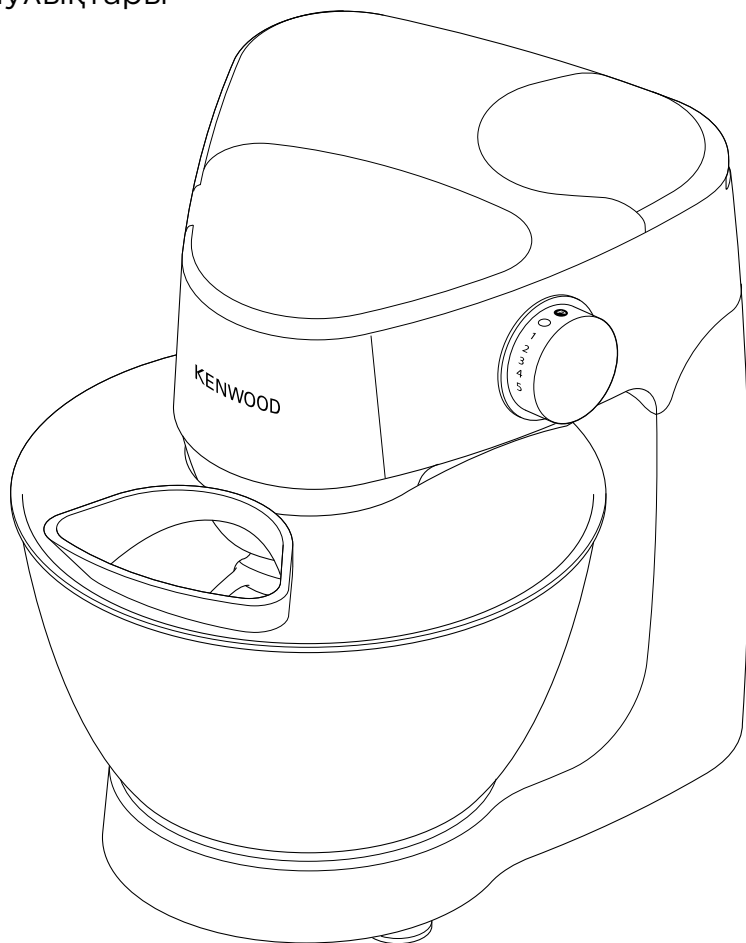


KENWOOD

TYPE KHC29

Инструкции
Нұсқаулықтары



EAC

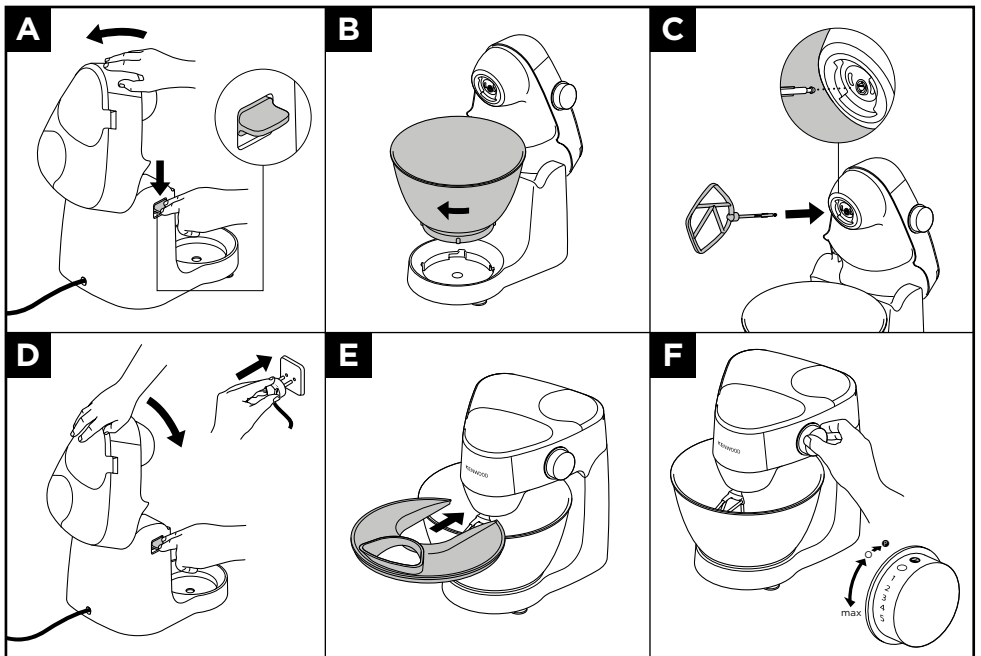
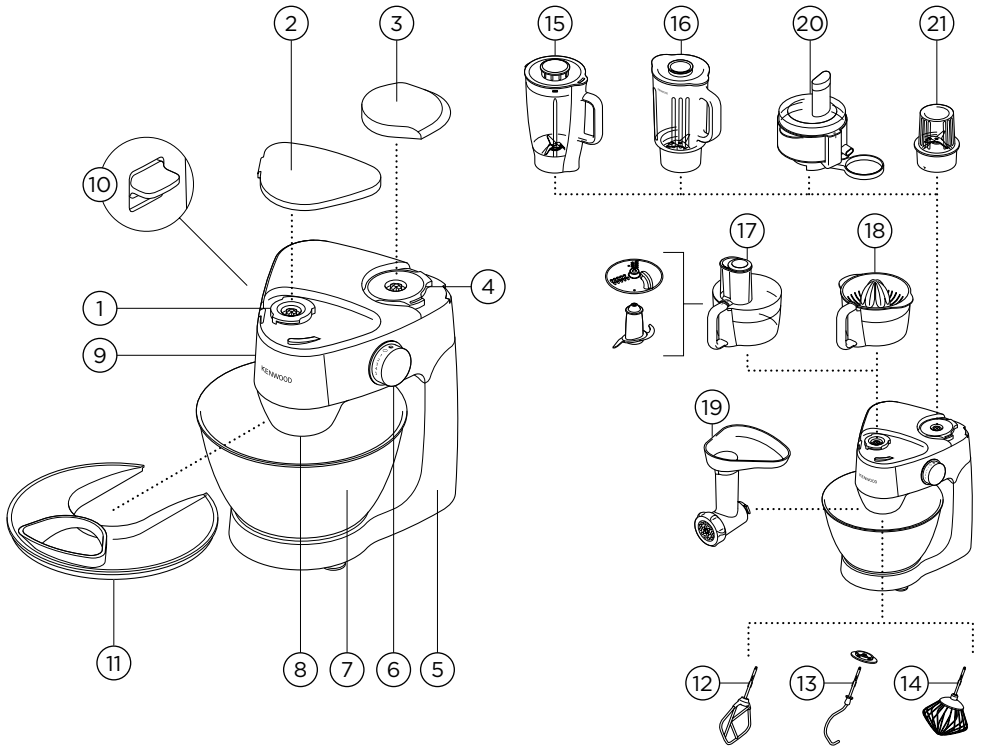
Русский

2 - 21

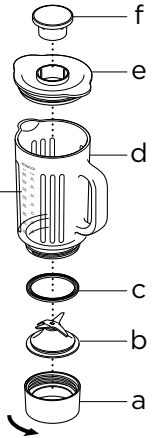
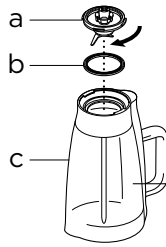
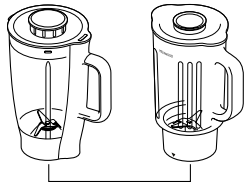
Қазақша

22 - 39

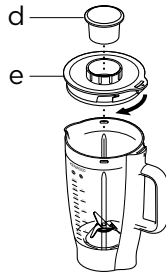
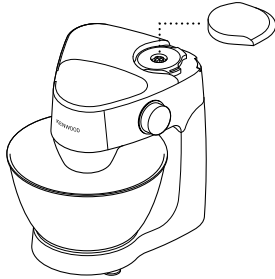
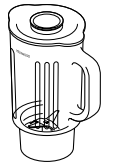




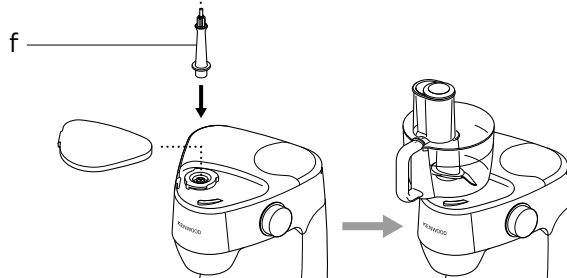
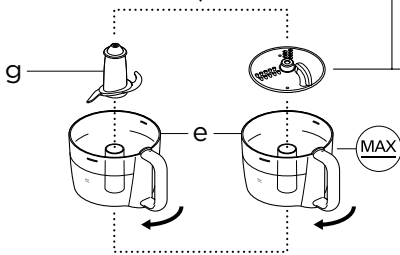
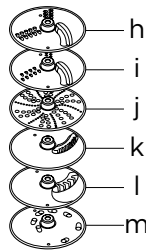
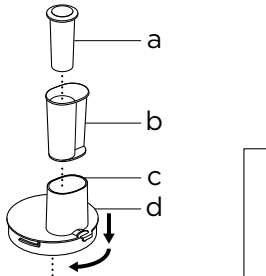
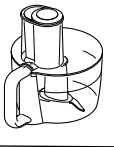
15



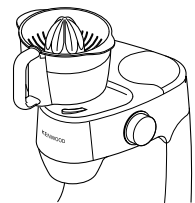
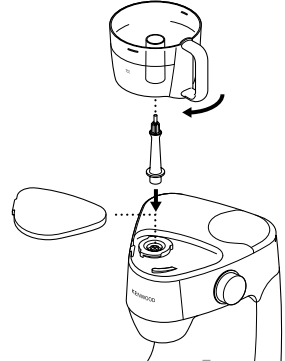
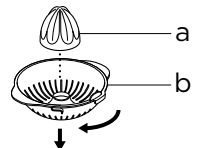
16



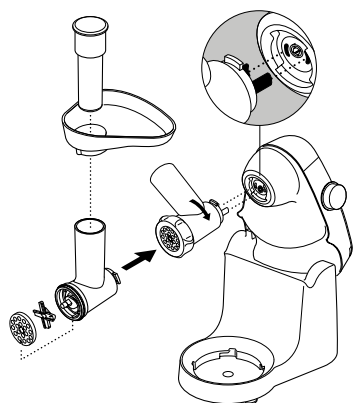
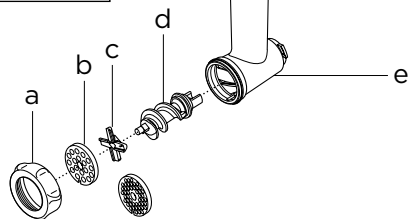
17



