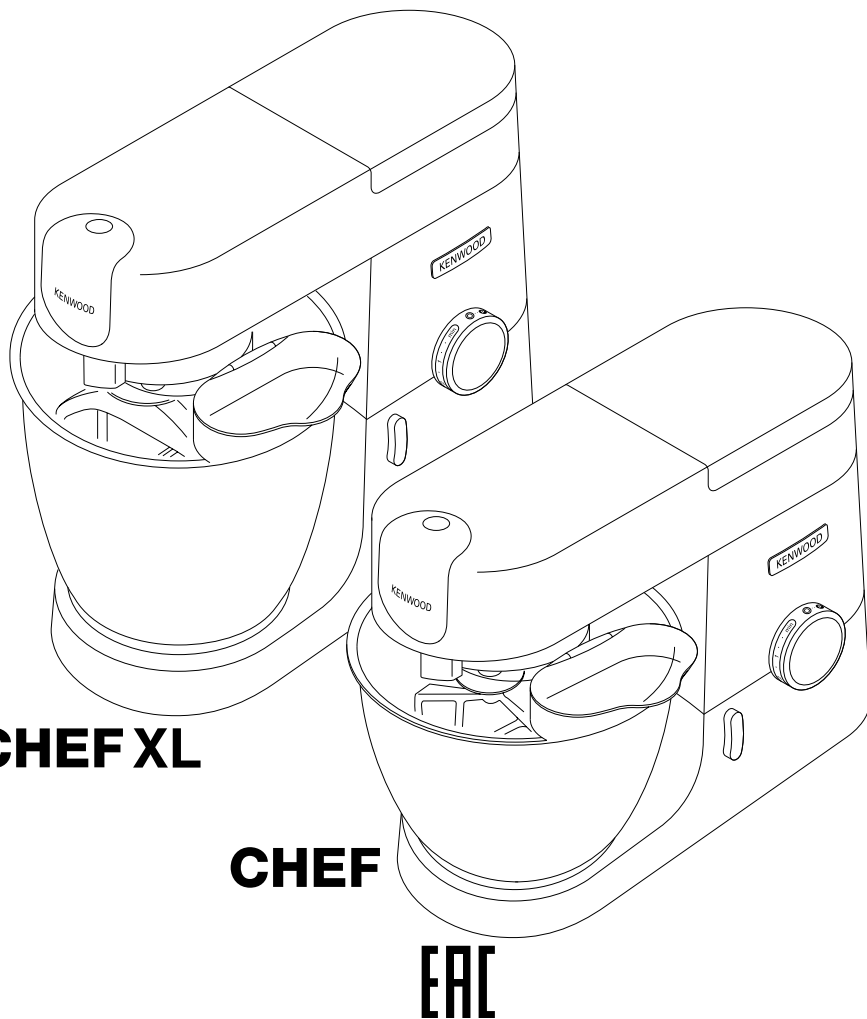


# KENWOOD

TYPE KVC30 (Chef)  
TYPE KVL40 (Chef XL)

