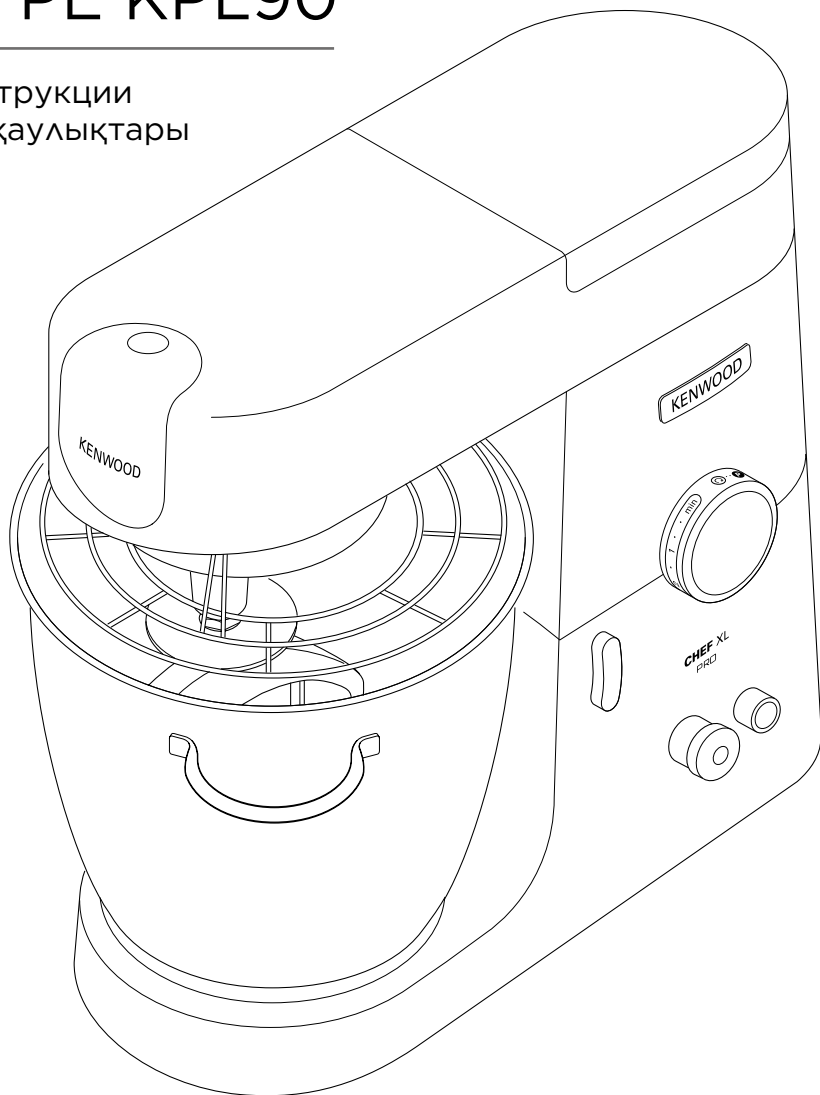


# KENWOOD

## TYPE KPL90

Инструкции  
нұсқаулықтары



EAC

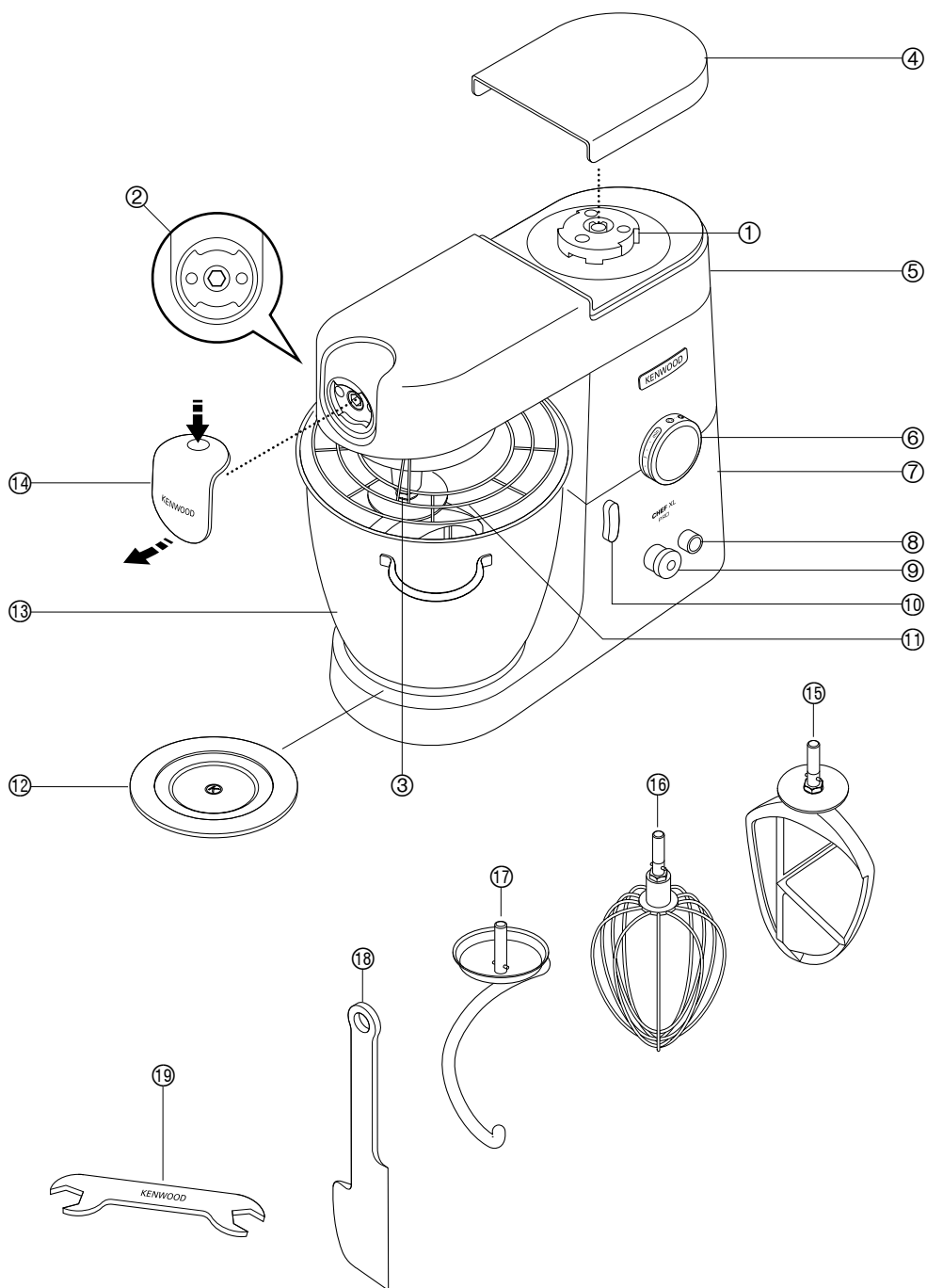
**Русский**

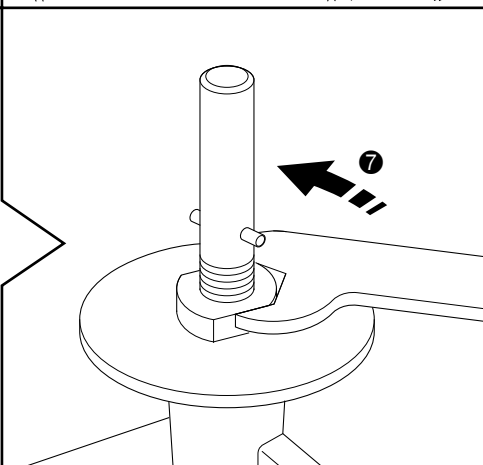
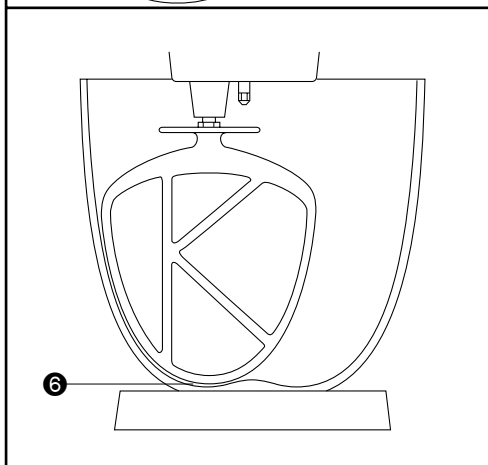
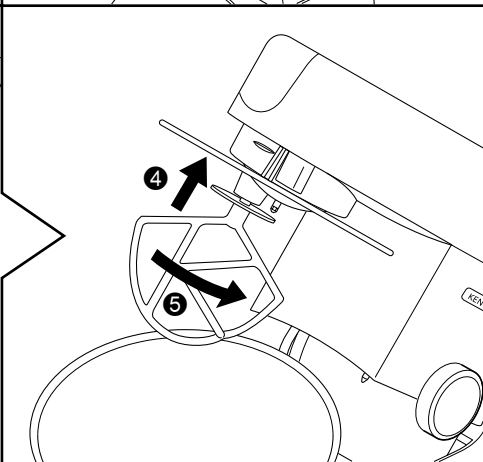
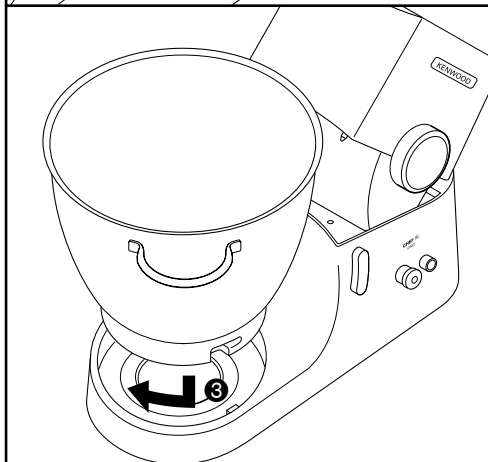
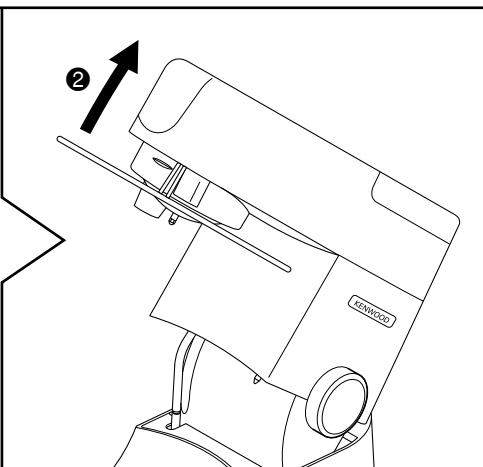
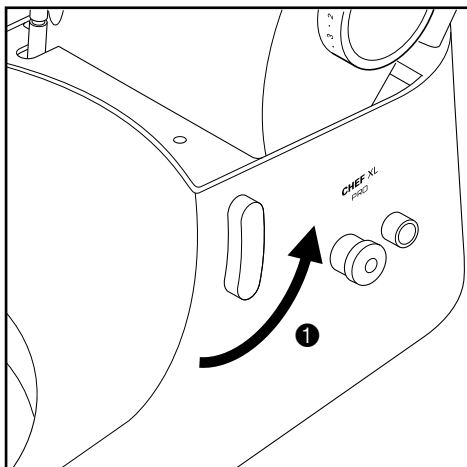
**2 - 12**

**Қазақша**

**13 - 23**







# 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 поднятием или снятием инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите кухонную машину и отсоедините сетевой шнур от розетки.
- Не касайтесь пальцами вращающихся частей и установленных насадок.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не пользуйтесь неисправным прибором. Проверьте и отремонтируйте его: см. раздел “Обслуживание и забота о покупателях”.
- Не 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.
- **Важно.** Предохранитель для пальцев установлен на приборе заводом-изготовителем и снимать его нельзя.

- 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 дне 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 кнопка пуска (зеленая)
- ⑨ кнопка остановки (красная)
- ⑩ рычажок отсоединения головки
- ⑪ предохранитель для пальцев
- ⑫ опорная прокладка для чаши
- ⑬ чаша
- ⑭ крышка низкоскоростного отверстия
- ⑮ К-образная насадка
- ⑯ венчик
- ⑰ крюкообразная насадка для вымешивания теста
- ⑱ лопатка
- ⑲ гаечный ключ

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

Есть ряд дополнительных насадок, которые можно использовать 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 ❶ и поднимите головку миксера до фиксации ❷. Удостоверьтесь, что подставка для чаши ❷ с фиксатором установлена правильно - обозначение  на лицевой стороне.