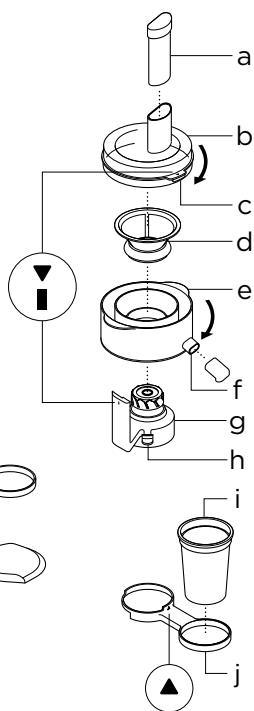
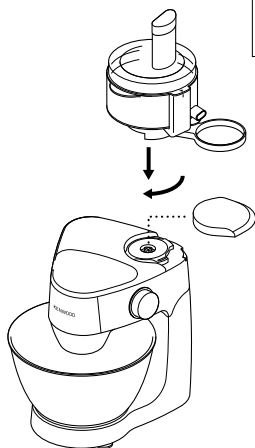
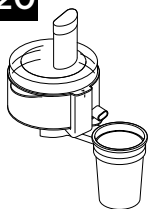
18



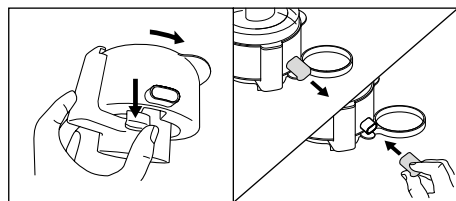
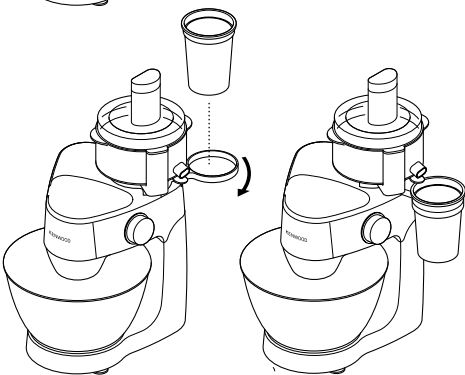
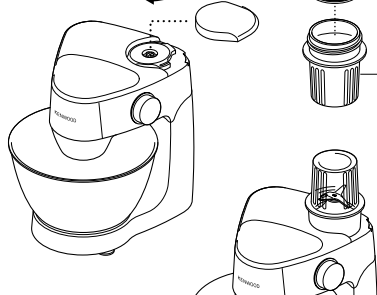
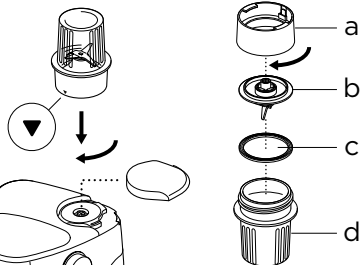
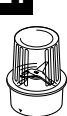
19

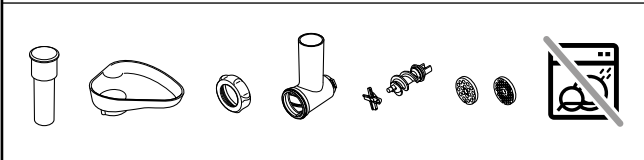
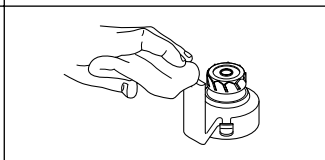
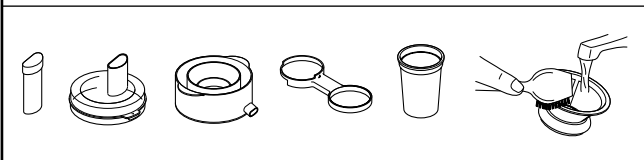
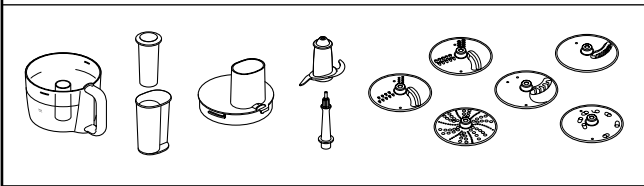
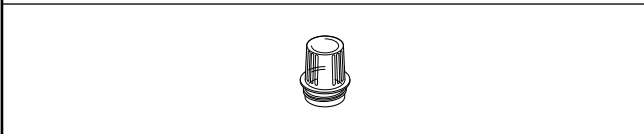
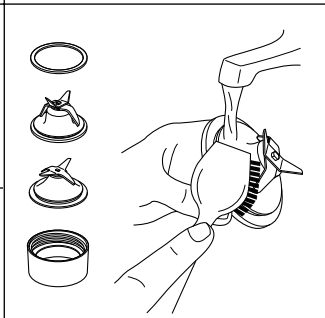
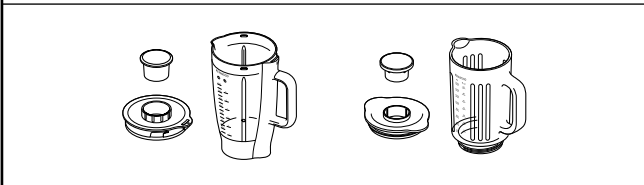
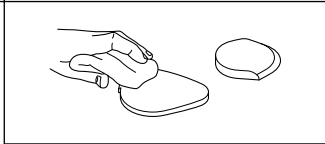
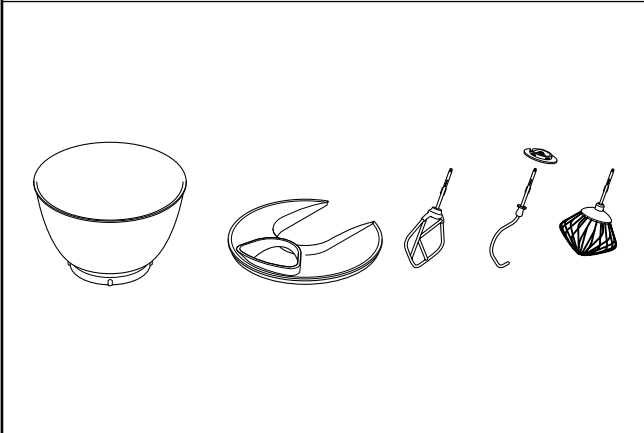
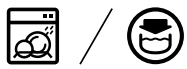


20



21





Русский

См. иллюстрации на передней странице

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.
- Поверните регулятор скорости в положение “0” (Выкл.) и выньте электрическую вилку из сети
 - перед установкой или снятием заглушек гнезд/инструментов/насадок;
 - после использования прибора и когда он не используется;
 - перед чисткой.
- **Непрерывная работа прибора не должна превышать пределы, указанные ниже; по окончании указанного периода следует на время остановить работу. Превышение допустимого времени обработки может привести к повреждению прибора.**

Функция/ Насадка	Максимальное время работы	Интервал между периодами работы
Крюк для теста	8 мин	Выключите прибор из сети и дайте ему остыть в течение 15 мин.
Блендер	60 сек	
Мельница	30 сек	
Измельчитель	10 мин.	

- Не приближайтесь руками к движущимся частям прибора и установленным насадкам. Никогда не помещайте руки/пальцы в шарнирный механизм.

- Никогда не оставляйте включенную кухонную машину без присмотра.
- Не пользуйтесь неисправным прибором. Позаботьтесь о том, чтобы его проверили и отремонтировали; см. раздел “Обслуживание и забота о покупателях”.
- Не допускайте свисания электрического шнура там, где до него может дотянуться ребенок.
- Следите за тем, чтобы вода не попадала на блок питания, электрический шнур или штепсельный разъем.
- При использовании гнезд привода в чаше не должно быть установленных инструментов для чаши и они не должны там храниться.
- Никогда не пользуйтесь насадкой, не входящей в комплект поставки, или более, чем одной насадкой одновременно.
- Никогда не превышайте количества, указанные в таблице рекомендованных скоростей и максимальной загрузки.
- Будьте осторожны, когда вы поднимаете прибор. Головка должна быть правильно зафиксирована в положении вниз, а чаша, инструменты, заглушки для гнезд и шнур должны быть закреплены перед поднятием.
- Дети должны находиться под присмотром. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не двигайте головку миксера и не поднимайте ее при установленной насадке, так как это может привести к нестабильности кухонной машины.
- Не используйте прибор, если он находится у края 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.

Общие правила безопасности при использовании насадок.

- **Будьте осторожны, наливая горячую жидкость в кухонную машину или блендер, так как ее может выбросить из прибора при внезапном образовании пара.**
- Если прибор подсоединен к сети питания, не допускайте, чтобы ваши руки и кухонные принадлежности попали в блендер или чашу кухонной машины.
- Прибор будет работать только при условии, что насадки установлены правильно.
- Не рекомендуется обрабатывать специи, так как это может привести к повреждению пластмассовых частей прибора.
- Расчетная мощность основана на режиме работы насадки “Компактный измельчитель/мельница”. Другие насадки могут потреблять меньше энергии.
- При избыточной вибрации в процессе использования насадки следует либо уменьшить скорость, либо остановить машину и удалить часть содержимого.
- Применение избыточной силы к механизму блокировки приведет к **повреждению насадки** и может привести к травме.
- **НЕ СЛЕДУЕТ обрабатывать горячие ингредиенты.**

- **РИСК ОЖОГА:** Горячие ингредиенты следует остудить до комнатной температуры перед тем, как поместить в чашу, мельницу или кувшин кухонной машины, или перед смешиванием.

Насадка Блендер

- Никогда не устанавливайте ножевой блок на блок питания, не установив кувшин блендера.
- **Серия AT282. Важно:** Ободок на нижней части кувшина установлен заводом- производителем и не следует пытаться его удалить.
- Блендер можно использовать только при условии, что крышка установлена правильно.
- Кувшин можно использовать только с ножевым блоком из комплекта поставки.
- Не допускайте, чтобы блендер работал пустым.
- Рецепты смузи - никогда не смешивайте замороженные ингредиенты, которые превратились в твердую массу в процессе замораживания; перед тем, как поместить их в кувшин, их следует расколоть на части.
- Не следует обрабатывать специи, такие как дольки чеснока, укроп и семена тмина, так как это может привести к повреждению пластмассовых частей прибора.
- Не используйте блендер для хранения продуктов. Перед использованием и после он должен быть пустым.
- Никогда не смешивайте объем, который превышает максимальный уровень, указанный на кувшине; для пенистых жидкостей, таких как milkшейки, он должен быть меньше.

