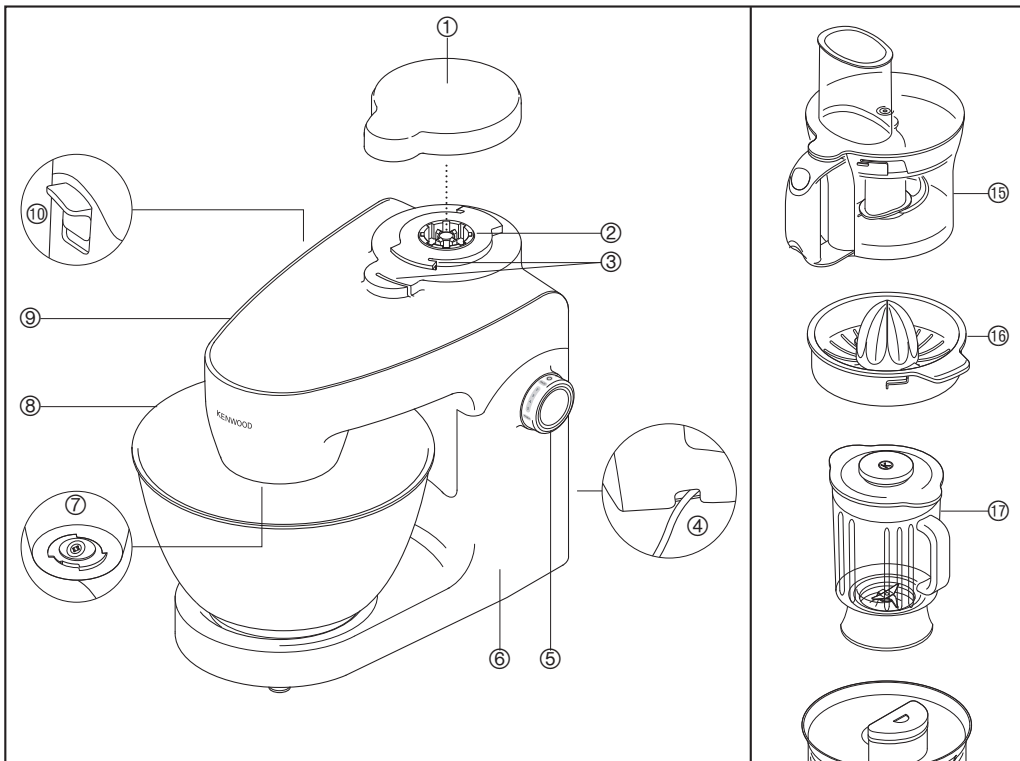


EAC

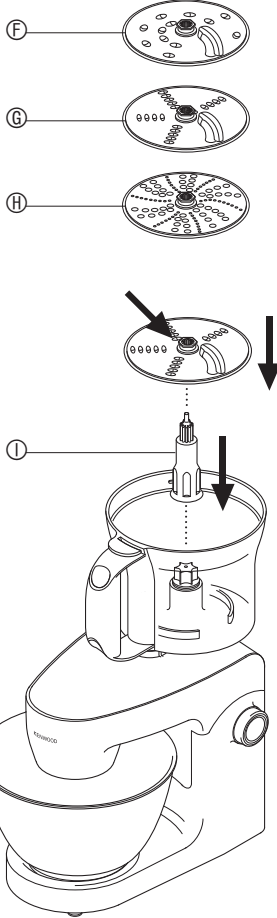
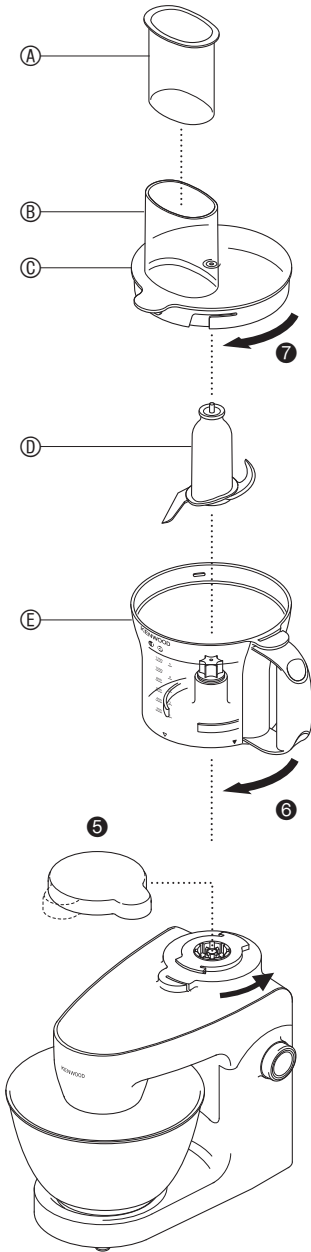
**Русский** 2 - 16

**Қазақша** 17 - 31

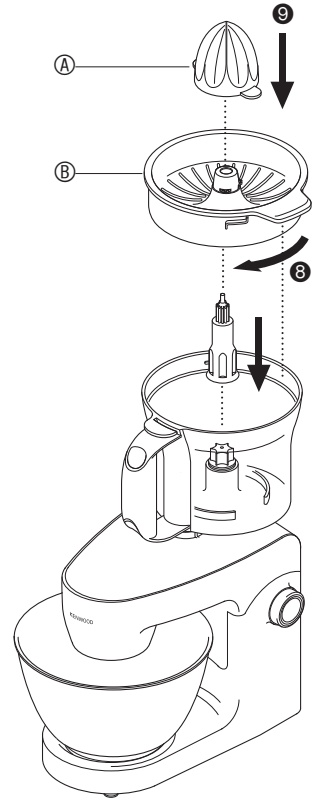




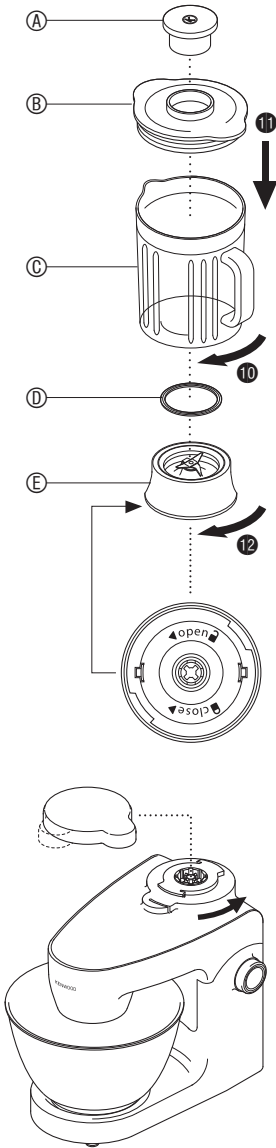
15



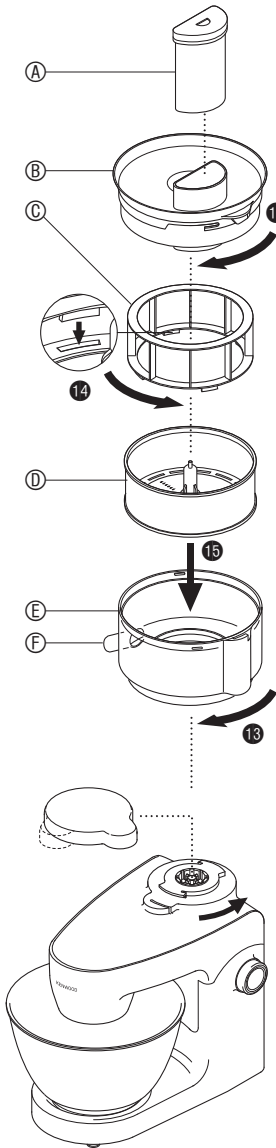
16



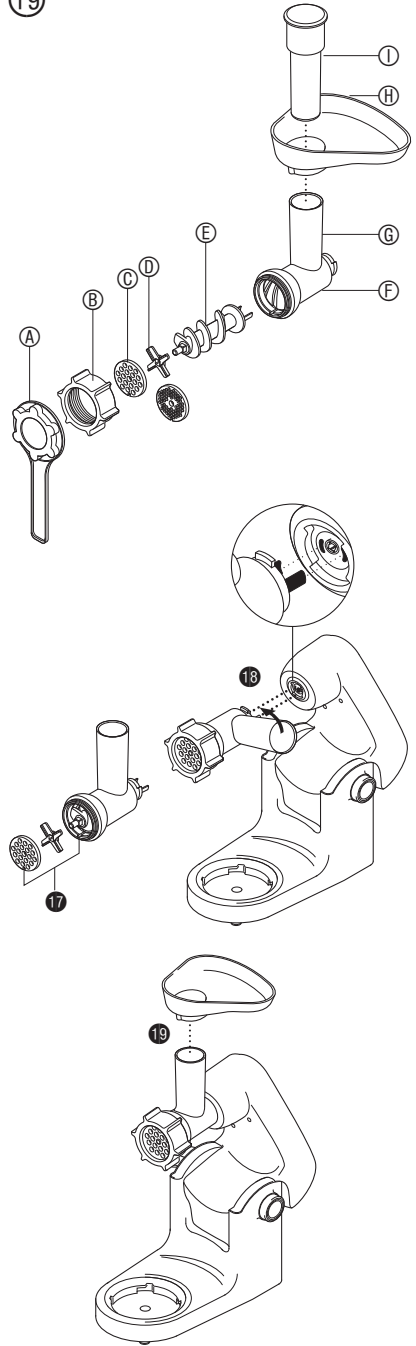
17



18



19



## Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Выключайте прибор и отключайте его от сети:
  - перед установкой или извлечением деталей;
  - когда он не используется;
  - перед чисткой.
- Перед монтажом или демонтажом инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно переводите регулятор скорости в положение "0" (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 "Ремонт и обслуживание".
- 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.
- **При использовании отверстия двойного привода в чашу не должны быть установлены или положены насадки.**
- Используйте только те насадки, которые предназначены для данного прибора. Не надевайте более одной насадки одновременно.
- Не превышайте объем, указанный в таблице максимальных объемов .
- 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.