- 2 Установите чашу на подставку и подтолкните по часовой стрелке ❸ до фиксации.
- 3 Вставьте нужную насадку в гнездо. Нажмите ❹ и поверните ❺ 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 Выберите скорость
- 6 Для пуска миксера нажмите на зеленую кнопку. Для остановки нажмите на красную.
- 7 Открутите насадку по часовой стрелке, чтобы разблокировать ее, а затем снимите.

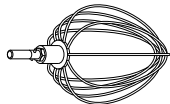
### Внимание

При использовании других отверстий в чаше не должно находиться инструментов.

| Рекомендуемые количества                                                                                 |                                                                                                                                                              |                              |                                                                                   |                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Насадка                                                                                                  | Рецепт / Процесс                                                                                                                                             | Максимальная норма загрузки  |  |  * (Минуты) | Советы и рекомендации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| К-образная насадка<br> | Взбивание масла/маргарина с сахаром                                                                                                                          | 4.55 кг<br>(смесь из 15 яиц) | Min → Max                                                                         | 4                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Чтобы не разбрызгивать ингредиенты, постепенно увеличивайте скорость.</li> <li>При взбивании жира и сахара для приготовления смесей для тортов жир всегда должен быть комнатной температуры или предварительно размягчён.</li> <li>Чтобы полностью смешать все ингредиенты, часто делайте перерывы в работе миксера и соскребайте тесто с чаши лопаткой.</li> <li>Для приготовления выпечки используйте холодные ингредиенты, кроме случая, когда в рецепте указано иное.</li> </ul> |
|                                                                                                          | Взбивание яиц в смесь для тортов                                                                                                                             |                              | Min → Max                                                                         | 1 – 4                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                          | Добавление муки, фруктов и т.д.                                                                                                                              |                              | Min → 1                                                                           | 30 – 60 сек                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                          | <div>Выпечка и бисквитные изделия – перетирание жира с мукой</div> <div>Вес муки</div>                                                                       | 340 г – 910 г                | Min → 2                                                                           | 2                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Венчик<br>            | <div>Универсальные смеси для тортов "Все в одном"</div> <div>Общий вес</div>                                                                                 | 600 г – 5 кг                 | Min → Max                                                                         | 45 – 60 сек                                                                                  | <b>Важно</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Чтобы не разбрызгивать ингредиенты, постепенно увеличьте скорость.</li> <li><b>Венчик не подходит для универсальных смесей для тортов, так как они слишком густые и в результате использования он будет повреждён.</b></li> <li>Наилучшие результаты достигаются при использовании яиц комнатной температуры.</li> <li>Перед взбиванием яичных белков, убедитесь, что на венчике и чаше нет жира или яичного желтка.</li> </ul>                                         |
|                                                                                                          | Яичные белки                                                                                                                                                 | 16 (605 г)                   | Min → Max                                                                         | 1½ – 2                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                          | Бисквиты без жира                                                                                                                                            | 930 г<br>(Смесь из 9 яиц))   |                                                                                   | 4 – 6                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                          | Сливки<br>(Используются свежие сливки для взбивания, содержание жира - 38%. Время обработки может варьироваться в зависимости от содержания жира в сливках). | 125 мл – 2 л                 | Min → 4-6                                                                         | 1½ – 3                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

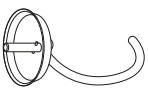
Расчетный размер яиц = средний (Вес 53 – 63 г)

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

| Рекомендуемые количества                                                                   |                  |                             |                                                                                            |            |                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Насадка                                                                                    | Рецепт / Процесс | Максимальная норма загрузки |           | * (Минуты) | Советы и рекомендации                                                                                                                                                 |
| Венчик  | Майонез          | Яичный желток               | Max                                                                                        | 1 – 1½     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Для наилучших результатов поскробите чашу, добавив масла, и включите ещё на 10 минут на скорости “Max”.</li> </ul>             |
|                                                                                            |                  | Горчица                     |                                                                                            |            |                                                                                                                                                                       |
|                                                                                            |                  | Растительное масло          |                                                                                            |            |                                                                                                                                                                       |
|                                                                                            | Блинное тесто    | Мука                        | “Min” скорость в течение 10 сек. Затем увеличьте до “Max”. скорости в течение 45 – 60 сек. | 1          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Сначала поместите муку в чашу, а затем мокрые ингредиенты.</li> <li>Смешивайте ингредиенты на минимальной скорости.</li> </ul> |
|                                                                                            |                  | Молоко                      |                                                                                            |            |                                                                                                                                                                       |
|                                                                                            |                  | Яйца                        |                                                                                            |            |                                                                                                                                                                       |