Кухонная машина

- Лезвие ножа и диски чрезвычайно острые; соблюдайте осторожность при обращении с ними. **Всегда держите их за специальную ручку сверху, и при чистке и использовании прибора не приближайтесь руками к режущему краю.**

- **При нарезке на ломтики и натирании следует регулярно опустошать чашу и не давать ей наполняться до уровня режущего диска.**
- **Не превышайте максимальный уровень наполнения “МАХ”, отмеченный на чаше.**
- Перед тем, как выливать содержимое чаши, следует всегда сначала удалить ножевой блок.
- Никогда не проталкивайте продукты в подающую трубку руками. Пользуйтесь всегда толкателем из комплекта поставки.
- Перед тем, как снять крышку с чаши кухонной машины, выключите ее и дождитесь полной остановки ножевого блока или дисков.
- Не пользуйтесь крышкой для управления работой кухонной машины, пользуйтесь всегда регулятором скорости.

Измельчитель

- Перед измельчением мяса следует всегда удалить кости, кожу и тому подобное.
- При измельчении орехов опустите всего несколько штук одновременно и дождитесь, чтобы они попали в шнек, прежде чем добавлять еще.
- Пользуйтесь всегда толкателем для измельчителя из комплекта поставки. Никогда не помещайте пальцы или кухонные принадлежности в подающую трубку.
- Предупреждение: режущее лезвие острое. Соблюдайте осторожность как при использовании прибора, так и при его чистке.
- Перед включением прибора убедитесь, что насадка зафиксирована в нужном положении.
- **Не мойте никакие части электроприбора в посудомоечной машине.** Никогда не пользуйтесь раствором соды.
- Протрите решетку растительным маслом, а затем оберните ее жиронепроницаемой бумагой, чтобы предотвратить обесцвечивание/ржавление.

Экстрактор сока

- **Не используйте соковыжималку, если фильтр, крышка соковыжималки или чаша имеют повреждения или видимые трещины.**
- Режущие лезвия у основания фильтра очень острые; при обращении с фильтром и его чистке соблюдайте осторожность.
- Перед снятием крышки выключите прибор и дождитесь остановки фильтра.
- Пользуйтесь только толкателем из комплекта поставки. Никогда не опускайте пальцы в подающую трубку. Перед разблокировкой подающей трубки выньте электрическую вилку из сети.
- При избыточной вибрации в процессе использования насадки следует либо скорректировать скорость, либо остановить работу машины, вынуть вилку из сети и удалить мякоть из контейнера (соковыжималка вибрирует, если мякоть распределена неравномерно).

Компактный нож /мельница

- Не прикасайтесь к острым лезвиям. Держите ножевой блок в недоступном для детей месте.
- Перед снятием мельницы с машины
 - отключите прибор;
 - дождитесь полной остановки ножевого блока;
 - следите за тем, чтобы не открутить стакан от ножевого блока.
- Стакан и ножевой блок следует использовать только с основанием, входящим в комплект поставки.
- Никогда не подсоединяйте ножевой блок к кухонной машине, не установив стакан.
- Не обрабатывайте твердые специи, такие как высушенный корень куркумы, так как это может привести к повреждению лезвия.

Чистка

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из сети.
- Перед чисткой полностью разбирайте насадки.
- Всегда мойте составные части прибора сразу после использования, чтобы облегчить чистку.
- Некоторые продукты, например, морковь, могут изменить цвет пластмассовых частей прибора. Для восстановления цвета протрите тканью, смоченной в растительном масле.
- **Лезвия и диски чрезвычайно острые. Будьте осторожны при обращении с ними.**

Блок питания

- Протрите влажной тканью, затем вытрите.
- Никогда не пользуйтесь абразивными средствами и не погружайте в воду.
- Ножки основания миксера должны оставаться чистыми.

Чаша

- Никогда не пользуйтесь проволочной щеткой, металлической мочалкой и хлоркой для чистки чаши из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета используйте уксус.
- Не приближайтесь к горячим приборам (поверхности плит, духовкам, микроволновкам).

Перед подключением к сети электропитания

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

Перед первым использованием

- Вымойте все части: см. раздел “Чистка”.

Основные компоненты

Кухонная машина

- ① **Среднескоростное гнездо**
- ② Заглушка среднескоростного гнезда
- ③ Заглушка высокоскоростного гнезда
- ④ **Высокоскоростное гнездо**
- ⑤ Блок питания
- ⑥ Выключатель On/Off и регулятор скорости
- ⑦ Чаша
- ⑧ **Гнездо для инструментов**
- ⑨ Головка миксера
- ⑩ Рычаг разблокировки головки
- ⑪ Крышка для защиты от брызг

Инструменты чаши

- ⑫ Взбивалка
- ⑬ Крючок для теста со съёмным ограждением
- ⑭ Венчик

Насадки

В комплект поставки вашей кухонной машины могут входить не все из перечисленных ниже насадок. Насадки различаются в зависимости от модели.

За более подробной информацией или для заказа дополнительных насадок, не включенных в комплект вашей поставки, посетите сайт компании Кенвуд www.kenwoodworld.com.

- ⑮ Пластмассовый блендер (модель AT282)
- ⑯ Стекланный блендер (модель AT283)
- ⑰ Кухонная машина (модель AT284)
- ⑱ Соковыжималка для цитрусовых (модель AT284)

- ⑲ Измельчитель (AT281)
- ⑳ Экстрактор для сока (модель AT285)
- ㉑ Компактный нож / мельница (модель AT286)

Как пользоваться чашей и инструментами

См. схемы **A** - **F**

- A** Нажмите на рычаг разблокировки головки и осторожно поднимите головку миксера.
- B** Установите чашу: поверните ее по часовой стрелке до фиксации.
- C** Протолкните выбранный инструмент в гнездо для инструментов. При фиксации вы услышите щелчки зафиксируйте.
 - Чтобы предотвратить попадание продуктов в гнездо, перед установкой в него крючка для теста убедитесь в том, что на его валу установлено ограждение.
- D** Надавите на рычаг разблокировки головки движением вниз и осторожно опустите головку. Подключите к сети.
- E** Поместите крышку для защиты от брызг на чашу до фиксации.
 - В процессе перемешивания ингредиенты можно добавлять в чашу прямо через спусковой лоток.
- F** Установите регулятор скорости на нужное значение. Для последовательно-кратковременной подачи питания используйте импульсный режим.

После обработки установите регулятор скорости в положение "0" и выньте вилку из сети. Поднимите головку миксера и, удерживая ее неподвижно, извлеките инструмент из гнезда.

Советы

Взбивалка

- При взбивании масла с сахаром для смесей для тортов масло всегда должно быть комнатной температуры или предварительно растоплено.
- При необходимости отключите прибор и соскребите смесь с поверхности чаши лопаткой.
- Для приготовления выпечки пользуйтесь холодными ингредиентами, если в рецепте не указано иное.

Крюк для теста

- Ингредиенты будут смешиваться лучше, если сначала добавить жидкость.
- Время от времени отключайте прибор и соскребайте смесь с крюка для теста.

Мука

- Количество необходимой жидкости зависит от партии муки. Вязкость теста непосредственно влияет на нагрузку на машину. В процессе перемешивания теста следите за работой машины.

Венчик

Важно

- **Не пользуйтесь венчиком для смешивания густых смесей, например, при смешивании масла с сахаром: это приведет к повреждению насадки.**
- Для наилучших результатов яйца должны быть комнатной температуры.
- Перед тем, как взбивать яичные белки, убедитесь, что на венчике и поверхности чаши нет жира или яичного желтка.

- В процессе приготовления майонеза для лучших результатов поскребите чашу после добавления растительного масла и обрабатывайте еще в течение 10 сек. на максимальной скорости.
- Взбитые белковые смеси: сначала добавьте в чашу муки, затем жидкость и смешайте на минимальной скорости для получения однородной массы.

Электронный сенсор управления скоростью

Ваш миксер оснащен электронным сенсором управления скоростью, который служит для поддержания скорости при различных нагрузках, таких как разминание хлебного теста или добавление яиц к смесям для тортов.

Поэтому, возможно, вы услышите, что скорость несколько меняется в процессе работы прибора по мере приспособления миксера к нагрузке и выбранной скорости. Это нормально.

Важно:

- Никогда не превышайте максимальные установленные параметры, так как это может привести к перегрузке прибора.
- **При обработке густых смесей, таких как хлебное тесто, возможно некоторое движение головки миксера.**
- Если в процессе работы головка миксера поднимется, то прибор продолжит работать. Всегда отключайте прибор перед тем, как поднять головку.

- **Прибор будет работать только при условии правильной установки всех заглушек гнезд.**
- Если по шуму включенной машины очевидно, что ее работа затруднена, следует либо ее выключить и удалить часть смеси, либо увеличить скорость.
- Прибор оснащен устройством для “плавного пуска” для уменьшения расплескивания смеси. Однако, если прибор включен, и в чаше находится густая смесь, например, хлебное тесто, вы можете заметить, что для достижения заданной скорости миксеру потребуются несколько секунд.
- Перед тем, как поднять головку миксера, следует всегда снимать насадки, установленные на гнезда.

Как пользоваться гнездами привода

Насадки для высокоскоростного гнезда ④

Поднимите заглушку высокоскоростного гнезда ③. Прибор будет работать только при условии, что заглушка среднескоростного гнезда установлена.

Насадки среднескоростного гнезда ①

Поднимите заглушку среднескоростного гнезда ②. Прибор будет работать только при условии, что заглушка высокоскоростного гнезда установлена.

Как пользоваться насадками

По каждой насадке см. соответствующие схемы, а также подраздел “Советы” после каждого раздела с описанием соответствующей насадки.

15 Пластмассовый блендер

- a Ножевой блок
- b Уплотнительное кольцо
- c Кувшин
- d Колпачок наливного отверстия
- e Крышка

16 Стекланный блендер

- a Держатель ножа
- b Ножевой блок
- c Уплотнительное кольцо
- d Кувшин
- e Крышка
- f Колпачок заливного отверстия

Соберите блендер как показано на схемах 15 и 16

Примечание: Уплотнительное кольцо должно быть установлено правильно, иначе произойдет утечка.

Установка крышки

- ⑮ Пластмассовый блендер: поверните по часовой стрелке до фиксации.
- ⑯ Стекланный блендер: подтолкните вниз до фиксации.

Советы

Не обрабатывайте горячие ингредиенты

- При приготовлении майонеза поместите все ингредиенты в блендер, кроме растительного масла. Затем, при включенном

приборе, снимите колпачок заливного отверстия и медленно и равномерно добавьте масло.

- Густые смеси, например, паштеты и подливы, возможно придется отскрести. Если смесь трудно поддается обработке, добавьте еще жидкости.
- Для смешивания сухих ингредиентов нарежьте их на кусочки, снимите колпачок заливного отверстия, затем, при включенном приборе, загрузите кусочки один за другим.