- Перед использованием кухонной машины извлеките весь шнур питания из отсека для хранения шнура питания ④.
- Дети должны находиться под присмотром. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не переносите и не поднимайте головку миксера с установленной насадкой, поскольку кухонная машина может потерять устойчивость.
- Не устанавливайте машину на край рабочей поверхности.
- 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.
- 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.
- Указано максимальное значение с учетом работы насадки, которая несет наибольшую нагрузку. Другие насадки могут потреблять меньше энергии.
- **Насадка может быть повреждена и стать причиной травмы, если прилагать к механизму блокировки чрезмерные усилия.**

### **Насадка для кухонного комбайна**

- Соблюдайте меры предосторожности при работе с ножевым блоком и дисками кухонного комбайна, т.к.

лезвия очень острые. **При работе и в процессе чистки ножевого блока измельчителя беритесь за специальную ручку, как можно дальше от лезвий.**

- Перед тем, как выливать содержимое чаши, извлеките ножевой блок.
- Не опускайте руки и кухонные принадлежности в чашу кухонного комбайна, который подключен к сети.
- Не проталкивайте продукты пальцами по трубке. Всегда используйте толкатель, который поставляется в комплекте.
- Перед снятием крышки с чаши кухонного комбайна:
  - выключите его;
  - дождитесь полной остановки насадки/ножевого блока.
- **Не снимайте крышку кухонного комбайна, пока ножевой блок/режущие диски не остановятся полностью.**
- **РИСК ОЖОГА:** горячие жидкости должны остыть до комнатной температуры перед обработкой в насадке.
- Не используйте крышку для включения/выключения комбайна в импульсном режиме – пользуйтесь только регулятором скорости и кнопкой импульсного режима.

### **Насадка блендер**

- Не опускайте руки и кухонные принадлежности в чашу блендера, который подключен к сети.
- **Не устанавливайте ножевой блок на блок электродвигателя, не накрутив предварительно стакан блендера.**
- **РИСК ОЖОГА:** горячие жидкости должны остыть до комнатной температуры перед обработкой или смешиванием в насадке.
- Не включайте блендер, если не установлена крышка и колпачок заливочного отверстия.
- Используйте с чашей только тот ножевой блок, который входит в комплект поставки.
- Не включайте пустой блендер.



- Для продления срока службы не включайте блендер более, чем на 60 секунд. После получения необходимой консистенции отключите машину.
- Переработки специй не рекомендуется, поскольку они могут повредить пластиковые детали.
- Фруктовые коктейли – никогда не перемешивайте замороженные ингредиенты, которые превратились в твердую массу в процессе хранения в холодильнике. Разбейте на кусочки перед добавлением в чашу.

### **Насадка мясорубка**

- Перед обработкой мяса снимайте кожу и удаляйте кости.
- При обработке орехов подавайте их небольшими горстями, а перед добавлением следующей порции дожждетесь, пока предыдущие будут подхвачены шнеком.
- Всегда используйте толкатель, который поставляется в комплекте. Не опускайте пальцы и другие предметы в подающую трубку.
- Внимание - режущий диск острый, обращаться с осторожностью при использовании и при чистке.
- Перед включением убедитесь в том, что насадка зафиксирована в положении.

### **Насадка соковыжималка**

- **Не пользуйтесь соковыжималкой, если поврежден фильтр.**
- Режущие лезвия, расположенные у основания корзины фильтра, очень острые, поэтому будьте осторожны во время работы и чистки фильтра.
- Не используйте крышку для включения/выключения соковыжималки в импульсном режиме – пользуйтесь только регулятором скорости и кнопкой импульсного режима.
- Если при использовании этой насадки возникает чрезмерная вибрация, отрегулируйте скорость или

остановить машину, выключите ее и извлеките мякоть из барабана (соковыжималка вибрирует, если мякоть распределяется неравномерно).

#### Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на днище прибора.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

#### перед первым использованием

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

## Компоненты

- ① крышка отверстия
- ② отверстие двойного привода (средняя и высокая скорость)
- ③ фиксаторы
- ④ отсек для хранения шнура питания
- ⑤ ручка выбора скорости/импульсного режима
- ⑥ блок электродвигателя
- ⑦ Гнездо для насадок чаши
- ⑧ чаша
- ⑨ головка миксера
- ⑩ рычаг разблокировки головки
- ⑪ К-образная насадка
- ⑫ спиральная насадка для теста
- ⑬ венчик
- ⑭ крышка для защиты от брызг

#### насадки

- ⑮ кухонный комбайн
- ⑯ соковыжималка для citrusовых
- ⑰ стеклянный блендер
- ⑱ соковыжималка
- ⑲ мясорубка

См. таблицу с рекомендациями по выбору скоростей для каждой насадки.

## Насадки и их назначение

#### 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.

#### спиральная насадка для теста

- Предназначена исключительно для вымешивания дрожжевого теста.

## использование инструментов чаши

- 1 Нажмите на рычаг разблокировки ① и поднимите головку миксера, пока она не зафиксируется в положении.
- 2 Установите чашу на основание и поверните по часовой стрелке для блокировки ②.
- 3 Выберите инструмент и вставьте в гнездо до щелчка ③.
- 4 Нажмите на рычаг разблокировки и опустите головку миксера, пока она не зафиксируется в положении.
- 5 Подключите устройство к сети питания. Чтобы включить устройство, поверните регулятор скорости в нужное положение. Чтобы выключить, поверните рычаг в положение 'O' (ВЫКЛ).

**Если головка миксера находится в поднятом положении, или если крышка отверстия не закрыта, индикатор питания будет мигать, а устройство не будет работать.**

- Включите импульсный режим ④
- 6 Отключите от сети питания.
- 7 Поднимите головку миксера, крепко удерживая ее, вытяните насадку из гнезда.

### **внимание!**

- Если во время работы головка миксера поднялась, устройство немедленно прекратит работу. Чтобы начать работу, поверните регулятор скорости в положение 'O' (ВЫКЛ), подождите несколько секунд и снова выберите скорость. Машина сразу начнет работать.
  - Если по какой-то причине питание прервется, поверните регулятор скорости в положение 'O' (ВЫКЛ), подождите несколько секунд, а затем снова выберите скорость. Машина сразу начнет работать.
  - **Машина не будет работать, если крышки отверстий приводов установлены неверно.**
  - Если машина работает с трудом, выключите ее, отделите часть продуктов, либо увеличьте скорость.
  - Прежде, чем поднимать головку миксера, снимайте установленные на него насадки.
  - **При использовании отверстия двойного привода в чашу не должна быть установлены или положены насадки.**
- ### **советы**
- Выключите машину и соскребите остатки продуктов со стенок (при необходимости).
  - Для взбивания лучше всего использовать яйца комнатной температуры.
  - Прежде, чем взбивать белки, убедитесь, что на венчике и в емкости нет жира или скорлупы.
  - Для приготовления мучных изделий используйте холодные ингредиенты, если в рецепте не указано иное.
  - При смешивании жира с сахаром для тортов доводите жир до комнатной температуры перед началом смешивания.
  - Ваше устройство оснащено механизмом 'мягкого запуска' для снижения разбрызгивания. Если вы начинаете смешивание тяжелых продуктов, таких как тесто для хлеба, достижение выбранной скорости может занять несколько минут.

## Советы по приготовлению хлеба

### **Важно**

- Никогда не превышайте указанные нормы загрузки.
- **При смешивании тяжелых продуктов, таких как тесто для хлеба, головка миксера может слегка двигаться.**
- Ингредиенты лучше перемешиваются, если добавить жидкость первой.
- Во время промежутков между сеансами обработки соскребайте ингредиенты со стен чаши.
- Различные партии муки значительно различаются по количеству требуемой жидкости, и липкость теста может значительно влиять на нагрузку. Советуем следить за машиной во время замешивания теста; операция должна занимать не более 6-8 минут.

## Как установить и пользоваться устройством для защиты от брызг

- 1 Установите чашу на основание и добавьте ингредиенты.
  - 2 Установите защиту от брызг, совместив язычки гнездо инструмента чаши ⑦ и поверните против часовой стрелки, чтобы зафиксировать в нужном положении ④.
  - 3 Установите насадку на место и опустите головку миксера.
- Чтобы снять устройство защиты от брызг выполните процедуру в обратном порядке. В процессе перемешивания ингредиенты добавляются непосредственно в чашу через загрузочную воронку.

## электронный регулятор скорости

Ваш миксер оснащен электронным регулятором скорости, который предназначен для поддержания скорости в различных условиях, например, при замешивании теста для хлеба или добавлении яиц к полуфабрикату. Вы можете заметить некоторые вариации в скорости во время операции, так как миксер приспосабливается к нагрузке и выбранной скорости - это нормально.

## 15) кухонный комбайн

- А) толкатель
- Б) подающая трубка
- С) крышка
- Д) ножевой блок
- Е) чаша с приводным валом
- Ф) диск для толстой нарезки/терки
- Г) диск для тонкой нарезки/терки
- Н) диск для сверхтонкого натирания
- 1) съемный приводной вал

### использование кухонного комбайна

- 1 Снимите крышку отверстия привода, повернув ее против часовой стрелки, и поднимите 5.
- 2 Установите чашу 6 на отверстие ручкой вправо и поверните по часовой стрелке до блокировки 6.
- 3 Установите ножевой блок или съемный приводной вал с нужной насадкой.

**Примечание: съемный приводной вал 1 может устанавливаться только при использовании дисков и соковыжималки для цитрусовых.**

- Прежде чем добавлять ингредиенты, устанавливайте чашу на комбайн.
- 4 Установите крышку 7 – конец привода/ножевого блока должен располагаться по центру крышки.
- **Не используйте крышку для включения/выключения комбайна в импульсном режиме – пользуйтесь только регулятором скорости и кнопкой импульсного режима.**
- 5 Подключите устройство к сети, включите его, выберите скорость (см. таблицу с рекомендациями по выбору скоростей).
- **В случае неправильной фиксации чаши или крышки в механизме блокировки, комбайн работать не будет. Подающая трубка и ручка чаши должны находиться спереди.**
  - Используйте импульсный режим 9 для прерывистых включений. В импульсном режиме двигатель работает до тех пор, пока кнопка удерживается в нажатом состоянии.
- 6 Чтобы снять крышку и насадку для чаши выполните эти действия в обратном порядке.
- **Перед тем, как снимать насадку, выключите прибор и отключите его от сети.**

#### внимание!

- Ваш кухонный комбайн не подходит для дробления или измельчения кофейных зерен, или перемалывания сахарного песка в сахарную пудру.
- При добавлении миндальной эссенции или ароматизатора к смесям избегайте контакта с пластиком, так как это может привести к постоянному окрашиванию.
- **Не обрабатывать горячие ингредиенты.**

### ножевой блок 10

Ножевой блок является универсальным почти для всех насадок. Время обработки влияет на конечную текстуру.