---

Инструкции  
нұсқаулықтары



**CHEF XL**

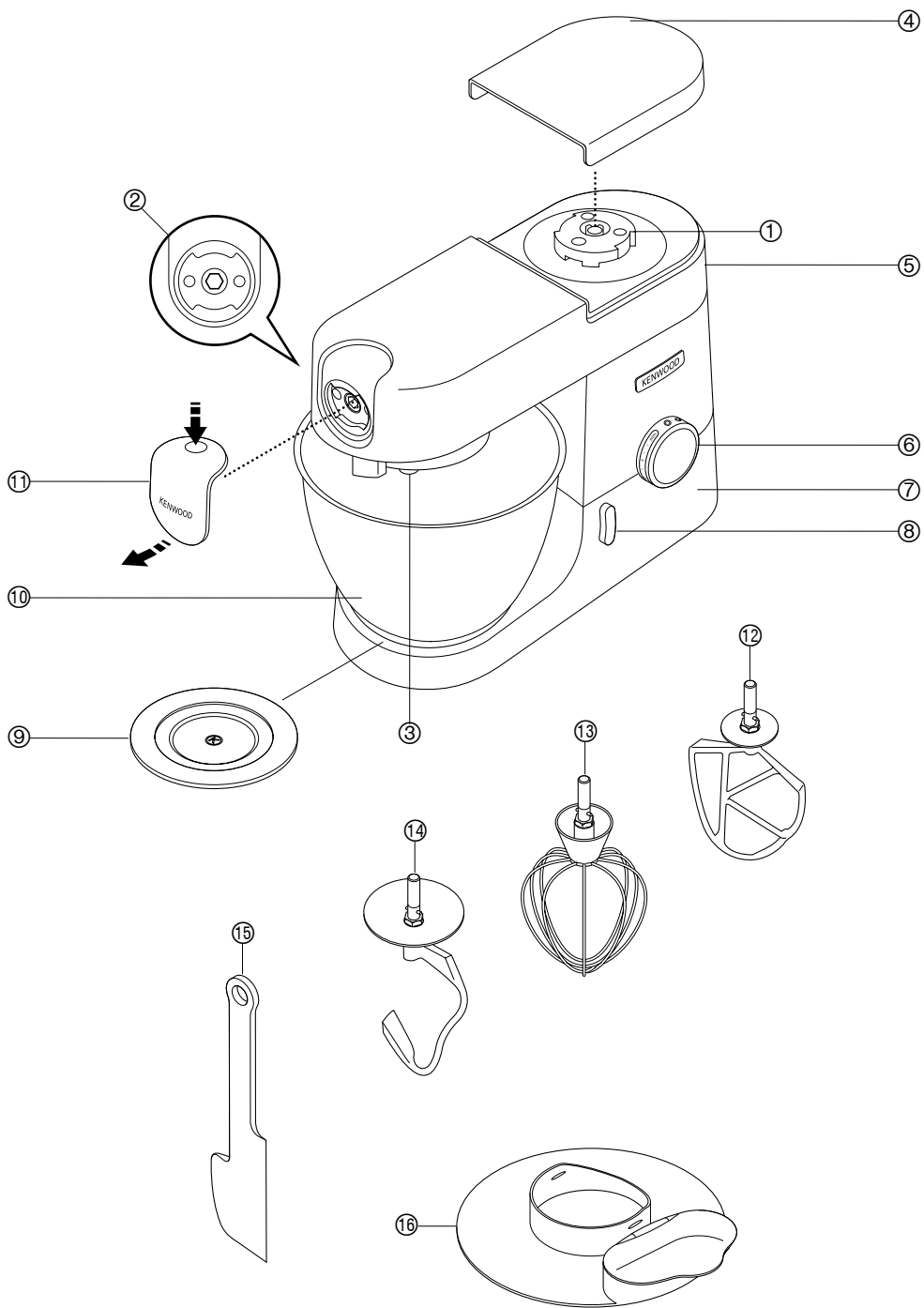
**CHEF**

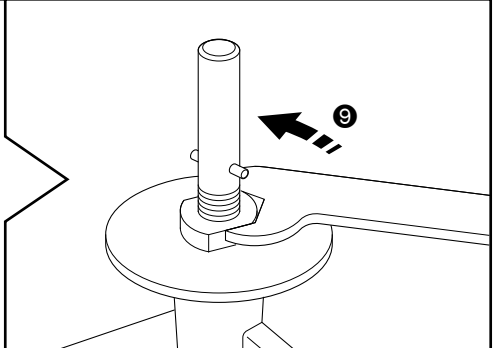
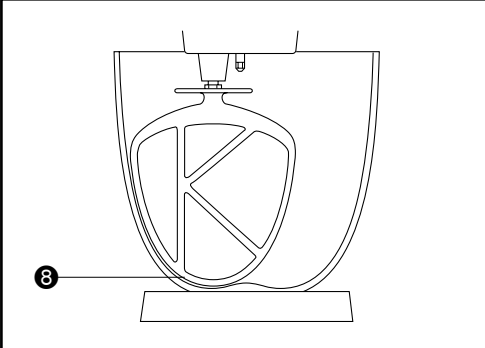
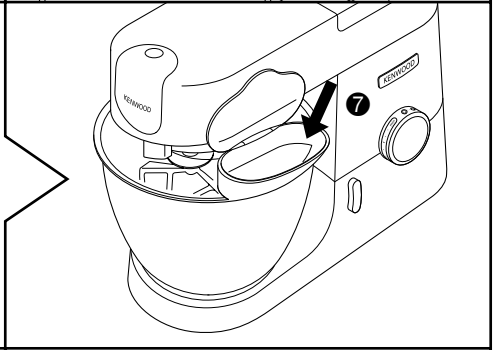
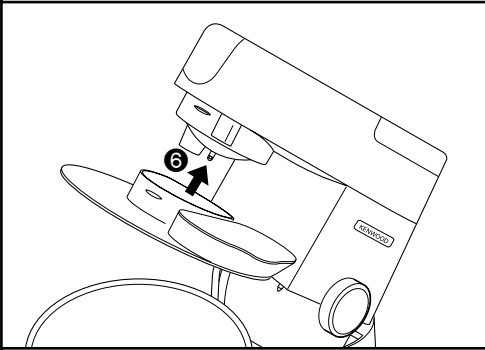
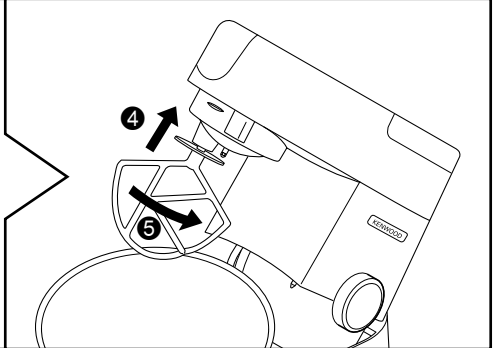
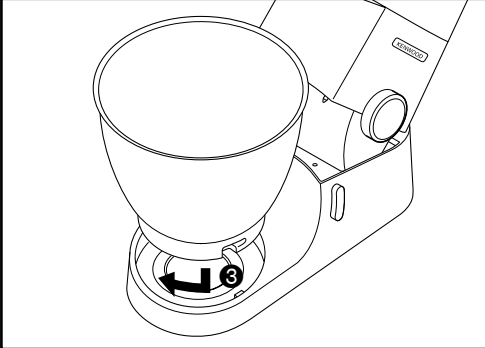
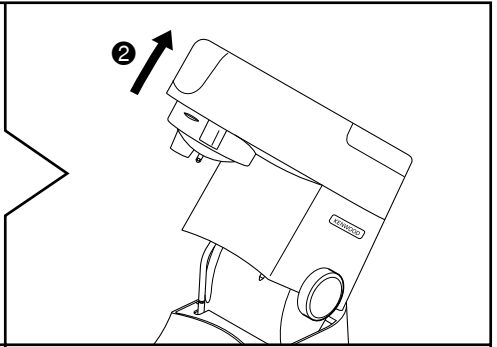
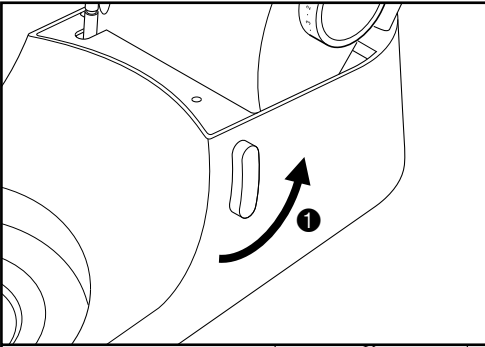
**ERC**