17 Кухонная машина

- a Малый толкатель
- b Большой толкатель
- c Подающая трубка
- d Крышка
- e Чаша
- f Вал привода
- g Лезвие ножа

Диски (если входят в комплект поставки)

- h Диск для грубой нарезки/ шинковки
- i Диск для тонкой нарезки/ шинковки
- j Диск для экстра тонкой шинковки
- k Диск для тонких ломтиков в стиле жульен
- l Диск для стандартных ломтиков
- m Диск для экстра грубой шинковки

Соберите кухонную машину как показано на схеме 17

- 1 Поместите вал привода на гнездо.
- 2 Установите чашу на вал привода, поместив ручку над регулятором скорости, и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 3 Установите либо лезвие ножа, либо один из дисков, либо соковыжималку для цитрусовых.

Лезвие ножа и режущая часть дисков очень острые, поэтому следует соблюдать осторожность при обращении с ними.

Советы

- Перед обработкой нарежьте мясо, хлеб и овощи на кубики по 2 см.
- Травы лучше измельчать чистыми и сухими.
- При использовании лезвия ножа избегайте излишней обработки.
- Не используйте лезвие ножа для колки кубиков льда или других твердых ингредиентов, таких как специи, так как это может повредить насадку.
- При добавлении эссенции миндаля или вкусоароматических добавок избегайте контакта с пластмассой, так как это может привести к появлению пятен.

Диски

- 1 Выберите, какую подающую трубку вы хотите использовать. В толкателе есть подающая трубка меньшего размера для обработки отдельных продуктов или тонких ингредиентов.
- 2 Поместите продукты в подающую трубку.
- 3 Включите машину и равномерно проталкивайте ингредиенты при помощи толкателя. Не допускайте, чтобы ваши руки попадали в подающую трубку.

Для использования малой подающей трубки поместите сначала большой толкатель в подающую трубку.

Для использования большой подающей трубки используйте оба толкателя одновременно.

- Не допускайте наполнения чаши до уровня режущего диска: опорожняйте ее регулярно.

- Не превышайте допустимый уровень наполнения “МАХ”, отмеченный на чаше.

Советы

- При использовании двухсторонних дисков режущая сторона должна находиться сверху.
- Используйте свежие ингредиенты.
- Не нарежьте ингредиенты слишком мелко. Чтобы пища не соскальзывала вниз в процессе обработки, заполняйте большую подающую трубку по всей ширине или используйте малую.
- При нарезке на ломтики или шинковке ингредиенты, уложенные вертикально получают корочку, чем уложенные по горизонтали.
- После обработки на диске или в чаше всегда будет оставаться небольшое количество отходов.

18 Соковыжималка для цитрусовых

- a Конус
- b Фильтр

Примечание: эту насадку можно использовать только с кухонной машиной модели AT284.

Соберите соковыжималку для цитрусовых как показано на схеме 18.

- 1 Установите сито на чашу так, чтобы выступ на ободке совместился с ручкой чаши.
- 2 Наденьте конус на приводной вал, поворачивая его пока он не сядет по всей длине.
- 3 Разрежьте фрукт напополам. Установите скорость 3 и поместите фрукт на конус, надавив на него.

Советы

- Для наилучших результатов обрабатывайте фрукты при комнатной температуре и перед началом работы покатайте их по рабочей поверхности.
- Для получения максимального объема сока поворачивайте фрукт в разных направлениях при обработке соковыжималкой.
- При обработке большого количества продуктов регулярно очищайте фильтр во избежание скопления мякоти и мелких косточек.

19 Измельчитель

- a Кольцевая гайка
- b Решетки: средняя или грубая (в зависимости от модели)
- c Режущая пластина
- d Шнек
- e Корпус
- f Поднос
- g Толкатель

Соберите измельчитель как показано на схеме 19

- 1 Установите шнек в корпус.
- 2 Установите режущую пластину: следите за тем, чтобы она была расположена правильно режущей стороной наружу.
- 3 Установите решетку, совместив стержень с меткой.
- 4 Установите кольцевую гайку, прикрутив ее неплотно.

Как пользоваться измельчителем

- 1 Поднимите головку миксера. Обе заглушки гнезд должны быть установлены.
- 2 Установив насадку как показано на схеме, совместите выступы привода на конце шнека с соответствующими углублениями в гнезде привода.

- 3 Протолкните насадку в гнездо и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 4 Плотнo закрутите кольцевую гайку вручную.
- 5 Установите поднос.
- 6 Нарезьте мясо на полоски шириной 2.5 см.
- 7 Выберите скорость Max. Осторожно протолкните ингредиенты толкателем отдельными порциями. **Не прилагайте усилий при толкании:** это может привести к повреждению кухонной машины.
- 2 Установите фильтр и подтолкните его так, чтобы он был надежно зафиксирован.
- 3 Установите крышку на контейнер для мякоти: поверните его по часовой стрелке так, чтобы совместить стрелку ▼ на выступе крышки с отметкой | на основании.
- 4 Поместите держатель контейнера на нижнюю часть насадки; стрелка ▲ на держателе контейнера должна указывать вверх и быть совмещена с отверстием для слива сока.
- 5 Удерживая держатель контейнера, подсоедините насадку к гнезду, расположив носик над углом машины, а затем поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 6 Для установки контейнера поворачивайте держатель в сторону, противоположную от носика, а затем поместите контейнер в держатель. Поворачивайте контейнер так, чтобы он оказался под отверстием для сока.
- 7 Нарезьте ингредиенты так, чтобы они поместились в подающую трубку.
- 8 Установите нужную скорость, а затем поместите продукты в подающую трубку. **Равномерно подтолкните вниз, используя толкатель: никогда не опускайте пальцы в подающую трубку.**

Советы

- **Перед измельчением следует полностью разморозить замороженные продукты.**
- Перед измельчением кости, кожу и т. д. всегда следует удалить.

20 Экстрактор сока

- a Толкатель
- b Крышка
- c Выступ крышки блокиратора безопасности
- d Фильтр
- e Контейнер для мякоти
- f Отверстие слива для сока (носик)
- g Основание
- h Рычаг разблокировки контейнера для мякоти
- i Контейнер
- j Держатель контейнера

Соберите соковыжималку как показано на схеме **20**

- 1 Поместите контейнер для мякоти на основание и поверните по часовой стрелке до фиксации. При правильной установке отверстие для сока должно находиться над рычагом разблокировки контейнера для мякоти.

Важно:

- Если соковыжималка начнет вибрировать, выключите прибор и извлеките мякоть из фильтра. (Соковыжималка будет вибрировать при неравномерном распределении мякоти).
- При обработке некоторых твердых продуктов работа насадки может замедлиться или

остановиться. Если это произойдет, выключите прибор и разблокируйте фильтр.

- В процессе использования прибора выключайте его и регулярно опорожняйте контейнеры для мякоти и сока.

Советы

- Цитрусовые: Для наилучших результатов используйте соковыжималку для сока, которая продается отдельно.
- Для получения максимального объема сока мягкие ингредиенты следует загружать медленно.
- Удаляйте косточки (слив, персиков, вишен и т.д.).
- Удаляйте жесткую кожуру (дынь, ананасов, огурцов и т.д.)
- Продукты с мягкой кожурой и другие продукты следует просто вымыть (яблоки, груши, морковь, шпинат, виноград, клубнику, сельдерей и т.д.)

Советы по здоровому питанию

- Сок рекомендуется выпить как можно скорее, пока в нем есть витамины.
- Если необходимо сохранить сок в течение нескольких часов, поставьте его в холодильник, предварительно добавив несколько капель лимонного сока, чтобы он остался свежим.
- Если вы не привыкли пить более 3 x стаканов сока по 230 мл в день, то не следует превышать это количество.
- Детям необходимо разбавлять сок водой в пропорции один к одному.
- Сок, приготовленный из темно-зеленых (брокколи, шпинат и т.д.) или темно-красных овощей (свекла, капуста и т.д.), очень

концентрированный, поэтому его всегда следует разбавлять.

- Фруктовый сок содержит много фруктозы (фруктового сахара), поэтому людям с диабетом или низким уровнем сахара в крови не следует его пить слишком много.

Разборка соковыжималки

Проделайте все действия по сборке в обратном порядке. Чтобы снять контейнер для мякоти с основания, нажмите на рычаг разблокировки на основании и поверните контейнер для мякоти против часовой стрелки. Затем поднимите.

Сливное отверстие для сока (носик)

- Носик при чистке можно снимать. Для снятия потяните за носик.
- Для повторной установки после чистки подтолкните носик так, чтобы он полностью встал на место.

21 Компактный нож/ мельница

- a Основание
- b Ножевой блок
- c Уплотнительное кольцо
- d Стакан

Соберите мельницу как показано на схеме 21

- 1 Поместите ингредиенты в стакан.
- 2 Уплотнительное кольцо должно быть правильно установлено на ножевом блоке. Если оно установлено неправильно, то произойдет утечка.
- 3 Переверните ножевой блок вверх дном. Опустите его в стакан лезвиями вниз.
- 4 Прикрутите основание к стакану до фиксации.

- 5 Поместите мельницу на гнездо так, чтобы стрелка на ее основании указывала на заднюю часть кухонной машины. Поверните мельницу по часовой стрелке до надежной фиксации в нужном положении и совмещения обеих стрелок.
- 6 Включите на максимальную скорость.





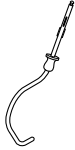
Советы

- Не рекомендуется обрабатывать специи, так как это может привести к повреждению пластмассовых частей прибора.
- Не обрабатывайте горячие ингредиенты. Остудите их перед обработкой.

Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка

Яйца средних размеров (весом от 53 до 63 г.)







*** Количества указаны ориентировочно и зависят от конкретного рецепта и используемых ингредиентов.**

Инструмент для чаши	Рецепт/ Процесс				 (МИН)
	Взбивание масла/ маргарина с сахаром		Фруктовый торт Общий вес: 1.8 кг (Смесь из 6 яиц)	Min → Max	3 - 5
	Взбивание яиц для смесей для торта			4 → Max	1 - 4
	Постепенное добавление муки, фруктов и т. д.			Min → 1	30 - 60 сек
	Выпечка и печенье – Перетирание жира с мукой	Вес муки	450 г	Min → 2	2- 3
	Универсальные смеси для торта	Общий вес	1.6 кг	Min → Max	45 - 60 сек
	Хлебное тесто (твердое дрожжевое)	Вес муки	500 г	Min ↓ 3	45 - 60 сек
		Общий вес	805 г		5 - 7
	Мягкое дрожжевое тесто (с добавлением масла и яиц)	Вес муки	500 г	Min ↓ 3	45 - 60 сек
		Общий вес	960 г		5 - 7

Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка

Яйца средних размеров (весом от 53 до 63 г.)