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

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

| Насадка                                                                                                                                                          | Рецепт / Процесс                                    | Максимальная норма загрузки |  |  * (минуты) | Советы и рекомендации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Крюкообразная насадка для вымешивания теста (Для дрожжевых смесей для теста)  | Хлебное тесто (кругое)                              | Вес муки<br>350g – 1.6 кг   | Min<br>1                                                                          | 60 сек<br>3 – 4                                                                             | <b>Важно</b><br>• Никогда не превышайте указанную норму загрузки: это может привести к перегрузке прибора.<br>• Если вы слышите, что насадка с трудом справляется с перемешиванием, отключите, извлеките половину теста и вымешайте каждую половину по отдельности.<br>• Ингредиенты перемешиваются лучше, если жидкость добавить в начале.<br><b>Дрожжи</b><br>• <b>Сухие дрожжи</b> (тип дрожжей, которые необходимо разводить водой): налейте тёплой воды в чашу. Затем добавьте дрожжи и сахар и оставьте на 10 минут до появления пены.<br>• <b>Свежие дрожжи</b> покрошите в муку.<br>• <b>Другие виды дрожжей:</b> следуйте указаниям производителя.<br>• Поместите тесто в закрытый жиром полиэтиленовый мешок или чашу, накрытую кухонным полотенцем. Затем оставьте в теплом месте до тех пор, пока объем теста не увеличится в размерах в два раза. |
|                                                                                                                                                                  | Общая масса                                         | 564 г – 2.58 кг             | Повторное замешивание<br>Скорость 1                                               | 60 сек                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                  | Слабое Дрожжевое тесто (на сливочном масле и яйцах) | Вес муки<br>250 г – 2.6 кг  | Min<br>1                                                                          | 60 сек<br>3 – 4                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                  | Общая масса                                         | 478 г – 5 кг                | Повторное замешивание<br>Скорость 1                                               | 60 сек                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

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

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

# Настройка насадок

## К-образная насадка и венчик

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

Однако, если вы хотите отрегулировать насадку, используйте прилагаемый гаечный ключ.

Для этого следуйте приведенным ниже инструкциям:

- 1 Отключите прибор от сети.
- 2 Поднимите головку миксера и вставьте венчик или взбивалку.
- 3 Опустите головку миксера. Если необходимо отрегулировать зазор, поднимите головку миксера и снимите насадку. В идеальном варианте венчик или К-образная насадка должны **почти** касаться дна чаши ⑥.
- 4 Пользуясь прилагаемым гаечным

ключом, расслабьте гайку в достаточной мере для того, чтобы можно было откорректировать вал ⑦, 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.

## 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 питания, крышки гнезд и предохранитель для пальцев

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

### Чаша/Крышка для защиты от брызг

- 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

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

# Рецепт

## Маринад с перцем чили

300 г холодного прозрачного жидкого меда (поставленного на ночь в холодильник)

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 импульсный режим  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 KPL90                                                                                                                                        |
| Напряжение              | 220 – 240 В                                                                                                                                       |
| Частота колебаний       | 50 – 60 Гц                                                                                                                                        |
| Мощ                     | 1700 Вт                                                                                                                                           |
| Условия хранения        | Температура: от + 5°C до + 45°C<br>Влажность: < 80 %.                                                                                             |
| Срок хранения           | Не ограничен.                                                                                                                                     |
| Срок службы             | 2 года (5 лет для отдельных видов товара).                                                                                                        |
| Условия утилизации      | Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.                                                                                       |
| Условия транспортировки | Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.                                                                           |
| Условия реализации      | Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам. |

Адрес производителя:  
Kenwood Limited, New Lane, Havant,  
Hampshire PO9 2NH, UK