Для достижения более грубого результата используйте импульсный режим.

Используйте ножевой блок для смешивания теста для кондитерских изделий, измельчения сырого и вареного мяса, овощей, орехов, соусов, перетирания супов, а также панировочных сухарей из хлеба и печенья.

#### советы

- Порежьте мясо, хлеб и овощи на кубики размером примерно 2 см перед обработкой.
- Печенье следует поломать и подавать по трубке во время работы устройства.
- При замешивании теста используйте замороженный жир и порежьте его на кубики размером 2 см.
- Не подвергайте чрезмерной обработке.
- **Не используйте ножевой блок для перемешивания тяжелых ингредиентов, таких как тесто.**
- Не используйте ножевой блок для нарезки кубиков льда или других тяжелых ингредиентов, таких как специи: они могут повредить насадку.

## диски для нарезки/терки

использование дисков

**двусторонние диски для нарезки/терки – толстая нарезка ⑥, тонкая нарезка ④**

Используйте сторону терки для обработки сыра, моркови, картофеля и продуктов с подобной текстурой.

Используйте сторону нарезки для обоаботки сыра, моркови, картофеля, капусты, огурцов и лука.

**Диск для сверхтонкого натирания ⑧**

Сыр пармезан, картофель для драников

## использование режущих дисков

- 1 Установите съемный приводной вал и чашу на блок электродвигателя.
- 2 Удерживая за центральный держатель поместите диск на приводной вал нужной стороной вверх.
- 3 Закройте крышку.
- 4 Положите ингредиенты в подающую трубку.
- 5 Включите устройство и начинайте аккуратно проталкивать продукты с помощью толкателя. Ни в коем случае не опускайте пальцы в подающую трубку.

### советы

- Всегда используйте свежие ингредиенты.
- Не нарежьте ингредиенты слишком мелко. Подающая трубка должна быть целиком заполнена. Это позволит предотвратить сбивание продуктов в одну сторону во время переработки.
- Ингредиенты, уложенные вертикально, будут нарезаны короче тех, что уложены горизонтально.
- После обработки на диске или в чаше всегда будет оставаться небольшое количество отходов.

## 16 соковыжималка для цитрусовых

Используйте соковыжималку для цитрусовых, чтобы выжать сок из цитрусовых (например, апельсинов, лимонов, лаймов и грейпфрутов).

- ① конус
- ② сито

## использование соковыжималки для цитрусовых

- 1 Установите съемный приводной вал и чашу на блок электродвигателя.
  - 2 Установите сито в чашу так, чтобы его ручка заблокировалась в положении над ручкой чаши ③.
  - 3 Наденьте конус на приводной вал, поворачивая его пока он не сядет по всей длине ④.
  - 4 Разрежьте фрукты на две половинки. Затем включите устройство и положите на конус фрукт.
- Соковыжималка не будет правильно работать, если она правильно не заблокирована.
  - Для лучшего хранения обрабатывайте фрукты комнатной температуры и перед началом работы покатайте их по рабочей поверхности.
  - Для получения максимального объема сока поворачивайте фрукт в разных направлениях, когда используете соковыжималку.
  - При обработке большого количества продуктов регулярно очищайте процеживающий фильтр во избежание скопления мякоти и мелких косточек.

## 17 стеклянный блендер

- ① колпачок заливочного отверстия
- ② крышка
- ③ чаша
- ④ уплотнительное кольцо
- ⑤ ножевой блок

## использование стеклянного блендера

- 1 Подсоедините уплотнительное кольцо ④ к ножевому блоку ⑤, правильно расположив кольцо в пазе.
  - Если уплотнительное кольцо имеет повреждения или было установлено неправильно, это может привести к протеканию.
- 2 Прикрутите ножевой блок к чаше. ⑩.  
См. рисунки на оборотной стороне ножевого блока:

 - разблокировано

 - заблокировано

**В случае неправильной сборки блендер работать не будет.**

- 3 Поместите ингредиенты в чашу.
  - 4 Установите крышку на чашу и придавите для фиксации **10**. Установите колпачок заливного отверстия.
  - 5 Снимите крышку отверстия двойного привода, повернув ее против часовой стрелки, и поднимите.
  - 6 Установите блендер на блок электродвигателя и поверните по часовой стрелке **12** до щелчка.
- **Если блендер был установлен неправильно, прибор работать не будет.**
- 7 Выберите скорость (см. Таблица рекомендованных скоростей) или используйте импульсным режимом **P**.

#### советы

- При приготовлении майонеза положите в блендер все необходимые ингредиенты за исключением растительного масла. Снимите колпачок заливного отверстия. Затем, во время работы устройства, медленно влейте масло через заливное отверстие.
- Густые смеси, например паштеты и подливы, могут потребовать соскребания со стенок чаши. Если перемешивание затруднено, добавьте жидкость.
- Колка льда –включайте и выключайте импульсный режим на короткое время, чтобы добиться необходимой консистенции.
- Переработка специй не рекомендуется, поскольку они могут повредить пластиковые детали.
- **Если блендер был установлен неправильно, прибор работать не будет.**
- Для смешивания сухих ингредиентов — порежь на кусочки, снимите колпачок заливного отверстия, включите устройство и бросьте кусочки в отверстие один за другим. Держите руку над отверстием. Регулярно опустошайте чашу.
- Не используйте блендер, как емкость для хранения. Блендер должен оставаться пустым до и после использования.
- Никогда не смешивайте более 1,2 литров и еще меньше для пенистых жидкостей, таких как молочные коктейли.

## **18** СОКОВЫЖИМАЛКА

Используйте соковыжималку для получения сока из твердой фруктов и овощей.

- A** толкатель
- B** крышка соковыжималки
- C** устройство отвода мякоти
- D** барабан фильтра
- E** чаша соковыжималки
- F** носик

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ

- 1 Установите чашу соковыжималки **E** на отверстие двойного привода, носиком **F** влево и поверните по часовой стрелке до блокировки **10**.
  - 2 Установите устройство для отвода мякоти **C** на барабан фильтра **D** – выступы должны войти в пазы в нижней части барабана **14**.
  - 3 Установите барабан фильтра **15**.
  - 4 Установите крышку соковыжималки (**B**) на чашу и поверните для блокировки **10**. **В случае неправильной фиксации чаши или крышки в механизме блокировки соковыжималка работать не будет.**
  - 5 Установите подходящую емкость под отверстие выхода сока.
  - 6 Порежьте ингредиенты так, чтобы они проходили через трубку.
  - 7 Переключите на максимальную скорость и поместите продукты в подающую трубку. Начиная аккуратно проталкивать продукты с помощью толкателя. **Ни в коем случае не опускайте пальцы в подающую трубку.** Обработайте загруженную порцию целиком прежде, чем добавлять новую.
- После добавления последней порции фруктов дайте соковыжималке поработать еще 30 секунд, чтобы вытолкнуть сок из барабана фильтра.
- внимание!**
- Если соковыжималка начинает вибрировать, выключите ее, извлеките мякоть из фильтра. (Соковыжималка вибрирует, если мякоть неравномерно распределяется по барабану).
  - За один раз можно обработать до 800 г фруктов или овощей.
  - Если продукты слишком твердые, насадка может замедлить работу или совсем остановиться. В таком случае выключите прибор и разблокируйте фильтр.

- Регулярно выключайте соковыжималку и освобождайте контейнеры для мякоти и сока.

#### советы

- Чтобы получить больше сока подавайте мягкие фрукты постепенно.
- Сок содержит витамины, но они быстро растворяются, поэтому чем скорее вы выпьете сок, тем больше витаминов получите.
- Если вам необходимо сохранить сок в течение нескольких часов, поставьте его в холодильник. Сок будет лучше храниться, если вы добавите в него несколько капель лимонного сока.
- Не рекомендуется употреблять более трех стаканов, емкостью 230 мл, в день. Исключения допускаются, если человек не имеет противопоказаний и может употреблять больше.
- Детям рекомендуется разбавлять сок равным количеством воды.
- Сок, который получается из темно – зеленых (брокколи, шпинат и т.п.) или темно – красных (свекла, красная капуста и т.п.) овощей – очень концентрированный. Поэтому рекомендуется его разбавлять.
- Фруктовые соки содержат большое количество фруктозы (фруктового сахара), поэтому больные диабетом или люди с пониженным уровнем сахара в крови должны соблюдать осторожность и не превышать максимально допустимую дозу.

## 19 мясорубка

Используйте мясорубку для обработки мяса, птицы и рыбы.

- (A) гаечный ключ
- (B) кольцевая гайка
- (C) решетки: средняя и грубая
- (D) нож
- (E) шнек
- (F) корпус
- (G) подающая трубка
- (H) лоток
- (I) толкатель

### сборка

- 1 Установите шнек (E) внутрь корпуса мясорубки (F).

- 2 Установите нож (D) – режущей стороной наружу. Неправильно установленный нож может повредить мясорубку.
- 3 Установите решетку (C). Выступ должен войти в паз (I).
- 4 Свободно накрутите гайку (B).

### использование мясорубки

- 1 Поднимите головку миксера.
- 2 Установите мясорубку в указанную позицию, сопоставьте выступы на конце шнека с пазами на приводе (B).
- 3 Вставьте мясорубку в отверстие и поверните против часовой стрелки для блокировки.
- 4 Держите подающую трубку и закрутите кольцевую гайку рукой.
- 5 Установит лоток (H).
- 6 **Прежде чем обрабатывать замороженные продукты в мясорубке, их следует тщательно разморозить.** Порежьте мясо на полоски шириной 2,5 см.
- 7 Включите максимальную скорость. С помощью толкателя аккуратно протолкните продукты в трубку по одному.  
**Излишние усилия** могут стать причиной повреждения мясорубки.  
**внимание!**
- Не включайте мясорубку с любой насадкой на время дольше 10 минут, поскольку вы можете повредить прибор.
- **Мясорубка не будет работать, если отверстия двойного привода не будет накрыто крышкой.**
- 8 После обработки всех продуктов выключите мясорубку и отключите ее от сети питания.
- 9 Снимите мясорубку. Используйте гаечный ключ (A), чтобы открутить гайку, если она затянута слишком сильно.