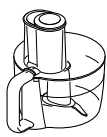








*** Количества указаны ориентировочно и зависят от конкретного рецепта и используемых ингредиентов.**

Инструмент для чаши	Рецепт/ Процесс				 (МИН)
	Яичные белки		8	Min → Max	1½ - 3
	Обезжиренное опарное тесто		620 г (Смесь из 6 яиц)		4 - 6
	Крем		250 - 600 мл	Min → Max	2 - 4
	Майонез	Яичные желтки	4	Max	1 - 2
	Жидкое тесто для блинов		1 л	Min ↓ Max	10 сек ↓ 45 - 50 сек
 	Холодные жидкости, напитки и смузи	Пластмассовая модель АТ282	1.5 л	Max	30 - 60 сек
		Стеклоанная модель АТ283	1.2 л		
	Милкшейк/ Холодное молоко	Пластмассовая модель АТ282	1.2 л	Max	15 - 30 сек
		Стеклоанная модель АТ283	800 мл		
	Кубики из льда		6 (125 г)	P	15 - 30 сек

Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка

Яйца средних размеров (весом от 53 до 63 г.)





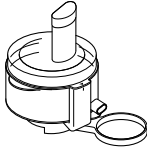

*** Количества указаны ориентировочно и зависят от конкретного рецепта и используемых ингредиентов.**

Насадки	Рецепт/ Процесс			 (мин)
 	Сырое мясо и рыба	400 г	3 → Max	15 - 20 сек
	Лук	250 г	P	5 - 10 сек
	Печенье	100 - 250 г	Max	20 - 30 сек
	Приготовление выпечки: растирание жиров с мукой. Добавление воды для смешивания ингредиентов теста	340 г Вес муки	Max	10 сек 10 - 20 сек
	Универсальные смеси для торта "Все в одном"	Общий вес	800 г	Min → Max
Майонез	Яичные желтки	3 - 4	Max	1 - 2
 	Нарезайте на ломтики и шинкуйте сыр, морковь, картофель, капусту, цукини, свеклу. Нарезайте на ломтики более мягкие ингредиенты, такие как огурцы и помидоры.	Не превышайте отметку максимального наполнения на чаше.	Max	10 - 20 сек
	Сыр пармезан и картофель.		4 - Max	
 	Картофель для приготовления картофеля "фри" и твердые ингредиенты для салатов, запеканок и подлив (напр. морковь, брюква, цукини, огурец).		Max	
	Шинкуйте морковь и сыры.		Max	
	Все цитрусовые		1 кг	

Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка

Яйца средних размеров (весом от 53 до 63 г.)

* **Количества указаны ориентировочно и зависят от конкретного рецепта и используемых ингредиентов.**

Насадки	Рецепт/ Процесс			 (МИН)
	Мясо, птица и рыба	-	Max	10
	Фруктовый сок и овощи, напр., морковь, яблоки, ананас, томаты и виноград.	500 г	Max	30 - 60 сек
	Мягкие фрукты и овощи, напр., помидоры и виноград.	500 г	Max	
	Орехи	50 г	Max	30 сек
	Кофейные зерна	50 г	Max	30 сек
	Холодные пюре	50 г	Max	30 сек
	Пикантный маринад из меда и орехов Мед (комнатной температуры). Арахисовое масло с кусочками арахиса. Маленькие стручковые перцы.	250 г 40 г 1	P	10 сек

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.

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: 4-я неделя января 2020 года = 20T04

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

Модель	TYPE KHC29
Напряжение	220 - 240 В
Частота колебаний	50 - 60 Гц
Мощность	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.

Таблица поиска и устранения неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Остановка прибора в процессе работы	Нет питания.	Проверьте, включен ли прибор в сеть.
	Перегрузка машины / превышение максимальных параметров использования.	Поверните выключатель скорости в положение “Выкл.”, подождите несколько секунд, а затем снова выберите скорость. Прибор должен немедленно снова заработать. Проверьте максимальные параметры использования в Таблице “Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка”.
	Крышки гнезд установлены неправильно или не зафиксированы.	Проверьте, правильно ли установлена крышка / крышки гнезда / гнезд.
Средне- и высокоскоростные насадки не работают.	Насадка не установлена или зафиксирована неправильно.	Проверьте, правильно ли зафиксирована насадка.
	Другая заглушка гнезда установлена неправильно.	Проверьте, правильно ли установлена другая заглушка гнезда.
Движение на рабочей поверхности.	Ножки внизу прибора мокрые или грязные.	Регулярно следите за тем, чтобы ножки были чистыми и сухими.
Протечка из ножевого блока в блендере или мельнице	Нет уплотнителя. Уплотнитель установлен неправильно. Повреждение уплотнителя.	Убедитесь в том, что уплотнитель установлен правильно и не поврежден. Для замены уплотнителя обратитесь в Отдел обслуживания и поддержки покупателей.
Инструменты/ насадки работают плохо.	См. соответствующие инструкции в разделе “Использование насадок”. Проверьте, правильно ли установлены насадки.	

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

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 жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- Жылдамдықты басқару тетігін «О» (ӨШІРУ) күйіне бұрап, розеткадан ажыратыңыз:
 - жетек ұяшығының қақпақтарын/құралдарын/бекітпелерін орнатпас немесе алмас бұрын;
 - пайдаланғаннан кейін немесе пайдаланылмаған кезде;
 - тазаламас бұрын.
- **Құрылғыны үзіліссіз төменде көрсетілген уақыттан асыра пайдалануға болмайды. Ұзақ уақыт үздіксіз пайдалану құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.**

Функция/ Саптама	Максималды жұмыс уақыты	Жұмыстар арасындағы үзіліс мерзімі
Қамыр илегіш	8 мин	Құрылғыны ажыратып, 15 минут суытып алыңыз
Блендер	60 с	
Ұнтағыш	30 с	
Тартқыш	10 мин	

- Саусақтарыңызды қозғалмалы бөлшектерден және бекітілген қондырғылардан аулақ ұстаңыз. Ешқашан қолдарыңызды/саусақтарыңызды шарнирлі механизмге салмаңыз.
- Асүй комбайнын жұмыс істеп тұрған кезінде ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Зақымдалған аспапты ешқашан қолданбаңыз. Оны тексеріп, жөндеуге жіберіңіз: 'Қызмет

көрсету және тұтынушыларға кеңес' бөлімін қараңыз.

- Ешқашан сымды балалардың қолы жететін жерге салбыратып қоймаңыз.
- Ешқашан қуат бөлігін, сымды немесе ашаны су қылмаңыз.
- Жетек ұяшықтары жұмыс істеп тұрған кезде, табақ құралдары орнатылмауын немесе табақ ішінде қалмауын тексеріңіз.
- Ешқашан рұқсат етілмеген бекітпені немесе бір уақытта бірнеше бекітпені пайдаланбаңыз.
- Ұсынылған пайдалану кестесінде көрсетілген мөлшерден асырмаңыз.
- Құрылғыны көтерген кезде абай болыңыз. Көтермес бұрын, бастиегінің төменгі күйде дұрыс бекітілуін және табағы, құралдары, ұяшық қақпақтары мен сымы бекітілгенін тексеріңіз.
- Балалардың аспаппен ойнамауын қадағалаңыз.
- Бекітпе орнатылған миксер басын қозғамаңыз немесе көтермеңіз, асүй комбайны дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.
- Құрылғыны жұмыс істейтін беттің шетінде пайдалануға болмайды.
- 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.

Бекітпелердің жалпы қауіпсіздігі

- **Асүй комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық құйылса, абай болыңыз, кенеттен буланып кетсе, сыртқа қарай шашырап төгілуі мүмкін.**
- Қуат көзіне қосулы кезде, қолыңызды және керек-жарақтарды блендер және турағыш табағынан аулақ ұстаңыз.
- Бекітпелер дұрыс орнатылмаса, құрылғы дұрыс жұмыс істемейді.
- Пластик бөлшектерді зақымдауы мүмкін болғандықтан, дәмдеуіштерді өңдемеген жөн.
- Номиналды қуат шағын ұсақтағыш/Ұнтағыш саптамасына негізделген. Басқа саптамалар азырақ қуат тұтынуы мүмкін.
- Бекітпені пайдалану кезінде артық діріл тудырса, жылдамдықты азайтыңыз немесе комбайнды тоқтатып, табақ ішіндегі затты азайтыңыз.
- Құлыптау механизміне артық күш түскен кезде, бекітпелер **зақымдалуы** және жарақатқа себеп болуы мүмкін.
- **Ыстық өнімдерді өңдеуге БОЛМАЙДЫ.**
- **КҮЙІК ШАЛУ ҚАУПІ:** Ыстық өнімдерді комбайн табағына, ұнтағышқа немесе турағыш ыдысына салмас бұрын не араластыру алдында бөлме температурасына дейін салқындату керек.

Блендер саптамасы

- Блендер ыдысын орнатпай, пышақ блогын қуат көзіне қосуға болмайды.
- **АТ282 үшін маңызды** - блендер ыдысының етегі жасалу кезіне орнатылған және оны алуға әрекет жасамаңыз.
- Блендерді қақпағы жабық күйде ғана пайдаланыңыз.
- Блендер ыдысын тек пышақ жинағымен пайдаланыңыз.
- Блендерді бос күйде қоспаңыз.
- Смузи рецептілері – қатыру кезінде қатты масса түзеген өнімдерді араластырмаңыз; ыдысқа салмас бұрын ұсақтаңыз.

- Қалампыр, аскөк және тмин дәндері сияқты дәмдеуіштерді ұнтақтамаңыз, пластик бөлшектерге зақым келтіруі мүмкін.
- Блендерді сақтауға арналған ыдыс ретінде пайдаланбаңыз. Пайдалану алдында және пайдаланғаннан кейін бос күйінде сақтаңыз.
- Ыдыста белгіленген максималды шамадан артық зат араластырмаңыз, ал сүт коктейлі сияқты көпіретін сұйықтықтар үшін белгіден төмен құйыңыз.

Турағыш

- Пышақ жүзі мен кескіш дискілер өте өткір, абайлап пайдаланыңыз. **Пайдалану және тазалау кезінде кескіш жүзден аулақ, жоғарғы жағындағы тұтқасынан ұстаңыз.**
- **Турау/ұсақтау кезінде ыдысты кескіш дискіге дейін толтырмай, жүйелі түрде босатып отырыңыз.**
- **Ыдысты «МАКС» мөлшер шамасынан асырмаңыз.**
- Ыдыстағы өнімді алмас бұрын, пышақ жүзін алып тастаңыз.
- Өнімді өткізгіш түтікке қолмен салмаңыз. Бірге берілген итергішті пайдаланыңыз.
- Турағыш ыдысының қақпағын ашпас бұрын, оны өшіріп, пышағы немесе кескіш дискілері толықтай тоқтағанша күтіңіз.
- Турағышты қосу үшін қақпақты емес, жылдамдықты басқару тетігін қолданыңыз.