**Русский** 2 - 12

**Қазақша** 13 - 22







# Знакомство с кухонной машиной Kenwood

Поздравляем с покупкой техники Kenwood. Разнообразие насадок превращает эту машину в нечто большее, чем просто миксер. Это самая современная кухонная машина. Надеемся, что пользование этой машиной принесет вам радость.

Мощная. Надежная. Универсальная. Kenwood.

## Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании Kenwood или в специализированной мастерской по ремонту бытовой техники Kenwood.
- 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 “Обслуживание и забота о покупателях”.
- Не включайте кухонную машину с рабочей головкой в поднятом положении.
- Не допускайте свисания электрического шнура там, где его могут схватить дети.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на блок электродвигателя, электрический шнур или штепсельный разъем.
- Используйте только те насадки, которые предназначены для данного прибора. Не надевайте более одной насадки одновременно.
- Не превышайте объем, указанный в таблице максимальных объемов .

- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам безопасности из сопроводительной документации и следуйте им.
- Поднимайте прибор осторожно — он тяжелый. Перед подъемом убедитесь в том, что головная часть электроприбора зафиксирована в опущенном положении, а емкость, насадки, крышки и сетевой шнур надежно закреплены.
- Будьте осторожны при удалении насадок из чаши после длительного пользования прибором, так как они могут быть горячими.
- 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.
- Максимальное потребление энергии указано для наиболее энергоемкой насадки. Прочие насадки могут потреблять меньше энергии.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

### **Перед подключением к сети электропитания**

- Убедитесь в том, что электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на днище прибора.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

### **перед первым использованием**

- Вымойте все части: см. раздел “Уход и чистка”.

## **Знакомство с кухонной машиной Kenwood**

### **Компоненты**

#### **Гнезда для крепления насадок**

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

#### **Миксер**

- ④ крышка высокоскоростного отверстия
- ⑤ головка миксера
- ⑥ регулятор скорости + импульсный режим
- ⑦ блок электродвигателя
- ⑧ рычажок отсоединения головки
- ⑨ опорная прокладка для чаши
- ⑩ чаша
- ⑪ крышка низкоскоростного отверстия
- ⑫ К-образная насадка
- ⑬ венчик
- ⑭ крюкообразная насадка для вымешивания теста
- ⑮ лопатка
- ⑯ крышка для защиты от брызг

### **Насадки, которые можно приобрести отдельно**

Есть ряд дополнительных насадок, которые можно использования с кухонной машиной.

См. прилагающуюся листовку или посетите сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com), где приводится полный ассортимент и указан способ покупки дополнительных насадок.



### **Примечание: насадки для низкоскоростного отверстия**

Низкоскоростное отверстие вашей кухонной машины снабжено резьбовым разъемом. Оно предназначено для установки резьбовых насадок.

При покупке новых насадок для низкоскоростного отверстия следует проверить их совместимость с кухонной машиной. Код резьбовых насадок начинается с букв КАХ, а на упаковке таких насадок есть символ



*Для получения дополнительной информации посетите сайт [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).*

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

Дополнительную информацию см. на сайте [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

## Насадки чаши и их назначение

### **К-образная насадка**

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




### **Крюкообразная насадка для вымешивания теста**





Предназначена исключительно для вымешивания дрожжевого теста.

### **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.

### **Для использования инструментов чаши**

1 Поверните рычажок головки против часовой стрелки и поднимите головку миксера до фиксации . Удостоверьтесь, что подставка для чаши  с фиксатором установлена правильно - обозначение  на лицевой стороне.

- 2 Установите чашу на подставку и подтолкните по часовой стрелке  до фиксации.
- 3 Вставьте нужную насадку в гнездо. Нажмите  и поверните  насадку, чтобы зафиксировать.  
Примечание: Если К-образная насадка или взбивалка не поднимают ингредиенты со дна чаши, обратитесь к разделу “Настройка насадок”.
- 4 Слегка приподнимите головку миксера, затем поверните рычажок головки против часовой стрелки и опустите головку миксера до фиксации.
- 5 Включите машину, повернув регулятор скорости  в нужное положение.  
Используйте импульсный режим (P) для включения машины на максимальную скорость на короткие промежутки времени.
- 6 После выполнения действия поверните регулятор скорости в положение “O” (Выкл.) и отключите кухонную машину от сети питания.
- 7 Открутите насадку по часовой стрелке, чтобы разблокировать ее, а затем снимите.