### Уход и очистка

- Перед чисткой всегда выключайте машину и отключайте ее от сети питания.
- Перед началом чистки полностью разберите насадку.  
**блок электродвигателя**
- Протереть влажной тряпкой, высушить.
- Не использовать абразивы и не погружать в воду.
- Уложите шнур в отсек для хранения шнура (4) в задней части машины.

- Ножки основания миксера должны быть чистыми.

#### **Емкость, насадки, защитные приспособления**

- Помойте вручную, а затем тщательно просушите.
- 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).

#### **кухонный комбайн**

- **Обращайтесь осторожно с ножами и дисками – они очень острые.**
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным явлением, не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.

#### **соковыжималка для цитрусовых**

- Помойте вручную, а затем тщательно просушите.

#### **блендер**

- 1 Извлекайте ножевой блок из пустой чаши.
- 2 Мойте чашу вручную.
- 3 Снимите и помойте уплотнительное кольцо.
- 4 Не прикасайтесь к острым ножам – промойте их с помощью щетки под горячей водой с мылом, а затем тщательно ополосните под краном. **Не погружайте ножевой блок в воду.**
- 5 Оставьте сушить в перевернутом виде.

#### **Соковыжималка с центрифугой**

- Для удобства чистки всегда промывайте детали сразу после использования.
- Некоторые продукты, например такие, как морковь могут окрашивать пластик. Чтобы удалить следы окрашивания, смочите ткань в растительном масле и протрите.
- Почистите фильтр мягкой щеткой.
- **Регулярно проверяйте фильтр не предмет повреждений. Не используйте прибор, если фильтр поврежден. См. раздел «Техническое обслуживание».**

#### **мясорубка**

- Помойте все детали в горячей мыльной воде, затем тщательно просушите. Не мойте детали в посудомоечной машине. Не используйте для мойки раствор соды.
- Протрите решетку растительным маслом, затем заверните в пергаментную бумагу, чтобы предотвратить обесцвечивание/ржавление.

#### **все другие детали**

- Помойте руками, а затем просушите.
- Также разрешается мыть их в посудомоечной машине на верхней полке. См. указания по мытью в посудомоечной машине. Не кладите их на нижнюю полку прямо над нагревательным элементом. Рекомендована короткая программа при низкой температуре (максимум 50°C).

<b>деталь</b>	<b>мытьё в посудомоечной машине</b>
<b>Миксер</b>	
Чаша	✓
Венчик, взбивалка, крючок для теста	✓
Крышка для защиты от брызг	✓
Крышка отверстия	✗
<b>Кухонный комбайн</b>	
Основная чаша, крышка и толкатель	✓
Ножевой блок	✓
Съемный привод	✓
Диски	✓
<b>Соковыжималка для цитрусовых</b>	
Конус, сито	✓
<b>Блендер</b>	
Чаша, крышка и колпачок заливного отверстия	✓
Ножевой блок и уплотнительное кольцо	✗
<b>Соковыжималка</b>	
Чаша, толкатель, крышка, барабан фильтра и устройство для отвода мякоти	✓
<b>Мясорубка</b>	
Кольцевая гайка, сито, нож, шнек и корпус	✗
Лоток и толкатель	✓



## Обслуживание и забота о покупателях



- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов Kenwood.
- Если вы испытываете трудности с работой кухонной машины или насадок, перед обращением в сервисный центр прочтите советы по устранению неисправностей. Если вам нужна помощь в:
  - пользовании прибором или
  - техобслуживании или ремонте,
  - обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
- Информация о коде даты 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 2013 года = 13L35.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Модель	TYPE KHH30
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50/60 Гц
Мощность	1000 Вт

Адрес производителя:

Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park,  
New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Адрес компании-импортера:

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 2002/96/ЕС.

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.

## таблица рекомендованных скоростей и максимальной загрузки

Ниже приведены примерные показатели. Они могут варьировать в зависимости от количества смеси в чаше и ингредиентов.

инструмент/ насадка	тип рецепта	скорость	время	Максимальная норма загрузки
<b>кухонная машина</b>				
Венчик	Яичный белок	От мин. до макс.	2 минуты	2-8 (70 г -280 г)
	Сливки	От мин. до макс.	1½ минуты	125 мл. 600 мл.
Взбивалка	Универсальные смеси для тортов	От мин. до макс.	1½ минуты	1,6 кг общего веса 8 яиц
	Фруктовый торт - смешивание жира и сахара вымешивание теста, фруктов и т.д.	От мин. до макс. макс	4 минуты До 1 минуты	1,8 кг общего веса 6 яиц
	Перетирание жира с мукой	От мин. до скорости 2	5 минут	450 г муки
	Добавление воды в ингредиенты для теста	Мин.	30 сек.	
Крюкообразная насадка для вымешивания теста	Тесто для хлеба (сухие дрожжи)	От мин. до скорости 2	4 минуты	500 г муки 800 г общего веса
<b>Кухонный комбайн</b>				
Ножевой блок	Универсальные смеси для тортов	Макс.	15 сек.	600 г общего веса 3 яйца
	Перетирание жира с мукой Добавление воды в ингредиенты для теста	Макс. Макс.	До 1 минуты 10 сек.	340 г муки
	Шинкование/приготовление пюре/паштетов	Макс.	До 30 секунд	400 г постного мяса
Диски – нарезка/терка	Твердые продукты, такие как морковь, твердый сыр	Макс.	–	Не превышайте указанную на чаше максимальную емкость.
	Более мягкие продукты, такие как огурцы или помидоры	Скорость 3	–	
Диск для сверхтонкого натирания	Сыр пармезан, картофель для драников	Макс.	–	
Соковыжималка для цитрусовых	Цитрусовые	скорость 2	–	–
<b>Блендер</b>	Вся обработка	Макс.	До 1 минуты	1,2 литра
<b>Центрифужная соковыжималка</b>	Твердые фрукты овощи, например, морковь и яблоки	Макс.	–	800 гр.
	Мягкие фрукты и овощи, например, помидоры и виноград	Макс.	–	500 гр.
<b>Мясорубка</b>	Мясо, птица, рыба — нарезать широкими полосами по 2,5 см	Макс.	–	–

\* Расчетный размер яиц = средний (весом 53 – 63 г)

## таблица поиска и устранения неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Машина не работает при использовании смесительных инструментов.	Индикатор питания не горит.  Головка миксера не заблокирована надлежащим образом в опущенном положении. Крышка отверстия привода не установлена правильно.  Головку миксера подняли во время работы, и не перевели регулятор скорости в положение 'О' (ВЫКЛ).	Проверьте, подключено ли устройство. Проверьте, правильно ли заблокирована головка миксера. Проверьте, правильно ли надета крышка отверстия. <b>Если крышка отверстия надета неправильно, устройство работать не будет.</b> Убедитесь, что регулятор скорости установлен в положение 'О' (ВЫКЛ).
Кухонная машина останавливается во время работы.	Машина перегружена / превышен максимальный объем.  Головка миксера или крышка отверстия не заблокированы.	Выключите устройство, отключите от сети питания и дайте остынуть в течение 30 минут. См. таблицу рекомендованных скоростей и максимальной загрузки Проверьте, правильно ли расположена головка миксера и надета крышка отверстия.
Не работает двойной привод.	Насадка неправильно заблокирована в двойном приводе.  Крышка кухонного комбайна/ соковыжималки или сито соковыжималки неправильно расположены.	Проверьте правильность установки насадки на двойной привод. Проверьте правильность установки насадки.
Не работает мясорубка.	Насадка заблокирована неправильно. Крышка отверстия привода не установлена правильно.	Проверьте правильность установки насадки. Проверьте, правильно ли надета крышка отверстия.
Движение по рабочей поверхности.	Ножи в нижней части машины могут быть загрязнены или влажные.	Регулярно протрите чистоту ножек.
Плохая работа инструментов/насадок.	См. советы в соответствующем разделе "использование насадок". Проверьте правильность сбора насадок.	

## таблица поиска и устранения неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Индикатор питания быстро мигает	Нормальная работа Индикатор мигает, если один или более фиксаторов неправильно заблокированы.	При использовании насадки убедитесь, что она правильно закреплена на месте. Головка миксера должна быть в полностью опущенном положении, если только вы не используете мясорубку. Проверьте, находится ли регулятор скорости в положении 'О' (ВЫКЛ).
Индикатор питания медленно мигает	Режим ожидания. Если кухонная машина остается включенной в сеть в течение 30 минут, ею им не пользуются, она переходит в режим ожидания, чтобы снизить потребление энергии. Индикатор будет гореть постоянно, когда машина готова к работе.	Кухонная машина вернется к нормальной работе после того, как переключатель скорости вернется в положение 'О' (ВЫКЛ).
Если ни один из описанных вариантов не решил проблему, см. раздел "Ремонт и обслуживание".		

# Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

## қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Өшіріңіз және токтан ажыратыңыз:
  - бөліктерін салмас немесе алып тастамас бұрын;
  - қолданыста болмаған кезде;
  - тазаламас бұрын.
- Жылдамдықты басқару құралын 'O' (ӨШІРУЛІ) күйіне келтіріп, жабдықтарды/қондырғыларды бекіту немесе алу алдында, қолданғаннан кейін және жуу алдында қуат көзінен ажыратыңыз.
- Саусақтарыңызды қозғалатын бөлшектерден және бекітілен қондырғылардан алыс ұстаңыз.
- Ас машинаны жұмыс жасағанда ешқашан назарсыз қалдырмаңыз.
- Зақымдалған аспапты ешқашан қолданбаңыз. Оны тексеріп, жөндеуге жіберіңіз: 'сервис пен тұтынушыларды қолдау' бөлімін қараңыз.
- Ешқашан сымды балалардың қолы жететін жерге салбыратып қоймаңыз.
- Ешқашан қуат бөлігін, сымды немесе ашаны су қылмаңыз.
- **Табақ құралдары сәйкестендірілмегенін немесе екілік білік шығысын қолданған кезде табақта сақталғанын қамтамасыз етіңіз.**
- Рұқсат етілмеген және бір уақытта бірден артық қондырғыны қолданбаңыз.
- Қуатты максималды кестесінде көрсетілген шамалардан ешқашан асырмаңыз.