Тартқыш

- Етті тартқыштан өткізбес бұрын, сүйек, тері т. б. алынғанын тексеріңіз.
- Тартқыштан жаңғақты өткізген кезде, бір салғанда аз ғана мөлшерін айналдырыңыз және бұрама өнімді жоғарыға көтергеннен кейін үстіне үстемелеп қосыңыз.
- Бірге берілген тартқыш итергішін пайдаланыңыз. Өткізгіш түтікке қолыңызды немесе ыдысты салмаңыз.

- Ескерту – кескіш жүз өте өткір, пайдалану және тазалау кезінде абайлап ұстаңыз.
- Іске қоспас бұрын, бекітпенің орнына дұрыс бекітілуін тексеріңіз.
- **Бөлшекті ыдыс жуғышта жумаңыз.** Сода ерітіндісін ешқашан пайдалануға болмайды.
- Экрандарды көкөніс майымен сүртіп, түссізденуін/тоттануын болдырмау үшін май өткізбейтін қағазбен сүртіңіз.

Шырын сыққыш

- **Егер сүзгі, шырынсыққыш қақпағы немесе тостаған зақымдалған болса немесе оларда көзге көрінетін жарықтар болса, шырынсыққышты пайдаланбаңыз.**
- Сүзгі негізіндегі кескіш жүздер өте өткір, сүзгіні пайдалану және тазалау кезінде сақ болыңыз.
- Қақпақты алмас бұрын, өшіріп, сүзгі толық тоқтағанша күтіңіз.
- Тек бірге берілген итергішті пайдаланыңыз. Өткізгіш түтікке қолыңызды салмаңыз. Өткізгіш түтік құлпын ашпас бұрын, комбайннан ажыратып алыңыз.
- Осы бекітпені пайдалану кезінде артық діріл туса, жылдамдықты реттеңіз немесе комбайнды өшіріңіз және барабанды ажыратып алып, жеміс жұмсағынан тазартыңыз (шырын сыққыш жеміс жұмсағы дұрыс таралмаған кезде дірілдейді).

Шағын ұсақтағыш/ұнтағыш

- Өткір пышақтарынан ұстамаңыз. Пышақ жинағын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Ұнтағышты комбайннан алмас бұрын:
 - комбайнды өшіріңіз;
 - пышақтар толық тоқтағанша күтіңіз;
 - ыдысын пышақ жинағынан ажыратып алмаңыз.
- Ыдысы мен пышағын тек бірге берілген тұғырмен пайдаланыңыз.
- Ұнтағыш ыдысын орнатпай, пышақ блогын комбайнға орнатуға болмайды.

- Құрғақ куркума тамыры сияқты қатты дәмдеуіштерді өңдеуге болмайды, себебі олар пышақты зақымдауы мүмкін.

Тазалау

- Тазаламас бұрын құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Тазаламас бұрын бекітпелерді толықтай бөлшектеп алыңыз.
- Оңай тазалау үшін, бөлшектерді пайдаланғаннан кейін бірден жуып тастаңыз.
- Сәбіз сияқты кейбір өнімдер пластик түсін өзгертуі мүмкін. Оны өсімдік майына батырылған шүберекпен сүртіп кетіруге болады.
- **Пышақтар мен кескіш дискілерді абайлап пайдаланыңыз – олар өте өткір.**

Қуат блогы

- Алдымен ылғал, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Ешқашан абразивті заттар пайдаланбаңыз немесе суға батырмаңыз.
- Миксер негізінің табаны таза болуын қадағалаңыз.

Табақ

- Тот баспайтын болаттан жасалған табақты тазалау үшін сым қылшақты, темір қырғышты немесе ағартқышты пайдаланбаңыз. Қақты кетіру үшін сірке суын пайдаланыңыз.
- Жылу көздерінен (пеш беті, пеш, микротолқынды пеш) аулақ ұстаңыз.

Токқа қоспас бұрын

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

Алғашқы рет қолдану алдында

- Бөлшектерді жуыңыз: ‘Тазалау’ бөлімін қараңыз.

Көрсеткіш

Асүй комбайны

- 1 **Орташа жылдамдықты жетек**
- 2 Орташа жылдамдықты жетек қақпағы
- 3 Жоғары жылдамдықты жетек қақпағы
- 4 **Жоғары жылдамдықты жетек**
- 5 Қуат блогы
- 8 Қосу/өшіру және жылдамдықты басқару тетігі
- 7 Табақ
- 8 **Құрал ұясы**
- 9 Миксер басы
- 10 Бастиекті босату иінтірегі
- 11 Шашыраудан қорғағыш қақпақ

Табақ құралдары

- 12 Езгіш
- 13 Алынбалы қорғағышы бар қамыр илегіш ілмек
- 14 Бұлғағыш

Бекітпелер

Аталған бекітпелердің барлығы бірдей асүй комбайнымен бірге берілмейді. Бекітпелер үлгі нұсқасына сәйкес болады.

Қосымша ақпарат алу немесе қаптамада бірге берілмеген қосымша бекітпелерге тапсырыс беру үшін Kenwood www.kenwoodworld.com веб-сайтын қараңыз.

- 15 Пластик блендер (AT282)
- 16 Шыны блендер (AT283)
- 17 Турағыш (AT284)
- 18 Цитрус шырынын сыққыш (AT284 қажет)
- 19 Тартқыш (AT281)
- 20 Шырын сыққыш (AT285)
- 21 Шағын ұсақтағыш/ұнтағыш (AT286)

Табақты және құралдарды пайдалану

A - F суреттерін қараңыз

- A** Бастиекті босатқыш иінтіректі басып, миксер басын ақырын көтеріңіз.
- B** Табақты бекітіп, құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- C** Таңдалған құралды құрал ұясына салыңыз, дұрыс бекітілген кезде “сырт” еткен дыбыс шығады.
- Тағам кіріп кетпес үшін, қамыр илегіш ілмекті жетекке орнатпас бұрын, қорғағыш қалқаншаның ілмек білігіне орнатылуын тексеріңіз.
- D** Бастиекті босату иінтірегін басып, бастиекті ақырын түсіріңіз. Қуат көзіне қосыңыз.
- E** Шашыраудан қорғағыш қақпақты табаққа кигізіп бекітіңіз.
- Араластыру кезінде өнімдерді табаққа астауша арқылы салуға болады
- F** Жылдамдықты басқару тетігін қажетті параметрге қойыңыз, жылдамдықты кенет арттыру үшін «импульс» (P) режимін пайдаланыңыз.

Араластырғаннан кейін, жылдамдықты реттеу тетігін «O» күйіне бұрап, қуат көзінен ажыратыңыз. Миксер басын көтеріп ұстап тұрып, құралды ұяшықтан шығарып алыңыз.

Пайдалы кеңестер.

Езгіш

- Тортқа май мен қанттан крем жасау кезінде, әрдайым бөлме температурасындағы майды пайдаланыңыз немесе оны алдын ала жұмсартыңыз.
- Қуат көзінен өшіріп, қажет болса, табақты қалақшамен тазалап алыңыз.
- Рецептте басқаша көрсетілмесе, қамырға салқын ингредиенттер қолданыңыз.

Қамыр илегіш ілмек

- Алдымен сұйықтық қоссаңыз, ингредиенттер қоспасын араластырып алған жөн.
- Комбайнды арасында тоқтатып, илегіш ілмекті қамырдан тазартып отырыңыз.

Ұн

- Әртүрлі қаптамадағы ұндар қажетті сұйықтық мөлшеріне қарай өзгешеленуі мүмкін. Қамырдың жабысқақтығы комбайнның жүктемесіне тікелей әсер етеді. Қамыр илеп жатқан кезде комбайнды қараусыз қалдырмаңыз.

Бұлғағыш

Маңызды

- **Бұлғағышты май мен қант сияқты ауыр қоспаларды араластыру үшін пайдаланбаңыз, бұлғағыш зақымдалуы мүмкін.**
- Жұмыртқа бөлме температурасында болған кезде, жақсы нәтижелерге қол жеткізуге болады.
- Жұмыртқа ағын көпіртпес бұрын, бұлғағышта немесе табақта май немесе жұмыртқа сарысы жоғына көз жеткізіңіз.
- Майонез – жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, май құйғаннан кейін табақты төмен қарай қырнап, 10 с жоғары жылдамдықпен араластырыңыз.

- Қамыр қоспалары – табаққа алдымен ұн салыңыз, содан кейін сұйықтық құйып, ингредиенттерді біріктіру үшін баяу жылдамдықпен араластырыңыз.

Электронды жылдамдық датчигін басқару тетігі

Миксер нанға қамыр илеген кездегі немесе кекс қамырына жұмыртқа қосқан кездегі сияқты әртүрлі жүктеме жағдайында жылдамдықты сақтау үшін, электронды жылдамдық датчигін басқару тетігімен жабдықталған.

Сондықтан миксер таңдалған жүктеме мен жылдамдықты реттейтіндіктен, жұмыс кезінде жылдамдықтағы тұрақсыздықты байқауыңыз мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.

Маңызды ескертпелер:

- Белгіленген максималды шамадан асырмаңыз – комбайнға артық жүктеме түсіруіңіз мүмкін.
- **Нан қамыры сияқты ауыр қоспаларды араластыру кезінде миксер басының кейбір қозғалыстары қалыпты жағдай болып табылады.**
- Жұмыс барысында миксер басы көтеріліп кетсе, комбайн жұмысы тоқтамайды. Басын көтермес бұрын, әрдайым қуатты өшіріңіз.
- **Барлық ұяшық қақпағы дұрыс бекітілмейінше, комбайн дұрыс жұмыс істемейді.**
- Комбайнның ауыр жұмыс істеуін байқасаңыз, қуатын өшіріңіз немесе жылдамдықты арттырыңыз.
- Миксердің шашыраудың алдын алуға арналған «бірқалыпты бастау» функциясы бар. Дегенмен, комбайн табаққа нан қамыры сияқты ауыр қоспа

салынған күйде қосылса, миксер таңдалған жылдамдықпен жұмыс істегенге дейін бірнеше секунд өтетінін байқауыңыз мүмкін.

- Миксер басын көтермес бұрын, жетек ұяшығына орнатылған бекітпелерді алып тастаңыз.

Жетек ұяшықтарын пайдалану

Жоғары жылдамдықты жетек ④ бекітпелері

Жоғары жылдамдықты жетек ұяшығының қақпағын ③ көтеріп алып тастаңыз.

Орташа жылдамдықты жетек ұяшығының қақпағы орнында болуын тексеріңіз, әйтпесе құрылғы жұмыс істемейді.

Орташа жылдамдықты жетек ① бекітпелері

Орташа жылдамдықты жетек ұяшығының қақпағын ② көтеріп алып тастаңыз.