## Советы

- Чтобы полностью смешать все ингредиенты, часто делайте перерывы в работе миксера и соскребайте тесто со дна емкости.
- Для достижения наилучших результатов взбивайте яйца при комнатной температуре.
- 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.

## Советы по приготовлению хлеба

### Важно

- Никогда не превышайте указанные нормы загрузки.
- Если вы слышите, что насадка с трудом справляется с перемешиванием, выключите машину, извлеките половину теста, и вымешайте каждую половину в отдельности.
- Ингредиенты лучше перемешиваются, если добавить жидкость первой.

## Дрожжи

- **Сухие дрожжи** (тип дрожжей, которые необходимо разводить водой): налейте теплую воду в чашу. Затем добавьте дрожжи и сахар, и оставьте примерно на 10 минут до появления пены.
- **Свежие дрожжи:** покрошите в муку.
- **Дрожжи другого типа:** выполняйте инструкции производителя.
- Положите тесто в смазанный жиром полиэтиленовый пакет или в чашу, накрытую полотенцем. Затем поставьте в теплое место, чтобы тесто увеличилось в размерах в два раза.

### Внимание

При использовании других отверстий в чаше не должно находиться инструментов.

| Максимальная норма загрузки                                 |               | Chef                        | Chef XL                      |
|---|---------------|-----------------------------|------------------------------|
| Песочное тесто  | Масса муки    | 680 г                       | 910 г                        |
| Хлебное тесто (крутое)                                      | Масса муки    | 1,36 кг                     | 1,5 кг                       |
|   | Общая масса   | 2,18 кг                     | 2,56 кг                      |
| Слабое дрожжевое тесто (на сливочном масле и яйцах)         | Масса муки    | 1,3 кг                      | 2,6 кг                       |
|   | Общая масса   | 2,5 кг                      | 5 кг                         |
| Смесь для фруктового пирога (Метод взбивания жира и сахара) | Общая масса   | 2,72 кг<br>(смесь из 9 яиц) | 4,55 кг<br>(смесь из 15 яиц) |
| Яичный белок  | Кол-во<br>Вес | 12<br>(455 г)               | 16<br>(605 г)                |

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

| <b>Инструмент</b>                           | <b>Рецепт/Процесс</b>                                     | <b>Рекомендуемая скорость</b>   |
|---|---|---|
| К-образная насадка                          | Взбивание масла/маргарина с сахаром                       | Начните с “Min” скорости и постепенно доведите ее до “Max”              |
|   | Взбивание яиц в смесь для кексов                          | От “4” до “Max”   |
|   | Перемешивание муки, фруктов и т.д.                        | С “Min” до “1”  |
|   | Универсальные смеси для тортов                            | Начните с “Min” скорости и постепенно доведите ее до “Max”              |
|   | Кондитерские изделия и печенье - перетиранье жира с мукой | С “Min” до “2”  |
|   | Королевская глазурь                                       | С “Min” до “1”  |
|   | Пюре  | Начните с “Min” скорости и постепенно доведите ее до “Max”              |
| Венчик                                      | Яичный белок  | Постепенно увеличивайте до “Max”  |
|   | Бисквиты без жира   |   |
|   | Сливки  |   |
| Крюкообразная насадка для вымешивания теста | Для дрожжевых смесей для теста                            | Минимальная скорость на 45—60 сек.<br>Затем переключите на Скорость “1” |
|   |   | Повторное замешивание на скорости “1”                                   |

# Как установить и пользоваться устройством для защиты от брызг

- 1 Поднимите головку миксера до ее фиксации.
- 2 Установите чашу на основание.
- 3 Надвиньте крышку для защиты от брызг на нижнюю часть головки миксера **6**, добившись ее полной посадки. Шарнирная секция должна быть расположена, как показано на рисунке.
- 4 Вставьте нужную насадку.
- 5 Опустите головку миксера.
  - Во время перемешивания ингредиенты могут добавляться в чашу через подвешенную на петлях крышку для защиты от брызг **7**.
  - Для выполнения смены насадок крышку для защиты от брызг снимать не требуется.
- 6 Снимите крышку для защиты от брызг, приподняв головку миксера и подтолкнув ее вниз.

# Настройка насадок

## К-образная насадка и венчик

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

TYPE KVC30 = 15 мм

TYPE KVL40 = 19 мм

Для этого следуйте приведенным ниже инструкциям:

- 1 Отключите прибор от сети.
- 2 Поднимите головку миксера и вставьте венчик или взбивалку.
- 3 Опустите головку миксера. Если необходимо отрегулировать зазор, поднимите головку миксера и снимите насадку. В идеальном варианте венчик или К-образная насадка должны **почти** касаться дна чаши **8**.
- 4 С помощью подходящего гаечного ключа открутите гайку **9**, чтобы можно было регулировать положение вала. Чтобы опустить насадку ближе к дну чаши, поверните вал против часовой стрелки. Чтобы приподнять насадку, поверните вал по часовой стрелке.
- 5 Закрутите гайку.
- 6 Установите насадку на место и опустите головку миксера. (Проверьте положение насадки, см. выше перечисленные пункты).
- 7 Повторяйте выше описанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.

- Примечание: гаечный ключ представлен исключительно в иллюстративных целях.

### **Крюкообразная насадка для вымешивания теста**

Положение данной насадки устанавливается производителем и не требует дальнейших переустановок.