- Бұл құралды көтерген кезде абай болыңыз. Көтеру алдында басы төмен қалыпта дұрыс бекітіліп, табақ, құралдар, сыртқы қақпақ пен сымның қауіпсіз орналасқанына көзіңізді жеткізіңіз.
- Ас үй құрылғысын қолданбас бұрын сымды сақтау бөлігінен ④ сымның толығымен босатылғанына көз жеткізіңіз.
- Балалардың аспаппен ойнамауын қадағалаңыз.
- Араластырғыштың басын бекітілген қондырғымен қозғап көтермеңіз, ас үй құрылғысы тұрақсыз болуы мүмкін.
- Аспапты жұмыс беткейіне қойып қойып қоспаңыз.
- 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.
- 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.
- Ең үлкен көрсеткіш ең көп жүктемеде көрсетілген қондырғыға негізделеді. Басқа қондырғылардың азырақ қуат тұтынуы мүмкін.
- **Ішкі құлып механизміне шамадан тыс күш жұмсалса, қондырғыларға зақым келуі немесе зақым келтіруі мүмкін.**

## **Тағамды өңдеу құралының қондырғысы**

- Тағамды өңдеу пышақ алмасы мен дисктері өте өткір, абайлап қолданыңыз. **Ұстаған және тазалаған кезде, әрқашан кесу шетінен ары, жоғарғы жағындағы тұтқасынан ұстаңыз.**
- Табақтағы затты құймас бұрын әрқашан пышақ алмасын алып тастаңыз.
- Қуат көзіне қосулы болған кезде тағамды өңдеу құралынан қолдарыңызды және құралдарды алыңыз.
- Беру түтікшесінде төмен итеру үшін ешқашан саусақтарыңызды қолданбаңыз.  
Әрқашан берілген итеру құралын қолданыңыз.
- Тағамды өңдеу құралының табағынан қақпақты алмас бұрын:
  - өшіріңіз;
  - қондырғысы/алмастары толығымен тоқтатылуын күтіңіз.
- **Пышақ алмастары/кесу дискілері толығымен тоқтатылмайынша, тағамды өңдеу құралының қақпағын ешқашан алмаңыз.**
- **КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУПІ:** Қондырғыда өңдемес бұрын ыстық ингредиенттерді бөлме температурасында салқындатып алу керек.
- Тағамды өңдеу құралын қосу үшін қақпағын қолданбаңыз, әрқашан жылдамдықты/импульсті реттегішті қолданыңыз.

## **Блендер қондырғысы**

- Қуат көзіне қосылып тұрғандықтан, қолдарыңыз бен құралдарды блендерден алыңыз.
- **Алмасты ешқашан блендер бокалын сәйкестендірмейінше, қуат бөлігіне салмаңыз.**
- **КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУПІ:** Қондырғыда өңдемес немесе айналдырмас бұрын ыстық ингредиенттерді бөлме температурасында салқындатып алу керек.
- Блендерді тек қақпағын салып қосыңыз.
- Алмас жинағы берілген бокалды ғана қолданыңыз.

- Блендерді ешқашан бос іске қоспаңыз.
- Блендердің ұзақ қызмет етуін қамтамасыз ету үшін, оны ешқашан 60 секундтан ұзақ уақытқа іске қоспаңыз. Дұрыс қоюлыққа қол жеткізген бойда өшіріңіз.
- Пластикалық бөліктеріне зақым келтіруі мүмкін болғандықтан, дәмдеуіштерді өңдеу ұсынылмайды.
- Жеміс коктейльдері рецепттері - ешқашан қатқан кезде қатты массаны түзетін қатырылған ингредиенттерді қолданбаңыз, бокалға салмас бұрын оны бөліңіз.

### **Тағамды тартқыштың қондырғысы**

- Тартпас бұрын тағамнан әрқашан сүйектердің және қабықтарының және т.б.-дың алынғанын тексеріңіз.
- Жаңғақтарды ұсақтаған кезде ғана бір уақытта бір рет төмен басыңыз және көбірек қоспас бұрын олардың айналдырылуына мүмкіндік беріңіз .
- Әрқашан берілген итеру құралын ғана қолданыңыз. Беру түтікшесіне ешқашан саусақтарыңызды немесе құралдарды салмаңыз.
- Ескертпе – кесу алмасы тым өткір, қолданған және тазалған кезде абай болыңыз.
- Құрылғыны қоспас бұрын қондырғының қалпына қауіпсіз қосылғанын тексеріңіз.

### **Шырын сыққыш қондырғысы**

- **Сүзгіге зақым келсе, шырын сыққышты қолданбаңыз.**
- Сүзгі негізіндегі кесу алмастары өте өткір, сүзгіні ұстаған және тазалаған кезде абай болыңыз.
- Шырын сыққышты қосу үшін қақпағын қолданбаңыз, әрқашан жылдамдықты/импульсті реттегішті қолданыңыз.
- Осы қондырғыны қолданған кезде шамадан тыс дірілдеу туындауы мүмкін, құрылғының жылдамдығын реттеңіз немесе оны тоқтатыңыз, барабанды токтан ажыратыңыз және кез келген мәйегін тазалаңыз (мәйегі тегіс таратылмаса, шырын сыққыш дірілдейді).



### тоққа қоспас бұрын

- Сіздің электр жабдықтауыңыз құрылғының төменгі бөлігінде көрсетілгендей өкендігіне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы Электромагниттік сәйкестік бойынша ЕС-тің 2004/108/ЕС нұсқамасына және азық-түлікпен қолдануға арналған материалдар бойынша 27/10/2004 жылғы ЕС заңнамасының 1935/2004 нөміріне сәйкес келеді.

### Алғашқы рет қолдану алдында

- Бөлшектерді жуыңыз: 'күтім мен жуу' бөлімін қараңыз.

## Негізгі

- ① шығыс қақпағы
  - ② өкілік білік шығысы (орташа және жоғарғы жылдамдық)
  - ③ ішкі құлыптары
  - ④ сымды сақтау бөлімі
  - ⑤ жылдамдық/импульсті реттегіш
  - ⑥ қуат бөлігі
  - ⑦ тостаған жабдығының ұяшығы
  - ⑧ тостаған
  - ⑨ араластырғыш басы
  - ⑩ басын босату иінтірегі
  - ⑪ К- талқандағыш
  - ⑫ спиральды қамыр ілмегі
  - ⑬ шайқағыш
  - ⑭ шашыраудан қорғау
- қондырғылар**
- ⑮ тағамды өңдеу құралы
  - ⑯ цитрус шырынын сыққыш
  - ⑰ шыны блендер
  - ⑱ шырын сыққыш
  - ⑲ тағамды ұсақтағыш

Әрбір қондырғы үшін ұсынылған жылдамдық диаграммасын қараңыз.

## араластыру құралдары мен оларды қолданудың кейбір тәсілдері

### К-талқандағыш

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

### Шайқағыш

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

### спиральды қамыр ілмегі

- Тек ашытқысы бар қоспалар үшін ғана

## табақ құралдарын қолдану үшін

- 1 Басының босату тетігін төмен басыңыз ① және ол орнына құлыпталмайынша араластырғыш басын көтеріңіз.
  - 2 Табақты негізге салыңыз және орнына құлыптау үшін сағат тіліне қарсы бұраңыз ②.
  - 3 Құралды таңдаңыз және ол орнына түскенше құрал ұясына итеріңіз ③.
  - 4 Басының босату тетігін төмен басыңыз және ол орнына құлыпталмайынша араластырғыш басын көтеріңіз.
  - 5 Қуат көзіне жалғаңыз. Қосу үшін, жылдамдықты қосқышты қалаған параметрге бұраңыз. Өшіру үшін '0' (ӨШІРУЛІ) қалпына бұраңыз.
- Араластырғыш басы көтерілген қалыпта болса немесе шығыс қақпағы сәйкестендірілмеген болса, Қуат қосулы шамы жыпылықтайды және құрылғы жұмыс істемейді.**
- Қысқа тәртіптер үшін Ⓟ пульс түймесін басыңыз.
  - 6 Қуат көзінен ажыратыңыз.
  - 7 Араластырғыш басын көтеріңіз және оны тұрақты етіп ұстап тұрған кезде, құралды құрал ұясынан тартып алыңыз.

### маңызды

- Араластырғыш басы жұмыс кезінде көтерілген болса, құрылғы тікелей жұмыс істеуін тоқтатады. Қайта бастау үшін, араластырғыш басын төмендетіңіз, жылдамдықты қосқышты '0' (ӨШІРУЛІ) қалпына бұраңыз, бірнеше секунд күтіңіз және жылдамдықты қайта таңдаңыз. Құрылғы тікелей жұмыс істетуін тоқтату керек.

- Кез келген себептен тоққа кедергі көлтірілген болса және құрылғы жұмысын тоқтатқан кезде, жылдамдықты қосу тетігін 'O' (ӨШІРУЛІ) қалпына бұраңыз, бірнеше секунд күтіңіз және жылдамдықты қайта таңдаңыз. Құрылғы жұмыс істеуін дереу тоқтату керек.
  - **Шығыс қақпағы дұрыс салынбайынша, құрылғы жұмыс істемейді.**
  - Құрылғының қиналып жұмыс істеп тұрғанын байқасаңыз, өшіріңіз және қоспаның кейбірін алыңыз немесе жылдамдықты арттырыңыз.
  - Араластырғыш басын көтермес бұрын әрқашан өкілік білікке сәйкестендірілген қондырғыларды алып тастаңыз.
  - **Табақ құралдары сәйкестендірілмегенін немесе өкілік білік шығысын қолданған кезде табақта сақталғанын қамтамасыз етіңіз.**
- кеңестер**
- Қажет болса, өшіріңіз және қасықпен табақты қырыңыз.
  - Бөлме температурасында жұмыртқаны шайқау өте тамаша.
  - Жұмыртқа ақтарын шайқамас бұрын, бұлғауышта немесе табақта майдың немесе жұмыртқа сарысының болмауын тексеріңіз.
  - Рецептте басқаша айтылмаған болса, кондитерлік өнім үшін салқын ингредиенттерді қолданыңыз.
  - Торт қоспалары үшін май мен қант кремін жасаған кезде, әрқашан майды бөлме температурасында қолданыңыз немесе алдымен жұмсартыңыз.
  - Құрылғы төгілуді азайту үшін «жұмсақ бастау» мүмкіндігімен реттелген. Дегенмен, құрылғы табақта нан қамыры сияқты ауыр қоспамен қосылған болса, таңдалған жылдамдыққа жеті үшін бірнеше секунд жұмсалатынын байқауыңыз мүмкін.