Жоғары жылдамдықты жетек ұяшығының қақпағы орнында болуын тексеріңіз, әйтпесе құрылғы жұмыс істемейді.

Бекітпелерді пайдалану

Әрбір бекітпенің сәйкес суреттерін және әрбір бекітпе бөлімінде берілген пайдалы кеңестерді қараңыз.

15 Пластик блендер

- a Пышақ блогы
- b Тығыздауыш сақина
- c Блендер ыдысы
- d Қалпақша
- e Қақпақ

16 Шыны блендер

- a Пышақ тұтқасы
- b Пышақ блогы
- c Тығыздауыш сақина
- d Блендер ыдысы
- e Қақпақ
- f Қалпақша

Блендерді 15 және 16 суретте көрсетілгендей құрастырыңыз

Ескертпе: тығыздауыш сақинаның дұрыс орнатылуын тексеріңіз, әйтпесе сұйықтық ағып кетеді.

Қақпақты бекіту

- 15 Пластик блендер – құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 16 Шыны блендер – бекіту үшін төмен басыңыз.

Пайдалы кеңестер

Ыстық өнімдерді өңдеуге болмайды.

- Майонез жасаған кезде, блендерге майдан басқа ингредиенттерді салыңыз. Содан кейін, комбайнды қосып, қалпақшаны алыңыз және майды ақырын әрі бірқалыпты құйыңыз.
- Паштет және тұздықтар сияқты қою қоспаларды табақтың түбіне қырнап түсіру керек. Қоспаны араластыру ауыр болса, көбірек сұйықтық қосыңыз.
- Құрғақ ингредиенттерді араластыру үшін, бөлшектерге кесіңіз, қалпақшаны алыңыз, құрылғы қосулы күйде бөлшектерді бір-бірлеп салыңыз.

17 Турағыш

- a Шағын итергіш
- b Үлкен итергіш
- c Өткізгіш түтік
- d Қақпақ
- e Табақ
- f Жетек білігі
- g Пышақ блогы

Кескіш дискілер (бірге берілсе)

- h Жуандап турау/ұсақтау дискісі
- i Жіңішкелеп турау/ұсақтау дискісі
- j Өте жіңішкелеп ұсақтау дискісі
- k Жіңішкелеп ұзыншалап кесу дискісі
- l Стандартты кесу дискісі
- m Қатты жуандап кесу дискісі

Турағышты 17 суретте көрсетілгендей құрастырыңыз

- 1 Жетек білігін ұяшыққа орналастырыңыз.
- 2 Табақты тұтқасын жылдамдықты басқару тетігінің үстіне тұратындай етіп жетек білігінің үстіне орналастырып, сағат тілінің бағытымен құлыпталғанша бұраңыз.
- 3 Пышақ блогын, кескіш дискілердің бірін немесе цитрус шырынын сыққышты орнатыңыз. **Пышақ блогы немесе дискілердің кескіш бөлігі өте өткір, сондықтан абайлап пайдаланыңыз.**

Пайдалы кеңестер

- Етті, нанды және көкөністерді өңдемес бұрын 2 см текшелерге кесіңіз.
- Шөптерді таза әрі құрғақ күйде ұсақтаған жөн.
- Пышақ блогын пайдаланған кезде тым ұзақ айналдырмаңыз.
- Мұз текшелерін немесе дәмдеуіштер сияқты қатты өнімдерді ұсақтау үшін пышақ блогын пайдаланбаңыз, олар пышақты зақымдауы мүмкін.

- Бадам эссенциясын немесе хош иістендіргіш қосқан кезде пластикке тигізбеңіз, ластауы мүмкін.

Кескіш дискілер

- 1 Пайдалану қажет өткізгіш түтік түрін таңдаңыз. Итергіштің жеке бөлшектерді немесе жіңішке ингредиенттерді өңдеуге арналған шағын өткізгіш түтігі бар.
- 2 Өнімді өткізгіш түтікке салыңыз.
- 3 Қуатын іске қосып, итергішпен бірқалыпты басып отырыңыз – өткізгіш түтікке саусағыңызды салмаңыз.

Шағын өткізгіш түтікті пайдалану

– алдымен өткізгіш түтікке үлкен итергішті салыңыз.

Үлкен итергішті пайдалану – екі итергішті бірге пайдаланыңыз.

- Ыдысты кескіш дискіге дейін толтырмай, жүйелі түрде босатып отырыңыз.
- Ыдысты «МАКС» мөлшер шамасынан асырмаңыз.

Пайдалы кеңестер

- Екі жақты дискілерді пайдаланған кезде, қажетті кескіш беттің жоғары қаратылуын тексеріңіз.
- Балғын өнімдерді пайдаланыңыз.
- Өнімді тым майдалап кеспеңіз. Өңдеу кезінде өнім тұрып қалмас үшін, үлкен өткізгіш түтікті толтырыңыз немесе шағын өткізгіш түтікті пайдаланыңыз.
- Турау не ұсақтау кезінде: тігінен қойылған өнім көлденеңінен қойылған өнімге қарағанда әлдеқайда қысқа болып шығады.
- Пайдаланғаннан кейін кескіш дискіде немесе өнімде шағын көлемде қалдық қалады.

18 Цитрус шырынын

СЫҚҚЫШ

- a Конус
- b Тор

Ескертпе: Бұл бекітпені тек турағышпен бірге пайдалануға болады AT284.

Цитрус шырынын сыққышты

18 суретте көрсетілгендей

құрастырыңыз

- 1 Құлып тілшесінің табақ тұтқасына сырт етіп бекітілуін қадағалап, торды табаққа орналастырыңыз.
- 2 Конусты жетек білігіне толық түскенше бұрай отырып бекітіңіз.
- 3 Жемісті екіге бөліңіз. 3-жылдамдық көрсеткішін қосып, жемісті конусқа басыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, жемісті бөлме температурасында ұстап, шырынын сығу алдында қолмен басып домалатыңыз.
- Шырынды жақсылап сығу үшін, жемісті басқа бүйіріне жылжытып отырыңыз.
- Көп көлемді шырын сыққан кезде, жеміс жұмсағы мен дәні толып қалмас үшін, торды жүйелі түрде тазалап отырыңыз.

19 Тартқыш

- a Сақиналы сомын
- b Торлар: орташа немесе ірі (үлгі нұсқасына байланысты)
- c Кескіш
- d Бұрама
- e Корпус
- f Науа
- g Итергіш

Тартқышты 19 суретте көрсетілгендей құрастырыңыз

- 1 Бұраманы корпусқа орналастырыңыз.
- 2 Кескішті орнатыңыз – кескіш беті сыртқа қаратылған күйі дұрыс орнатылуын тексеріңіз.
- 3 Торды орнатыңыз – тілшені керткіппен туралаңыз.
- 4 Сақиналы сомынды бос бекітіңіз.

Тартқышты пайдалану

- 1 Миксер басын көтеріңіз. Екі жетек ұяшығының қақпағы орнатылуын тексеріңіз.
- 2 Бекітпені суретте көрсетілген күйде орнатып, бұраманың шетіндегі жетек тілшелерін жетек ұяшығындағы ойықпен туралаңыз.
- 3 Бекітпені ұяшыққа салып, құлыпталғанша сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 4 Сақиналы сомынды қолмен бұраңыз.
- 5 Науаны орнатыңыз
- 6 Етті 2,5 см (1") жолақша етіп тураңыз.
- 7 Макс жылдамдықты таңдаңыз. Итергішпен өнімді бір-бірлеп өткізгішке ақырын итеріңіз.

Қатты баспаңыз-комбайнды зақымдауыңыз мүмкін.

Пайдалы кеңестер

- Тартқыштан өткізбес бұрын қатырылған өнімдерді ерітіңіз.
- Етті тартқыштан өткізбес бұрын, сүйек, тері т. б. алынғанын тексеріңіз.

20 Шырын сыққыш

- a Итергіш
- b Қақпақ
- c Қақпақты құлыптау тілшесі
- d Сүзгі
- e Жеміс жұмсағына арналған контейнер
- f Шырын шығарылатын жер (шүмек)
- g Негізгі блок
- h Жеміс жұмсағының контейнерін босату тетігі
- i Стақан
- j Стақан ұстағышы

Шырын сыққышты 20 суретте көрсетілгендей құрастырыңыз

- 1 Жеміс жұмсағының контейнерін негізгі блокқа қойып, сағат тілінің бағытымен құлыпталғанша бұраңыз. Дұрыс орнатылған кезде, жеміс шығарылатын жер жеміс жұмсағының контейнерін босататын тетік үстінде орналасуы керек.
- 2 Сүзгіні орнатып, қаттырақ басыңыз.
- 3 Жеміс контейнеріне қақпақты орнатыңыз – қақпақ тілшесіндегі көрсеткіні ▼ негізгі блоктағы белгімен I туралау үшін, сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 4 Стақан ұстағышын бекітпенің астыңғы жағына орналастырыңыз – ұстағыштағы көрсеткі ▲ жоғары қаратылып, шырын шығарылатын жермен туралануы керек.
- 5 Стақан ұстағышын ұстап тұрып, шүмекті комбайн бұрышымен туралаңыз да, бекітпені жетек ұяшығына орнатыңыз және сағат тілінің бағытымен құлыпталғанша бұраңыз.
- 6 Стақанды орнату үшін, ұстағышын шүмектен әрі айналдырып, стақанды ұстағышқа қойыңыз. Стақанды шырын

шығарылатын жердің астыңғы жағында орналасатындай етіп айналдырыңыз.

- 7 Өнімді өткізгіш түтігіне сыятындай етіп кесіңіз.
- 8 Макс жылдамдықты қосып, өнімді өткізгіш түтікке салыңыз.

Итергішпен төмен қарай ақырын басыңыз – өткізгіш түтікке қолыңызды салмаңыз.

Маңызды

- Шырын сыққыш дiрiлдей бастаса, өшiрiп, сүзгiнi жемiс жұмсағынан тазартыңыз. (Шырын сыққыш жемiс жұмсағы бiркелкi таралмаған кезде дiрiлдейдi).
- Кейбiр қатты өнiмдер бекiтпе жұмысын баяулатуы немесе тоқтатуы мүмкiн. Мұндай жағдайда, оны өшiрiп, сүзгi құлпын ашыңыз.
- Пайдалану кезiнде құрылғыны өшiрiп, жемiс жұмсағын және шырын контейнерiн жүйелi түрде босатып отырыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Цитрус шырыны - жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, бөлек берілетін цитрус шырынын сыққышты пайдаланыңыз.
- Көбірек шырын алу үшін, жұмсақ өнімді баяу енгізіңіз.
- Жеміс сүйектерін (қараөрік, шабдалы, шие, т. б.) алып тастаңыз.
- Қатты қабықтарды (қауын, ананас, қияр, т. б.) алып тастаңыз.
- Жұмсақ қабықты және басқа өнімдерді тек жуу керек (алма, алмұрт, сәбіз, шпинат, жүзім, құлпынай, баддыркөк, т. б.)