## **Уход и чистка**

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

### **Блок электродвигателя и крышки отверстий**

- Протереть влажной тряпкой, высушить.
- Не использовать абразивы и не погружать в воду.

### **Чаша**

- Помыть руками, тщательно высушить или вымыть в посудомоечной машине.
- Не используйте проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливатель для чистки емкости из нержавеющей стали.  
Для удаления известкового налета, используйте уксус.

- Не подвергайте прибор воздействию источников тепла (верхней панели электроплиты, электропечей, микроволновых печей).

### **Насадки и защита от брызг**

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

## **Рецепт**

### **Маринад с перцем чили**

200 г прозрачного жидкого меда

1 перец чили

20 г (1 столовая ложка) ломкого арахисового масла

Приправа

- 1 Поместите все ингредиенты в мини измельчитель / мельницу.
- 2 Подсоедините насадку к кухонной машине и расположите ингредиенты вокруг ножевого блока.
- 3 Включите прибор на максимальную скорость на 4 секунды.
- 4 Используйте по назначению.

# Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) или на сайте для вашей страны.

Информация о коде даты производства может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.  
ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.  
Например: 1 сентября 2013 года = 13L35.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

|                   |  |             |
|-------------------|--|-------------|
| Модельность       | TYPE KVC30   | TYPE KVL40  |
| Напряжение        | 220 – 240 В  | 220 – 240 В |
| Частота колебаний | 50 – 60 Гц   | 50 – 60 Гц  |
| Мощ               | 1000 Вт  | 1200 Вт     |
| Условия хранения: | Температура: от + 5°C до + 45°C<br>Влажность: < 80 % |             |

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 ПО УТИЛИЗАЦИИ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И  
ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ  
(WEEE)**




По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов.

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

# Таблица поиска и устранения неисправностей

| Проблема   | Причина  | Решение  |
|--|--|--|
| Венчик или К-образная насадка стучит по дну чаши или не достает до ингредиентов на дне чаши. | Насадка установлена на неправильной высоте — требуется регулировка.  | Отрегулируйте высоту с помощью подходящего гаечного ключа - см. раздел “Настройка насадок”.  |
| Не удается установить низкоскоростные насадки.   | Проверьте насадку на совместимость с моделью машины. Требуется резьбовая система фиксации (модель KAX)  | Насадка должна быть снабжена резьбой системой фиксации KAX  , чтобы устанавливаться в это отверстие.<br>Если ваша насадка снабжена балочной системой Bar  , вам следует воспользоваться адаптером KAT002ME, чтобы установить ее в резьбовое отверстие системы фиксации Твист кухонной машины.<br><i>Дополнительную информацию см. на сайте <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>.</i> |
| Кухонная машина останавливается во время работы.   | Включилась защита от перегрузки или перегрева.<br>Превышен допустимый объем.   | Отключите устройство и устраните помеху или источник перегрузки.<br>Поверните регулятор скорости в положение “0”, а затем снова выберите нужную скорость.<br><br>Если машина не работает, удалите часть ингредиентов, чтобы снизить нагрузку, и перезапустите.<br>Если и это не помогает решить проблему, отключите устройство и дайте постоять 15 минут. Подключите и повторно выберите скорость.<br>Если не удастся запустить соковыжималку, используя указанную выше процедуру, обратитесь в службу поддержки клиентов.   |

# Kenwood Ас Машинаныңызды біліңіз

Соншама көп қондырғылары бар Kenwood сатып алғаныңызбен құттықтаймыз. Бұл жай араластырғыштан әлдеқайда көп. Бұл жетілдірілген ас машинасы. Оның қолдануы сізді рақаттанады деп үміттенеміз.

Берік. Сенімді. Әмбебап. Kenwood.

## қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалану үшін сақтаңыз.
- Барлық орауыштарды және белгілерін алып тастаңыз.
- Егер сымға зиян келтірілсе, ол қауіпсіздік мақсатында, KENWOOD компаниясымен немесе өкілетті KENWOOD жөндеушісімен алмастырылуы керек.
- Жылдамдық басқаруды 'O' OFF күйіне келтіріп, жабдықтарды/қондырғыларды бекіту немесе алу алдында, қолданғаннан кейін мен жуу алдында қуат көзінен ажыратыңыз.
- Саусақтарыңызды қозғалатын бөлшектерден мен бекітілен қондырғылардан аулақ ұстаңыз.
- Ас машинаны жұмыс жасағанда ешқашан назарсыз қалдырмаңыз.
- Зақымдалған аспапты ешқашан қолданбаңыз. Оны тексеріп, жөндеуге жіберіңіз: 'қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес' бөлімін қараңыз.
- Ас машинаның басы жоғары көтерілген жағдайда ешқашан қолданбаңыз.
- Сымның төмен салпылдап, баланың қолына түсуін ешқашан болдырмаңыз.
- Қуат бөлігінің, сым мен айырдың сулануын ешқашан болдырмаңыз.
- Рұқсат етілмеген және бір уақытта бірден артық қондырғыны қолданбаңыз.
- Қуатты максималды кестесінде көрсетілген шамалардан ешқашан асырмаңыз.
- Қондырғыны қолданғанда қамтылатын қауіпсіздік нұсқаманы оқып, оны қолданыңыз.