## Нан дайындау

### Маңызды

- Ешқашан көрсетілген максималды көлемнен асырмаңыз – бұл машинаның шамадан тыс жүктелуіне әкеледі.
- **Араластырғыш басының кейбір қозғалысы нан қамыры сияқты ауыр салмақты араластырған кезде қалыпты болады.**
- Егер сіз құрамдас бөліктерді суға ерітсеңіз, олар жақсы араластырылады
- Арасында құрылғыны тоқтатыңыз және қамыр ілмегіндегі қоспаны қырып тастаңыз.

- Ұнның көптеген бумаларында талап етілетін сұйықтық мөлшері әр түрлі болады және қамырдың қалыңдығы құрылғыға жүктелген жүктемеге әсер ететіндей белгіленген. Қамыр араластырылып жатқанда құрылғыны бақылап тұруға кеңес беріледі; әрекетке 6-8 минуттан ұзақ уақыт жұмсалмау керек.

## бүрку құралын реттеу және қолдану

- 1 Табақты негізге салып, ингредиенттерді қосыңыз.
  - 2 Табақ құралы ұясымен қойындыларды туралау арқылы бүрку құралын реттеңіз ⑦ және орны құлыптау үшін сағат тіліне қарсы бұраңыз ④.
  - 3 Құралды реттеп, араластырғыш басын төмендетіңіз.
  - 4 Бүрку құралын алу үшін, жоғарыдағы процедураны қайталаңыз.
- Араластыру кезінде, ингредиенттерді тікелей табаққа науа арқылы қосуға болады.

## электрондық жылдамдықты сенсорлы басқару тетігі

Нан қамырын илеген кезде немесе жұмыртқа торт қоспасына қосылған кезде илеу сияқты ертүрлі жүктеме жағдайларында жылдамдықты орындау үшін, араластырғышыңыз электрондық жылдамдықты сенсорлы басқару тетігін реттеңіз. Жұмыс кезінде кейбір дірілдеуді естуіңіз мүмкін, себебі араластырғыш жүктемеге және таңдалған жылдамдыққа реттелген, бұл қалыпты жағдай.

## ⑮ тағамды өңдеу құралы

- Ⓐ итеру құралы
- Ⓑ беру түтікшесі
- Ⓒ қақпақ
- Ⓓ пышақ алмасы
- Ⓔ жетекші білігі бар табақ
- Ⓕ қалың етіп кесу/үгіту дискі
- Ⓖ жіңішке етіп кесу/үгіту дискі
- Ⓗ қосымша ұсақ тор дискі
- ① алынбалы жетекші білік

## тағамды өңдеу құралын пайдалану

- 1 Оны сағат тіліне қарсы бұрау және көтеріп алу арқылы шығыс қақпағын алыңыз ⑤.
- 2 Тұтқасын оң жаққа ұстап шығыс бөлігіне ⑥ табақты салыңыз да, оны орнына құлыпталған сағат тілімен бұраңыз ⑥.
- 3 Пышақ алмасын немесе алынбалы жетекші білікті қалаған қондырғымен қосыңыз. ① **дискілерді және цитрус шырынын сығу құралын қолданған кезде ғана сәйкестіндіруге болады.**
  - Ингредиенттерді қоспас бұрын, әрқашан табақты және қондырғыны өңдеу құралына салыңыз.
- 4 Қақпағын салыңыз ⑦ – пышақ алмасы/жетекші біліктің жоғарғы жағының қақпақтың ортасына қойылғанын тексеріңіз.
  - **Өңдеу құралын қосу үшін қақпағын қолданбаңыз, әрқашан жылдамдықты/импульсті реттегішті қолданыңыз.**
- 5 Топқа жалғаңыз, қосыңыз және жылдамдықты таңдаңыз (ұсынылатын жылдамдық кестесін қараңыз).
  - **Табақ немесе қақпақ ішкі құлыптарына дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді. Беру түтікшесі мен табақ тұтқасының алдына орнатылғанын тексеріңіз.**
  - Қысқа тәртіптер үшін ⑧ пульс түймесін қолданыңыз. Пульс қалпына қойылғаннан бастап іске қосылады.
- 6 Қақпақты, қондырғыларды және табақты алу үшін жоғарыдағы процедураны қайталаңыз.
  - **Қақпақты алмас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.**  
**маңызды**
    - Өңдеу құралы кофе бұршақтарын ұнтақтау немесе майдалау немесе түйіршіктелген қантты қант ұнтағына айналдыруға арналмаған.
    - Бадам эссенциясын немесе қоспаларға дәмдеуіштерді қосқан кезде пластикалық заттарға тигізбеңіз, олар тұрақты пішімді беруі мүмкін.
    - **Ыстық ингредиенттерді өңдемеңіз.**

## пышақ алмасы ①

Пышақ алмасы қондырғылардың барлығы үшін ең жан-жақтысы. Өңдеу уақытының ұзақтығы алынған тығыздықты анықтайды. Үлкенірек түрлер үшін импульстік реттегішті қолданыңыз.

Торт пен кондитерлік өнім, шикі және піскен етті кесу, көкөністерді, жаңғақтарды, паштетті, тұздықтарды, езілген сорпаны және печеньеелер мен наннан үгінділерді дайындау үшін пышақ алмасын қолданыңыз.

### кеңестер

- Өңдемес бұрын ет, нан, көкөніс сияқты тағамдарды шамамен 2 см / ¾ дюйм бөліктерге бөліңіз.
- Печеньеелерді бөліктерге бөлу және құрылғы іске қосылып тұрғанда беру түтікшесіне салу керек.
- Кондитерлік өнімді дайындаған кезде, майды тікелей тоңазытқыштан алып, 2 см / ¼ дюйм бөліктерге бөліңіз.
- Тым қатты өңдеп жібермес үшін сақ болыңыз.
- **Нан қамыры сияқты ауыр салмақты араластыру үшін пышақ алмасын қолданбаңыз.**
- Мұзды немесе дәмдеуіштер сияқты басқа қатты тағамдарды бөліктерге бөлу үшін пышақ алмасын қолданбаңыз, олар қондырғыға зақым келтіруі мүмкін.

## кескіш/торлы дискілер

дискілерді қолдану үшін

### қайтарылатын кескіш/торлы дискілер – қалың ⑨, жіңішке ⑩

Сыр, сәбіз, картоп және осындай құрылымды тағамдар үшін үгіту жағын пайдаланыңыз. Сыр, сәбіз, картоп, қырыққабат, қияр, қызылша мен пияз үшін кесу жағын пайдаланыңыз.

### Қосымша ұсақ тор дискі ⑪

Неміс картобы пісірмелері үшін Пармезан сыры мен картопты үгітеді.

## кесу дискілерін қолдану

- 1 Табақты қуат бөлігіне салып, алынбалы жетекші білігін қосыңыз.
- 2 Орталық кесу аймағын ұстап, сәйкес жағын жоғары қаратып дискіні жетекші білікке салыңыз.

- 3 Қақпақты салыңыз.
- 4 Тағамды беру түтікшесіне салыңыз.
- 5 Қосыңыз және итеру құралымен тегіс итеріңіз, беру түтікшесіне ешқашан қолыңызды салып итермеңіз.

#### кеңестер

- Жаңа ингредиенттерді қолданыңыз.
- Тағамды тым кішкентай етіп кеспеңіз. Беру түтікшесінің енін тегіс толық етіп толтырыңыз. Бұл өңдеу кезінде тағамның жан-жағына шашырауының алдын алады.
- Жоғары қаратып салынған тағам көлбеу салынған тағамнан қысқарақ етіп беріледі.
- Өңдегеннен кейін дискіде немесе табақта әрқашан қалдықтың кішкентай бөлігі болады.

## 16 цитрус шырынын сыққыш

Осы цитрус шырынын сыққышты цитрус жемістерінің шырынын сығу үшін қолданыңыз (мыс., апельсин, лимон, лайм және грейпфрут).

- А конус
- Б елеуіш

## цитрус шырынын сыққышты қолдану үшін

- 1 Табақты қуат бөлігіне салып, алынбалы жетекші білігін қосыңыз.
- 2 Елеуішті табаққа салыңыз, елеуіш тұтқанының орнына тікелей табақ тұтқасының үстіне қойылуын қамтамасыз етіңіз 3.
- 3 Ол толық төмен түскенше, конусты жетекші біліктің үстіне салыңыз 4.
- 4 Жемісті екіге бөліңіз. Одан кейін қосыңыз ЖӘНЕ жемісті конустА басыңыз.
- **Елеуіш дұрыс құлыптанбаса, цитрус шырынын сыққыш жұмыс істемейді.**
- Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жемісті бөлме температурасында сақтап, шырынын сығыңыз және шырынды сықпас бұрын қолыңызбен жұмыс үстелінде айналдырыңыз.
- Шырынды сығуға көмектесу үшін, шырынды сыққан кезде жемісті бір жағынан екінші жағына қозғаңыз.
- Көп мөлшерде шырынды сыққан кезде, мәйегі мен тұқымдарының тұрып қалуының алдын алу үшін сүзгіні жүйелі түрде босатып тұрыңыз.

## 17 шыны блендер

- А құю саңылауы
- Б қақпақ
- С бокал
- D тығыздауыш дөңгелек
- Е алмас бөлігі

## Шыны блендерді қолдану

- 1 Тығыздауыш дөңгелекті D алмас бөлігіне салыңыз E – тығыздауыштың ойылған аймаққа дұрыс салынғанын тексеріңіз.
- **Тығыздауышқа зақым келсе немесе дұрыс салынбаса, ағуы мүмкін.**
- 2 Бокалды алмас жинағына бұрап салыңыз 10. Келесі сияқты алмас бөлігінің төменгі жағындағы суреттерге қараңыз:

 - құлыпталмаған қалып

 - құлыпталған қалып

### Дұрыс жиналмаған болса, блендер жұмыс істемейді.

- 3 Ингредиенттерді бокалға салыңыз.
- 4 Бокалға қақпақты салып, қауіпсіздендіру үшін төмен басыңыз 11. Құю саңылауын толтырыңыз.
- 5 Оны сағат тіліне қарсы бұрау және көтеріп алу арқылы екілік шығыс қақпағын алыңыз.
- 6 Блендерді қуат бөлігінің астына салыңыз және 12 ол орнына түспейінше сағат тілімен бұраңыз.
- **Блендер дұрыс ішкі құлыпқа салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.**
- 7 Қысқа тәртіптер үшін жылдамдықты таңдаңыз (ұсынылатын жылдамдық кестесін қараңыз) немесе пульс P түймесін қолданыңыз.