Денсаулықты сақтау бойынша кеңестер

- Дәрумендерді сақтау үшін, шырынды мүмкіндігінше тез ішіңіз.
- Шырынды бірнеше сағат сақтау керек болса, оны тоңазытқышқа қойып, балғын күйде қалуы үшін бірнеше тамшы лимон шырынын тамызыңыз.
- Дағдыланбайынша, күніне 230 мл (8 унц.) үш стақаннан артық шырын ішпеңіз.
- Балаларға шырынды бірдей мөлшерде су қосып беріңіз.
- Қанық жасыл түсті (брокколи, шпинат, т. б.) немесе қанық қызыл түсті (қызылша, қызыл орамжапырақ, т. б.) көкөністерден алынатын шырын қатты қою болады, сондықтан оларға су қосыңыз.
- Жеміс шырынында фруктоза (жеміс қанты) көп болады, сондықтан диабетке шалдыққан немесе қандағы қант мөлшері төмен адамдар алкогольді сусынды тым көп ішуден аулақ болғаны жөн.

Шырын сыққышты бөлшектеу

Құрастыру процедурасын кері ретпен орындаңыз.

Жеміс жұмсағының контейнерін негізгі блоктан алу үшін, негізгі блоктағы босату тетігін басып, контейнерді сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз. Содан кейін көтеріп алыңыз.

Шырын шығысы (мұрыншасы)

- Мұрынша шығарып алып, тазалауға болатындай етіп жобаланған. Мұрыншаны шығарып алу үшін тартыңыз.
- Тазалап болғаннан кейін қайта орнату үшін мұрыншаны толықтай итеріңіз.

21 Шағын ұсақтағыш/

ҰНТАҒЫШ

- a Негіз
- b Пышақ блогы
- c Тығыздауыш сақина
- d Ыдысы

Ұнтағышты 21 суретте

көрсетілгендей құрастырыңыз

- 1 Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.
- 2 Тығыздауыш сақина пышақ блогына дұрыс орнатылуын қадағалаңыз. Тығыздауыш дұрыс орнатылмаса, сұйықтық ағып кетеді.
- 3 Пышақ блогын төңкеріңіз. Ыдысқа пышағын төмен қаратып салыңыз.
- 4 Негізді ыдысқа соңына дейін бұрап бекітіңіз.
- 5 Ұнтағышты ұяшыққа көрсеткісі комбайнның артқы жағына қарайтындай етіп орналастырыңыз. Дұрыс бекітілуі үшін ұнтағышты сағат тілінің бағытымен екі көрсеткі тураланғанша бұраңыз.
- 6 Максималды жылдамдықты қосыңыз.





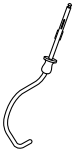

Пайдалы кеңестер

- Пластик бөлшектерді зақымдауы мүмкін болғандықтан, дәмдеуіштерді еңдемеген жөн.
- Ыстық ингредиенттерді еңдемеңіз, еңдеу алдында суытыңыз.

Ұсынылатын пайдалану кестесі

Пайдаланылатын жұмыртқалар өлшемі = орташа (салмағы 53–63 г).






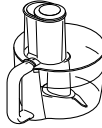




*** Бұл тек нұсқаулық үшін берілген және нақты рецепті мен өңделетін ингредиенттерге байланысты әртүрлі болады.**

Табақ құралы	Рецепт/процесс			 (Мин)	
	Сары май/маргарин және қант	Жеміс-жидек торты жалпы салмағы 1.8 кг (6 жұмыртқа қоспасы)	Min → Max	3 - 5	
	Кекс қамырына жұмыртқа көпірту		4 → Max	1 - 4	
	Ұн, жеміс, т. б. қосу		Min → 1	30 - 60 с	
	Кондитерлік өнімдер және печенье - Майды ұнмен езу	Ұн салмағы	450 г	Min → 2	2 - 3
	Барлығы бірге қосылған кекс қамыры	Жалпы салмағы	1,6 кг	Min → Max	45 - 60 с
	Нан	Ұн салмағы	500 г	Min ↓ 3	45 - 60 с
	Қамыр (қатты ашытылған)	Жалпы салмағы	805 г		5 - 7
	Жұмсақ ашытылған қамыр (май және жұмыртқа қосылған)	Ұн салмағы	500 г	Min ↓ 3	45 - 60 с
		Жалпы салмағы	960 г		5 - 7
	Жұмыртқа ағы	8	Min → Max	1½ - 3	
	Майсыз бисквит	620 г (6 жұмыртқа қоспасы)		4 - 6	
	Крем	250 - 600 мл	Min → Max	2 - 4	
	Майонез	Жұмыртқа сарысы	4	Max	1 - 2
	Құймақ Май	1 л	Min ↓ Max	10 с ↓ 45 - 50 с	

Ұсынылатын пайдалану кестесі

Пайдаланылатын жұмыртқалар өлшемі = орташа (салмағы 53-63 г).




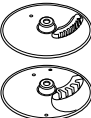



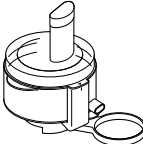
* Бұл тек нұсқаулық үшін берілген және нақты рецепті мен өңделетін ингредиенттерге байланысты әртүрлі болады.

Табақ құралы/ Бекітпелер	Рецепт/процесс				 (Мин)
 	Салқын сұйықтықтар, сусындар және Смузилар	Пластик АТ282	1,5 л	Max	30 – 60 с
		Шыны АТ283	1,2 л		
	Сүт коктейлі/ Салқын сүт	Пластик АТ282	1,2 л	Max	15 – 30 с
		Шыны АТ283	800 мл		
Мұз текшелері		6 (125 г)	P	15 – 30 с	
 	Шикі ет және балық		400 г	3 → Max	15 - 20 с
	Пияз		250 г	P	5 - 10 с
	Печенье		100 - 250 г	Max	20 – 30 с
	Пісірме - майды ұнға салу. Нан ингредиенттерін біріктіру үшін су қосу		340 г Ұн салмағы	Max	10 с 10 – 20 с
	Барлығы бірге қосылған кекс қамыры	Жалпы салмағы	800 г	Min → Max	10 – 20 с
	Майонез	Жұмыртқа сарысы	3 - 4	Max	1 - 2
 	Ірімшік, сәбіз, картоп, орамжапырақ, кәді, қызылшаны, кесіп, ұсақтаңыз		Табақтағы Макс белгісінен асыруға болмайды.	Max	10 – 20 с
	Қияр және қызанақ сияқты жұмсақ өнімдерді кесіңіз			4 - Max	

Ұсынылатын пайдалану кестесі

Пайдаланылатын жұмыртқалар өлшемі = орташа (салмағы 53–63 г).

*** Бұл тек нұсқаулық үшін берілген және нақты рецепті мен өңделетін ингредиенттерге байланысты әртүрлі болады.**

Бекітпелер	Рецепт/процесс			 (Мин)
	Фриге арналған картоп пен салатқа, пісірмеге және тұздыққа арналған қатты өнімдер (мыс., сәбіз, тарна, кәді және қияр)	Табақтағы Макс белгісінен асыруға болмайды.	Max	10 – 20 с
	Сәбіз бен ірімшікті ұсақтаңыз		Max	
	Барлық цитрус жемісі	1 кг	3	2 – 3
	Ет, құс еті және балық.	-	Max	10
	Жеміс және көкөніс шырыны мыс., сәбіз, алма, ананас, қызанақ және жүзім.	500 г	Max	30 – 60 с
	Жұмсақ жемістер мен көкөністер мыс., қызанақ және жүзім	500 г	Max	
	Жаңғақ	50 г	Max	30 с
	Кофе дәндері	50 г	Max	30 с
	Салқын езбелер	50 г	Max	30 с
	Дәмдеуіш қосылған бал және жаңғақ маринады Бал (бөлме темп) Тұтас жержаңғағы бар жержаңғақ майы Шағын чили бұрышы	250 г 40 г 1	P	10 с

Тазалау бойынша нұсқаулар - тиісті **22**-суретке қараңыз

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

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



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

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек. Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

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

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

Мысалы: 4-апта, қаңтар, 2020 = 20T04

Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дiрiлдеуге жол берiлмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндiрушi белгiлемейдi, бiрақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Үлгі	TYPE KHC29
Кернеу	220 - 240В
Герц	50 - 60Гц
Ватт	1000 Вт
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).

Өндiрушiнiң мекенжайы:
Kenwood Limited, New Lane, Havant,
Hampshire PO9 2NH, UK

Шағымдарды қабылдауға өкiлеттi ұйым және импорттаушы:
“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Суцевская
27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Құрылғы жұмыс кезінде тоқтап қалды	Қуат жоқ.	Құрылғының қуат көзіне қосылуын тексеріңіз.
	Комбайнға артық жүктеме түсті/ максималды жүктемеден асып кетті.	Жылдамдық қосқышын өшіру күйіне бұраңыз, бірнеше секунд күтіп, жылдамдықты қайта таңдаңыз. Құрылғы жұмысын бірден жалғастыруы керек. “Ұсынылатын пайдалану кестесінде” берілген максималды өнімділік қуатын қараңыз.
	Жетек ұяшығының қақпақтары бекітілмеген не құлыпталмаған.	Ұяшық қақпағы/-тары дұрыс бекітілуін тексеріңіз.
Орташа немесе жоғары жылдамдықты бекітпелер жұмыс істемейді.	Бекітпе орнатылмаған және дұрыс құлыпталған.	Бекітпенің дұрыс құлыпталуын тексеріңіз
	Басқа ұяшық қақпағы дұрыс бекітілуін тексеріңіз.	Басқа ұяшық қақпағы дұрыс орнатылуын тексеріңіз.
Жұмыс істейтін беттегі қозғалыстар	Құрылғының табаны ылғал немесе лас.	Табанының таза әрі құрғақ болуын жүйелі түрде тексеріп отырыңыз.
Блендер не ұнтағыштың пышақ блогынан сұйықтық ағады.	Тығыздауыш жоқ Тығыздауыш дұрыс орнатылмаған Тығыздауыш зақымдалған	Тығыздауыштың дұрыс орнатылуын және зақымдалмағанын тексеріңіз. Ауыстыратын тығыздауыш алу үшін «Сервис және тұтынушыға қызмет көрсету» бөлімін қараңыз.
Құралдардың/ бекітпелердің нашар жұмыс істеуі	“Бекітпелерді пайдалану” бөліміндегі сәйкес кеңестерді қараңыз. Бекітпелердің дұрыс құрастырылуын тексеріңіз.	

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