- Аспапты көтергенде абайлаңыз, ол ауыр. Көтеру алдында бас төмен дұрыс бекітіліп, тостаған, жабдықтар, сыртқы қақпақтар мен сымның қауіпсіз орналасқанына көзіңізді жеткізіңіз.
- Олардың ыстық болуы мүмкін болғандықтан, ұзақ уақыт қолданған соң табақ құралдарын алған кезде абайлаңыз.
- Балалардың аспаппен ойнамауын қадағалаңыз.
- Араластырғыштың басын бекітілген қондырғымен қозғап көтермеңіз, ас машина тұрақсыз болуы мүмкін.
- Аспапты жұмыс жазықтығының шегіне 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.
- Ең үлкен көрсеткіш ең жоғарғы жүктеуді қолданатын тіркемеге негізделген. Басқа тіркемелері аз қуатты тұтынуы мүмкін.
- Құрылғыны тек үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

### **тоққа қоспас бұрын**

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

заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

### **Алғашқы рет қолдану алдында**

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

# Kenwood Ас Машинаныңызды біліңіз

## Негізгі

### Қондырғы шығыстары

- ① жоғары жылдамдық шығысы
- ② баяу жылдамдық шығысы
- ③ тостаған жабдығының ұяшығы




### Араластырғыш

- ④ жоғары жылдамдықты шығысының қақпағы
- ⑤ араластырғыш басы
- ⑥ жылдамдық пен импульсті басқару
- ⑦ қуат бөлігі
- ⑧ басын босату тетігі
- ⑨ табақты қою плитасы
- ⑩ тостаған
- ⑪ баяу жылдамдықты шығысының қақпағы
- ⑫ К- талқандағыш
- ⑬ шайқағыш
- ⑭ қамыр ілмегі
- ⑮ қалақша
- ⑯ шашыраудан қорғау

## Қосымша қондырғылар

Сіздің ас машинаңызбен қолданылатын бірқатар қосымша қондырғылар бар. Орамадағы қондырғы үндеухатын немесе [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) сайтында қондырғылардың толық қатарын мен орамаға кірмеген қондырғыны қалайша сатып алуға болатынын қараңыз.

## Ескерту: баяу жылдамдық шығысының қондырғылары

Баяу жылдамдық шығысы ас машинаңыздың түрін Бұрау Қосу Жүйесімен ажыратады. Ол Бұрау Қосу Жүйесінің қондырғыларын қолдана алу үшін жасалған. Баяу жылдамдықты шығысы үшін жаңа қондырғыларды сатып алғанда, ас машинаңызбен үйлесімділігін тексергеніңіз жөн. Барлық Бұрау Қосу Жүйесінің қондырғыларын КАХ деп басталатын өнім коды және сонымен орамада бейнеленген Бұрау таңбасы  арқылы теңдестіруге болады. Қосымша ақпарат үшін [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist) қараңыз. Егер қондырғыларыңыз панельді қосу жүйесіне  сәйкес келсе, онда сізге ас машинаңызда бұрап қосу жүйесін  қолдану үшін орамада қамтылған КАТ002МЕ жалғастырғышын қолдану қажет.

Қосымша ақпарат үшін [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist) қараңыз.

# Тостаған жабдықтары және олардың кейбір қолданыстары

## К-талқандағыш

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

## Қамыр ілмегі

Тек ашытқысы бар қоспалар ғана үшін.

## Шайқағыш

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

## Тостаған жабдықтарын қолдану үшін

- 1 Басын көтеру иінтірегіне сағат тіліне қарсы бұрап, араластырғыш ұшын орнына құлыпталғанша ② көтеріңіз. Табақты қою плитасына ⑨ ⑩ белгісі жоғары қарап салынғанын тексеріңіз.
- 2 Табақты негізге салып ③, оны қалпында қауіпсіздендіру үшін, төмен басып, сағат тілі бағытымен бұраңыз.
- 3 Қажетті жабдықты ұяшыққа орнатыңыз. Одан кейін басып ④ жабдықты бекіту үшін айналдырыңыз ⑤.  
Ескерту: Егер К-талқандағыш немесе шайқағыш қоспа құрама бөліктерін тостаған түбінен алмаса, онда «Жабдықты реттеу» бөлімін қараңыз.
- 4 Араластырғыш ұшын шамалы көтеріп, басын көтеру иінтірегін сағат тіліне қарсы бұрап, араластырғыш ұшын құлыпталғанша түсіріңіз.

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

## Кеңестер

- Құрамдас бөліктерін толығымен араластыру үшін араластыруды тоқтатып, бөліктерді тостағанның қабырғаларынан қалақшамен жиі алыңыз.
- Шайқау кезінде бөлме температурадағы жұмыртқаларды алыңыз.
- Жұмыртқалардың ағын шайқау алдында шайқағышта немесе тостағанда май немесе жұмыртқа сарысының болмауын тексеріңіз.
- Қамыр үшін егер сіздің рецептіңізде басқаша нужна запятая суық құрамаларды қолданыңыз.

## Нан дайындау

### Маңызды

- Ешқашан қуаттың максималды шамалардан аспаңыз – бұл машинаның аса жүктелуіне әкеледі.
- Егер сіз машинаның қиындап жұмыс жасағанын естісеңіз, оны өшіріп, қамырдың жартысын алып, әр бөлікті бөлек араластырыңыз.