#### кеңестер

- Майонезді жасаған кезде, майдан басқа барлық ингредиенттерді блендерге салыңыз. Құю саңылауын алып тастаңыз. Одан кейін құрылғы іске қосылып тұрғанда, қақпақтағы тесік арқылы майды жайлап қосыңыз.
- Қою қоспаларды төмен қырып түсіру қажет болуы мүмкін, мыс., паштет және тұздық. Қоспаны өңдеу қиын болса, көбірек сұйықтықты қосыңыз.
- Мұзды ұнтақтау - қалаған түрде ұнтақталғанша қысқа айналымда жұмыс істеу үшін пульсті іске қосыңыз.

- Пластикалық бөліктеріне зақым келтіруі мүмкін болғандықтан, дәмдеуіштерді өңдеу ұсынылмайды.
- **Блендер дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.**
- Құрғақ ингредиенттерді араластыру үшін, бөліктерге бөліп, құю саңылауын алып тастаңыз да, құрылғы іске қосылып тұрғанда, бөліктерді бір-бірлеп тастаңыз. Қолыңызды саңылаудың үстінде ұстаңыз. Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жиі босатып тұрыңыз.
- Блендерді сақтау контейнері ретінде қолданбаңыз. Қолданбас бұрын және одан кейін оны бос етіп ұстаңыз.
- 1,2 литр (42 сұйық унция) мөлшерден көп ешқашан блендерден өткізбеңіз, сүт коктейльдері сияқты көпіршікті сұйықтықтар үшін азырақ.

## 18 ШЫРЫН СЫҚҚЫШ

Жемістің және көкөністің шырынын сығу үшін шырын сыққышты пайдаланыңыз.

- Ⓐ итеру құралы
- Ⓑ шырын сыққыш қақпағы
- Ⓒ мөйегін шығарып алғыш
- Ⓓ сүзгі барабаны
- Ⓔ шырын сыққыш табағы
- Ⓕ түтік

## ШЫРЫН СЫҚҚЫШТЫ ҚОЛДАНУ

- 1 Шырын сыққыш табағын Ⓔ түтікті сол жаққа қою Ⓕ арқылы өкілік жетекші шығысқа қойыңыз орнына құлыпталғанша сағат тілімен бұраңыз 13.
- 2 Мөйегін шығарып алғышты Ⓒ сүзгі барабанына Ⓓ қойыңыз – ілмектерінің барабанның төменгі жағындағы ұяларға салынуын қамтамасыз етіңіз 14.
- 3 Сүзгі барабанын сәйкестендіріңіз 15.
- 4 Шырын сыққыш қақпағын Ⓑ табаққа салыңыз және орнына құлыпталған бұраңыз 16. **Табақ немесе қақпақ ішкі құлыптарына дұрыс салынбаса, шырын сыққыш жұмыс істемейді.**
- 5 Шырын шығаратын бөлігінің төменгі жағына ыңғайлы контейнерді қойыңыз.
- 6 Беру түтікшесіне сыю үшін тағамды кесіңіз.
- 7 Ең үлкен жылдамдықты қосыңыз, одан кейін тағамды беру түтігіне қойыңыз. Итеру құралымен тегіс итеріңіз, беру түтікшесіне ешқашан қолыңызды салып итермеңіз. Тағы да қоспас бұрын толық өңдеп алыңыз. – Соңғы бөлігін қосқаннан кейін, сүзгі барабанынан барлық шырынды сығып алу үшін шырын сыққышты 30 секундтан көбірек іске қосыңыз.

### маңызды

- Шырын сыққыш дірілдеуді бастаса, өшіріңіз және сүзгіні мөйектен босатыңыз. (Мөйек тегіс таратылмаса, шырын сыққыш дірілдеп бастайды).
- Бір уақытта өңдеуге болатын ең үлкен мөлшер — жемістің немесе көкөністің 800 г мөлшері.
- Кейбір өте қатты тағамдар қондырғының өте баяу жұмыс істеуіне немесе тоқтатылуына әкелуі мүмкін. Осылай болса, өшіріңіз және сүзгіні блоктан босатыңыз.
- Өшіріңіз және қолдану кезінде мөйекті жинау құралы мен шырын контейнерлерін жиі тазалап тұрыңыз.

### кеңестер

- Көбірек шырын алу үшін жұмсақ тағамды баяу салыңыз.
- Дәрумендер жоқ - шырынды қаншалықты жылдам ішсеңіз, соншалықты көп дәрумендер аласыз.
- Шырынды бірнеше сағатқа сақтау қажет болса, тоңазытқышқа салыңыз. Лимон шырынының бірнеше тамшысын қоссаңыз, ол жақсырақ сақталады.
- Дағдыға айналдырған болмасаңыз, күнделікті 230 мл (8 сұйық унция) стакан шырыннан көп ішпеңіз.
- Балалар үшін шырынды тең мөлшерлі сумен араластырыңыз.
- Қоңыр жасыл (брокколи, саумалдық, т.б.) немесе қоңыр қызыл (қызылша, қызыл қырыққабат, т.б.) сияқты көкөністердің шырынын сыққан кезде, олар тым қатты болады, сондықтан әрқашан оны араластырыңыз.
- Жеміс шырынында фруктоза (жеміс қанты) көп болады, сондықтан диабет немесе гипогликемия ауруына шалдыққан адамдар тым көп ішпеу керек.

## 19 тағамды ұсақтағыш

Тағамды ұсақтағышты етті, құс етін, балықты ұсақтау үшін қолданыңыз.

- А сомынды бұрайтын кілт
- В дөңгелек тығыздағы
- С торлар: орташа және кішкентай
- D кескіш
- Е айналдыру
- F негіз
- G беру түтікшесі
- H науа
- I итеру құралы

### құрастыру

- 1 Айналдыру бөлігін E тағамды ұсақтағыш негізіне салыңыз F.
- 2 Кесу құралын салыңыз D – кесу жағын сыртына қаратыңыз. Дұрыс салынғанын тексеріңіз, әйтпесе тағамды ұсақтағышты зақымдауыңыз мүмкін.
- 3 Торды салыңыз C. Ойығын орналастыру бөлігіне салыңыз I.
- 4 Дөңгелек сомынды босатыңыз B.

### тағамды ұсақтағышты қолдану

- 1 Араластырғыш басын көтеріңіз.
- 2 Тағамды ұсақтағышты көрсетілген қалыпта салыңыз, айналдыру бөлігінің ұшындағы жетекші ілмектерді жетекші шығысындағы сәйкес ұяшықтармен туралаңыз I.
- 3 Шығыстағы тағамды ұсақтағышты итеріңіз және ол орнына түспейінше сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- 4 Беру түтікшесін орнында ұстап, дөңгелек тығышдағышты қолмен тартыңыз.
- 5 Науаны салыңыз H.
- 6 **Ұсақтамас бұрын қатқан тағамды жібітіңіз. Етті 2,5 см (1”) – кең жолақтарға бөліңіз.**
- 7 Максимум жылдамдықты қосыңыз. Итеру құралын қолданып бір уақытта бір бөлігі арқылы тағамды жайлап итеріңіз.  
**Қатты итермеңіз** – тағамды итеру құралына зақым келтіруіңіз мүмкін.  
**маңызды**
  - Араластырғышқа зақым келтіруі мүмкін болғандықтан, тағамды ұсақтағыш қондырғысын 10 минуттан ұзақ уақыт бойына ешқашан іске қоспаңыз.

- **Тағамды ұсақтағыш қондырғысы екілік жылдамдық шығысы қақпағы сәйкестендірілмейінше жұмыс істемейді.**

- 8 Барлық тағам ұсақталғанша, өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- 9 Ет тартқышты алыңыз. Тым қатты тартылған болса, дөңгелек сомынды алып тастау үшін айналдыру құралын A пайдаланыңыз.

### күтім көрсету және тазалау

- Жуу алдында ерқашан өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Тазаламас бұрын толық қондырғыларын бұзыңыз.

#### қуат бөлігі

- Дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз.
- Абразивті заттарды ешқашан қолданбаңыз немесе суға батырмаңыз.
- Құрылғының артқы жағындағы сақтау бөлігінде шамадан ытс сымды сақтаңыз ④
- Араластырғыш негізінің аяқтарының таза болуын қамтамасыз етіңіз.

#### табақ, құралдар, шашыраудан қорғау

- Қолмен жуыңыз, одан кейін мұқият құрғатыңыз.
- Тот баспайтын құрыштан жасалған табағын сымды щеткамен, метал тазалағышты немесе ағартқышты ешқашан қолданбаңыз. Қағын кетіру үшін сірке суын қолданыңыз.
- Ыстықтан алыс ұстаңыз (плита беті, пештер, микро толқынды пештер).

#### тағамды өңдеу құралы

- **Алмастары мен дискілерін күтіммен ұстаңыз – олар өте өткір.**
- Кейбір тағамдардың пластиктің түсін бұзуы мүмкін. Бұл қалыпты және пластикке зақым келтірмейді немесе тағамның дәміне әсер етпейді. Түсінің бұзылуын кетіру үшін өсімдік майына батырылған матамен сүртіңіз.

#### цитрус шырынын сыққыш

- Қолмен жуыңыз, одан кейін мұқият құрғатыңыз.

#### блендер

- 1 Алмас бөлігінен бұрап босатпас бұрын, бокалды босатыңыз.
- 2 Бокалды қолыңызбен жуыңыз.
- 3 Төсемесін алып, жуыңыз.
- 4 Өткір алмасты ұстамаңыз – ыстық сабынды суды қолданып оларды щеткамен тазартыңыз, одан кейін су ағынының астында әбден шайыңыз. Алмас бөлігін суға батырмаңыз.

5 Құрғату үшін жоғарғы жағын төмен қаратып қойыңыз.

#### центрифугалы шырын сыққыш

- Оңайырақ тазалау үшін, бөліктерін ерқашан қолданғаннан кейін бірден жуыңыз.
- Кейбір тағамдар пластиктің түсін өзгертуі мүмкін, мыс., сәбіз.  
Түсінің өзгертілуін кетіруге өсімдік майына батырылған матамен сүрту көмектесуі мүмкін.
- Сүзгіні жұмсақ щетканы қолданып тазалаңыз.
- Сүзгінің қалыпты түрде зақымдалмағанын тексеріңіз. \_ Сүзгіге зақым келсе, оны қолданбаңыз. «Қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.