- Егер сіз құрамдас бөліктерді суға ерітсеңіз, олар жақсы араластырылады

### **Ашытқы**

- **Құрғақ ашытқы** (қалпына келтіруді қажет ететін түрі): тостағанға жылы су құйыңыз. Одан кейін ашытқыны, қантты қосып, 10 минутқа көпіргенше қалдырыңыз.
- **Жас ашытқы**: ұнға қосыңыз
- **Ашытқылардың басқа түрлері**: өндіруші нұсқауларына еріңіз.

- Қамырды майлы полиэтилен қапшыққа немесе орамалмен жабылған тостағанға салыңыз. Жылы жерде екі есе үлкейгенше қалдырыңыз.

### **Маңызды**

Басқа шығыстарын қолданғанда тостаған жабдықтары бекітілген немесе тостаған ішінде сақталғанына көзіңізді жеткізіңіз.

| <b>Қуаттың максимал шамасы</b>                           |               | <b>Chef</b>                         | <b>Chef XL</b>                       |
|--|---------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Құмды қамыр  | Ұн салмағы    | 680 г                               | 910 г                                |
| Нан қамыры<br>(қатты ашытқымен)                          | Ұн салмағы    | 1.36 кг                             | 1.5 кг                               |
|  | Жалпы салмағы | 2.18 кг                             | 2.56 кг                              |
| Жұмсақ ашытқысы бар қамыр<br>(май мен жұмыртқа қосылған) | Ұн салмағы    | 1.3 кг                              | 2.6 кг                               |
|  | Жалпы салмағы | 2.5 кг                              | 5 кг                                 |
| Жеміс тоқаш қоспасы<br>(кілегей мен қант)                | Жалпы салмағы | 2.72 кг (9 араластырылған жұмыртқа) | 4.55 кг (15 араластырылған жұмыртқа) |
| Жұмыртқа ағы   | Саны          | 12                                  | 16                                   |
|  | Салмағы       | (455 г)                             | (605 г)                              |

\* Жұмыртқа мөлшері=орташа мөлшерлі (салмағы 53-63 г.)

| <b>Жабдық</b> | <b>Рецепт/Дайындау</b>                            | <b>Ұсынылатын жалдамдық</b>   |
|---------------|---|---|
| К-талқандағыш | Кілегейлі май/маргарин мен қант                   | ‘Мин’ жылдамдықтан бастап, баяу ‘Макс’ жылдамдыққа жеткізіңіз                       |
|               | Шайқалған жұмыртқаларды кекс қоспасына салыңыз    | ‘4’ бастап ‘Макс’ дейін   |
|               | Ұнға салынған жеміс т.б.                          | ‘Мин’-дан ‘1’   |
|               | Барлығы біз кекс қоспасында                       | ‘Мин’жылдамдықтан бастап, баяу ‘Макс’ жылдамдыққа жеткізіңіз                        |
|               | Кондитер өнімдері және тоқаш-ұнға ұнтақталған май | ‘Мин’-дан ‘2’   |
|               | Патша сыланамасы                                  | ‘Мин’-дан ‘1’   |
|               | Езілген картоп                                    | ‘Мин’жылдамдықтан бастап, баяу ‘Макс’ жылдамдыққа жеткізіңіз                        |
| Шайқағыш      | Жұмыртқаның ағы                                   | Баяу ‘Макс’ жылдамдыққа жеткізіңіз  |
|               | Майсыз спонж                                      |   |
|               | Кілегей   |   |
| Қамыр ілмегі  | Ашытқысы бар қамыр қоспалары үшін                 | 45 - 60 секундқа ‘Мин’ жылдамдығын қолданыңыз Одан кейін ‘1’-жылдамдыққа арттырыңыз |
|               |   | ‘1’-жылдамдықта   |

# Шашыраудан қорғау жүйесін бекіту және қолдану

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

# Жабдықты реттеу

## К-талқандағыш пен шайқағыш

Жабдықтар зауытпен қамтылған тостағанға дұрыс биіктікте орнатылып, реттеуді қажет етпейді.

Сонда да егер сіз жабдықты реттегіңіз келсе, дұрыс өлшемді сомынды бұрайтын кілтті қолданыңыз.

KVC30 типі = 15 мм

KVL40 типі = 19 мм

Одан кейін төменгі нұсқауларды қараңыз:

- 1 Аспапты қуат көзінен ажыратыңыз.
- 2 Араластырғыш басын көтеріп, шайқағыш немесе талқандағышты енгізіңіз.
- 3 Араластырғыш басын төмендетіңіз. Егер саңылау реттеуді қажет етсе, араластырғыш басын көтеріп, жабдықты алып тастаңыз. Шайқағыш пен К-талқандағыш тостағанның ⑧ түбіне **дерлік** жанасуы керек.
- 4 Сәйкес сомынды бұрайтын кілтті қолданып, білікті реттеу мүмкін болатындай ⑨ сомынды босатыңыз. Жабдықты тостаған түбіне жақын орнату үшін білікті сағат тілінің бағытына қарсы бұрыңыз. Жабдықты тостаған түбінен алыс орнату үшін білікті сағат тілінің бағытымен бұрыңыз.
- 5 Сомынды қайта бұраңыз
- 6 Жабдықты араластырғышқа бекітіп, араластырғыш басын төмендетіңіз. (Оның күйін тексеріңіз, жоғарыда қараңыз).

- 7 Керек болса, жоғарыдағы қадамдарды жабдық дұрыс орнатылмағанша қайталаңыз. Одан кейін сомынды ақырын бұраңыз.
- Ескерту: сомынды бұрайтын кілт тек суреттеу мақсатымен көрсетілген.