#### тағамды ұсақтағыш

- Барлық бөліктерін сабынды суда жуыңыз, одан кейін мұқият құрғатыңыз. Кез келген бөлігін ыдыс жуғышта жумаңыз. Сода қоспасын ешқашан қолданбаңыз.
- Торларды өсімдік майымен сүртіңіз, одан кейін түсінің өнуін/тотталуын болдырау үшін пергаментті қағазға ораңыз.

#### барлық басқа бөліктері

- Қолмен жуыңыз, одан кейін кептіріңіз.
- Балама түрде ыдыс жуғышта жууға болатын бөліктерді ыдыс жуғыш кестесінен қараңыз және оларды ыдыс жуғыштың жоғарғы сересінде жууға болады. Элементтерді қыздыру элементінің тікелей үстіне төменгі сөреге қоймаңыз. Қысқа төменгі температура (Максимум 50°C) бағдарламасы ұсынылады.

элемент	ыдыс жуғыш машинада жууға қолайлы
<b>Араластырғыш</b>	
Табақ	✓
Шайқағыш, талқандағыш және қамыр ілмегі	✓
Шашыраудан қорғау	✓
Шығыс қақпағы _	✗
<b>Тағамды өңдеу құралы</b>	
Негізгі табақ, қақпақ және итеру құралы	✓
Пышақ алмасы	✓
Алынбалы жетекші білік	✓
Дискілер	✓
<b>Цитрус шырынын сыққыш</b>	
Конус, өлеуіш	✓
<b>Блендер</b>	
Бокал, қақпақ және сүзгі қақпағы	✓
Алмас бөлігі және тығыздағыш	✗
<b>Шырын сыққыш</b>	
Табақ, итеру құралы, қақпақ, сүзгі барабаны және мәйегін шығарып алғыш	✓
<b>Тағамды ұсақтағыш</b>	
Дөңгелек сомын, торлар, кесу құралы, айналдыру және негіз	✗
Науа мен итеру құралы	✓

## Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Егер сымға зиян келтірілсе, ол қауіпсіздік мақсатында, KENWOOD компаниясымен немесе өкілетті KENWOOD жөндеушісімен ауыстыртыңыз.
- Ас үй құрылғысында немесе қондырғыларында қандай да болмасын ақаулықтар туындаса, көмек алу үшін қоңырау шалмас бұрын, ақаулықтарлықтар нұсқаулығын қараңыз.
- Егер сізге келесілер бойынша көмек қажет болса,
  - құрылғыны қолдануға
  - жөндеу жұмыстарына байланысты
  - құрылғыны сатып алған дүкенмен байланысыңыз.

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: 2013 жылғы 1 қыркүйек 13L35

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

Үлгі	TYPE KHN30
Көрнеу	220 – 240 В
Герц	50/60 Гц
Ватт	1000 Вт

Өндірушінің мекенжайы:

Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park,  
New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импорттердің мекенжайы:

"Делонги" ААҚ, Ресей, 127055,  
Мәскеу қаласы, көше Суцеская  
27 үй, 3 құрылым

Тел: +7 (495) 781-26-76



### **ЕС 2002/96/ЕС ДИРЕКТИВИНЕ СӘЙКЕС ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАҒА АСЫРУ ҮШІН МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ.**

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



## ұсынылатын жылдамдық кестесі мен ең көп көлемдер

Бұл тек қана нұсқаулық және табақтағы қоспаның көлеміне және араластырылатын ингредиенттерге байланысты әр түрлі болады.

құрал/қондырғы	рецепт түрі	жылдамдық	уақыт	ең үлкен көлемдері
<b>Ас үй құралы</b>				
Шайқағыш	Жұмыртқа ақуызы	Мин - Макс	2 мин	2-8 (70 г-280 г)
	Крем	Мин - Макс	1½ мин	125 мл 600 мл
Талқандағыш	Барлық бір торт қоспаларында	Мин - Макс	1½ мин	1,6 кг жалпы салмақ 8 жұмыртқа қоспасы
	Жеміс торты - май мен қант кремі Ұнда, жемісте, т.б. былғау.	Мин - Макс Min	4 мин 1 минутқа дейін	1,8 кг жалпы салмақ 6 жұмыртқа қоспасы
	Майды ұнда ұнтақтау  Кондитерлік өнім ингредиенттерін біріктіру үшін суды қосу	Мин және 2-жылдамдық арасы Min	5 мин  30 сек	450 г ұн
Қамыр ілмегі	Нан қамыры (қатты ашытылған)	Мин және 2-жылдамдық	4 мин	500 г ұн салмағы 800 г жалпы салмағы
<b>Тағамды өңдеу құралы</b>				
Пышақ алмасы	Барлық бір торт қоспаларында	Максималды	15 сек	600 г жалпы салмағы 3 жұмыртқа қоспасы
	Майды ұнда ұнтақтау Кондитерлік өнім ингредиенттерін біріктіру үшін суды қосу	Максималды Максималды	1 минутқа дейін 10 сек	340 г ұн салмағы
	кесу/езу/паштет	Максималды	30 секундқа дейін	400 г кесу майсыз ет еттің жалпы салмағы
Дискілер – кесу/үгіту	Сәбіз, қатты сыр сияқты тығыз тағам бөліктері	Максималды	–	Табақта көрсетілген максимум көлемінен асырмаңыз.
	Қияр, қызанақ сияқты жұмсағырақ заттар	3-жылдамдық	–	
Қосымша ұсақ тор дискі	Пармезан сыры, Неміс картобы пісірмелеріне арналған картоп	Максималды	–	
<b>Цитрус шырынын сыққыш</b>	Цитрус жемістері	2-жылдамдық	–	–
<b>Блендер</b>	Барлық өңдеу	Максималды	1 минутқа дейін	1,2 литр
<b>Центрифугалы шырын сыққыш</b>	Қатты жемістер мен көкөністер, мыс., сәбіз және алма	Максималды	–	800 г
	Жұмсақ жемістер мен көкөністер, мыс., қызанақ және жүзім	Максималды	–	500 г
<b>Тағамды ұсақтағыш</b>	Ет, құс, балық етін 2,5 см (1”) – кең жолақтарға бөліңіз	Максималды	–	–

\*Қолданылған жұмыртқа өлшемдері = орташа өлшемді (Салмағы 53-63 г)

## ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Араластыру құралдарын қолданған кезде құрылғы жұмыс істемейді.	<p>Қуат/индикатор шамы жанбайды.</p> <p>Араластырғыш басы дұрыс салынбаған.</p> <p>Шығыс қақпағы дұрыс салынбаған.</p> <p>Жұмыс істеу кезінде араластырғыш басы көтерілген және жылдамдықты басқару тетігін 'O' (ӨШІРУЛІ) қалпына қайта орнатпай төменге қайтадан түсірілген.</p>	<p>Құрылғының тоққа қосылғанын тексеріңіз.</p> <p>Құрылғы басының дұрыс құлыпталғанын тексеріңіз.</p> <p>Құрылғы басының дұрыс құлыпталғанын тексеріңіз.</p> <p><b>Шығыс қақпағының дұрыс салынғанын тексеріңіз.</b></p> <p>Жылдамдықты басқару тетігінің 'O' (ӨШІРУЛІ) қалпына қайта орнатылғанын тексеріңіз.</p>
Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда тоқтап қалды.	<p>Құрылғы шамадан тыс жүктелген/максимум көлемі асырылған.</p> <p>Араластырғыш басы немесе шығыс қақпақты құлыптан босатылған.</p>	<p>Өшіріңіз, токтан ажыратыңыз, 30 минут бойына құрылғының салқындатылуына мүмкіндік беріңіз.</p> <p>Ұсынылған жылдамдық кестесіндегі ең үлкен көлемді тексеріңіз.</p> <p>Араластырғыш басы мен шығыс қақпағының орнына дұрыс қойылғанын тексеріңіз.</p>
Екілік білік қондырғысы жұмыс істемейді.	<p>Екілік білік қондырғысын дұрыс құлыпталмаған.</p> <p>Тағамды өңдеу құарлы/шырын сыққыш қақпағы немесе цитрус шырынын сыққыш дұрыс салынбаған.</p>	<p>Екілік білік қондырғысының дұрыс қойылғанын тексеріңіз.</p> <p>Қондырғының дұрыс салынғанын тексеріңіз.</p>
Тағамды ұсақтағыш қондырғысы жұмыс істемейді.	<p>Қондырғы дұрыс құлыпталмаған.</p> <p>Шығыс қақпағы дұрыс салынбаған.</p>	<p>Қондырғының дұрыс қойылғанын тексеріңіз.</p> <p>Шығыс қақпағының дұрыс салынғанын тексеріңіз.</p>
Жұмыс беткейіндегі қозғалыс.	<p>Құрылғының төменгі жағындағы аяқтары лас немесе ылғал.</p>	<p>Аяқтарының таза әрі құрғақ болуын қалыпты түрде тексеріңіз.</p>
Құралдардың/қондырғылардың нашар жұмысы.	<p>Сәйкес «Қондырғыны қолдану» бөліміндегі кеңестерді қараңыз.</p> <p>Қондырғылардың дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.</p>	

## ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Қуат қосулы шамы жылдам жыпылықтайды.	Қалыпты жұмыс. Бір немесе бірнеше ішкі құлыптар дұрыс салынбаған болса, шам жыпылықтайды.	Қондырғыны қолданатын болсаңыз, оның орнына дұрыс қойылғанын тексеріңіз. Ет тартқыш қондырғысын қолданып, араластырғыш басының төменгі қалыпқа толық қойылғанын тексеріңіз. Жылдамдықты басқару тетігінің 'О' (ӨШІРУЛІ) қалпына қойылғанын тексеріңіз.
Қуат қосулы шамы баяу жыпылықтайды.	Күту режимінді жұмыс істеуде. Ас үй құрылғысы 30 минутқа тоққа қосулы, бірақ қолданусыз қалдырылған болса, ол энергияны тұтынуды азайту үшін Күту режиміне өнеді. Қолдануға дайын болған кезде шам тұрақты түрде жанудан өзгереді.	Ас үй құрылғысы қалыпты жұмысқа қайтарылған кезде, жылдамдық 'О' (ӨШІРУЛІ) қалпына қайтарылған кезде, қалыпты жұмысқа қайтарылады.
Жоғарыдағылардың ешбірі ақаулықты шешпесе, «қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.		





HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

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

**KENWOOD**

CREATE MORE

125767/1