### **Қамыр ілмегі**

Бұл жабдық зауытта орнатылады және реттеуді қажет етпейді.

## **күту және тазалау**

- Жуу алдында әрқашан өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Баяу жылдамдық шығысында ② оны алғашқы рет қолданғаннан кейін май пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты – оны жай ғана сүртіңіз.

### **Қуат бөлігі мен шығыс қақпалары**

- Дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз.
- Абразивті заттарды ешқашан қолданбаңыз немесе суға батырмаңыз.

### **Тостаған**

- Қолмен жуып, одан кейін жақсылап құрғатыңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жуыңыз.
- Ешқашан металл қылшақты, болат жөкені немесе ағартқышты тот баспайтын болат тостағанды жуу үшін қолданбаңыз. Қаспақты алу үшін сірке қышқылын қолданыңыз.
- Ыстықтан аулақ ұстаңыз (плита, пеш, микротолқынды пеш).

### **Қондырғылар мен шашыраудан қорғау**

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

## **рецепт**

### **қабықты бұрыш маринады**

200 г сұйық ағып тұрған бал  
1 ащы бұрыш (түгел)  
20 г (1 шай қасық) жержаңғақ бөліктері бар май  
Демдеуіш

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

## **Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес**

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе [www.kenwoodworld.com](http://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](http://www.kenwoodworld.com) торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.



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

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

Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек. Үй шаруасындағы құрылғыларды пайдаға асыру жекеше түрде денсаулық пен қоршаған ортаға зиян келтіруден және қажетті емес іске асырудан сақтанады және шығарылған заттар ресурстар мен энергияны үнемдеу үшін көмегі тиеді. Жекеше үй шаруасындағы заттарды пайдаға асыруды еске салатын белгісі ретінде сол өнімдер қоқыс үйіндісін сызып тастаған белгімен белгіленген.

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

|                  |   |            |
|------------------|---|------------|
| ҮлгіВатт         | TYPE KVC30  | TYPE KVL40 |
| Көрнеу           | 220 – 240В  | 220 – 240В |
| Герц             | 50 – 60Гц   | 50 – 60Гц  |
| Ватт             | 1000Вт  | 1200Вт     |
| Сақтау шарттары: | Температура: +5°C және +45°C аралығы<br>Ылғалдылық: < 80% |            |

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 Сушевская  
27 үй, 3 құрылым  
Тел: +7 (495) 781-26-76



# Ақаулықтарды жою нұсқамасы

| Ақаулық   | Себеп  | Шешім   |
|---|--|---|
| Шайқағыш немесе К-талқындағыш тостағанға соғылады немесе тостаған түбіндегі құрамдас бөліктерге жетпейді. | Жабдықтар дұрыс емес биіктікте орналасқан және реттеуді қажет етеді.   | Биіктікті сомынды бұрайтын кілт арқылы реттеңіз- «Жабдықты реттеу» бөлімін қараңыз.   |
| Баяу жылдамдықты қондырғылар бекітілмейді.  | Қондырғылардың модель түрімен үйлесімді екенін тексеріңіз. Бұрау Қосу Жүйесі талап етіледі. (КАХ моделі)  | Қондырғыларды шығысқа бекіту үшін олар КАХ Бұрау Қосу Жүйесіне  сәйкес болғаны жөн. Егер қондырғыларыңыз панельді қосу жүйесіне  сәйкес келсе, онда сізге ас машинаңызда бұрап қосу жүйесін қолдану үшін орамада қамтылған КАТ002МЕ жалғастырғышын қолдану қажет. Қосымша ақпарат үшін <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a> . |
| Ас машинаны алғаш рет қуат көзіне қосқанда күту күйіндегі шам жылтылдайды.                                | Жылдамдық басқару 'О' күйінде емес. Араластырғыш басы көтеріліп тұр немесе дұрыс төмендетілмеген.  | Жылдамдық басқаруды тексеріп 'О' күйіне келтіріңіз. Ас машинаның басы дұрыс төмендетілгенін тексеріңіз.   |
| Ас машина жұмыс кезінде тоқтайды. Күту күйіндегі шам тез жылтылдайды.                                     | Аса жүктелуден қорғау немесе қыздырудан сақтау жүйесі жұмыс жасайды Максимальды сыйымдылық мөлшері асты.   | Қуат көзінен ажыратып, аса жүктелгенін тексеріңіз. Жылдамдық басқаруын 'О' күйіне келтіріп, қайта қосыңыз. Егер машина жұмыс жасамаса, кейбір құрамдас бөліктерін жүктелуін азайту үшін алып тастаңыз да қайта қосыңыз. Егер бұл да сәселені шешпесе, қуат көзінен ажыратып, 15 минутқа қалдырыңыз. Қуат көзіне қосып, жылдамдықты қайта таңдаңыз. Егер араластырғыш жоғарыдағы әрекеттерден кейін қайта қосылмаса, ары қарай кеңес үшін «тұтынушыларды қолдау» байланысыңыз.   |
| Ас машина қуат көзіне қосылғанымен күту күйіндегі шам жанбайды.   | Ас машинасы 30 минуттан көп қосулы түрде жұмыс жасамай қалдырылды.   | Күту күйі батырмасын бір рет қайта қосылу үшін басыңыз.   |





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

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

**KENWOOD**

CREATE MORE

5720000713/1