Импортёр и уполномоченная  
организация на принятие претензий:  
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. 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. Превышен допустимый объем.                                                                                                                | Отключите устройство и устраните помеху или источник перегрузки. Если машина не работает, удалите часть ингредиентов, чтобы снизить нагрузку, и перезапустите. Если и это не помогает решить проблему, отключите устройство и дайте постоять 15 минут. Подключите и повторно выберите скорость. Если не удается 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.
- Қолданғаннан кейін және тазаламас бұрын құралдарды/тіркемелерді салмас немесе алмас бұрын құрылғыны өшіріңіз және токтан 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.
- **Маңызды** – Саусақтарды сақтандырғыш өндіру кезінде салынған және оны алуға әрекет жасалмау керек.
- 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 іске қосу түймесі (жасыл)
- ⑨ тоқтату түймесі (қызыл)
- ⑩ басын босату тетігі
- ⑪ саусақты сақтандырғыш
- ⑫ табақты қою плитасы
- ⑬ тостаған
- ⑭ баяу жылдамдықты шығысының қақпағы
- ⑮ К- талқандағыш
- ⑯ шайқағыш
- ⑰ қамыр ілмегі
- ⑱ қалақша
- ⑲ сомынды бұрайтын кілт

## Қосымша қондырғылар

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

## Ескерту: баяу жылдамдық шығысының қондырғылары

Баяу жылдамдық шығысы ас үй құрылғысының түрін Бұрау Қосу Жүйесімен ажыратады. Ол Бұрау Қосу Жүйесінің қондырғыларын қолдана алу үшін жасалған.

Баяу жылдамдықты шығысы үшін жаңа қондырғыларды сатып алғанда, ас үй құрылғысының үйлесімділігін тексергеніңіз жөн. Барлық Бұрау Қосу Жүйесінің қондырғыларын KAX 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 үй құрылғысында бұрап қосу жүйесін  қолдану үшін орамада қамтылған KAT002ME 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 ❶ бұрап, араластырғыш ұшын орнына құлыпталғанша ❷ көтеріңіз.

Табақты қою плитасына ❷ ❸ белгісі жоғары қарап салынғанын тексеріңіз.

2 Табақты негізге салып ❸, оны қалпында қауіпсіздендіру үшін, төмен басып, сағат тілі бағытымен бұраңыз.

3 Қажетті жабдықты ұяшыққа орнатыңыз. Одан кейін басып ❹ жабдықты бекіту үшін айналдырыңыз ❺. 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 Жылдамдықты таңдаңыз.

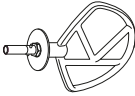
6 Миксерді іске қосу үшін жасыл түймені басыңыз. Миксерді тоқтату үшін қызыл түймені басыңыз.

7 Жабдықты алу үшін оны сағат тілі бағытымен жабдық ұяшығынан босатып алыңыз.

## Маңызды

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

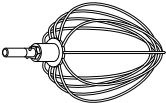
**Ұсынылған қолданыс сызбасы**

| Құрал                                                                                                    | Рецепт/процесс                         | Ең жоғары сыйымдылық             | ⌒          | * (Минуттар) | Ұсыныстар және кеңестер                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------|------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| К-<br>талқандағыш<br> | Тұнған май/маргарин және қант          | 4,55 кг<br>(15 жұмыртқа қоспасы) | Мин → Макс | 4            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз.</li> <li>• Көкс қанты мен тұнған майды араластырған кезде майды үнемі бөлме температурасында пайдаланыңыз немесе оны жұмсартыңыз.</li> <li>• Ингредиенттерді толығымен араластыру үшін, араластыруды тоқтатып, тостағанды қалақшамен жиі қырып отырыңыз.</li> <li>• Рецептте басқаша көрсетілмесе, пастаға суық ингредиенттерді пайдаланыңыз.</li> </ul> |
|                                                                                                          | Жұмыртқа мен көкс қоспасын шайқау      |                                  | Мин → Макс | 1–4          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                          | Ұн, жеміс, т. б. қосу                  |                                  | Мин → 1    | 30–60 сек    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                          | Паста және бисквиттер — етті ұнға салу | 340 г – 910 г                    | Мин → 2    | 2            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                          | Барлығы бір кексте араласады           | 600 г – 5 кг                     | Мин → Макс | 45–60 сек    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

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

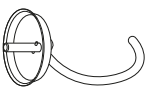
**\* Бұл тек нұсқаулық ретінде берілген және өңделетін нақты рецепт пен ингредиенттерге байланысты әр түрлі болады**

**Ұсынылған қолданыс сызбасы**

| Құрал                                                                                           | Рецепт/процесс                                                                                                                      | Ең жоғары сыйымдылық                    | ⌒                       | ⌚<br>* (Минуттар)                                                             | Ұсыныстар және кеңестер                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Шайқағыш<br> | Жұмыртқа ағы                                                                                                                        | 16 (605 г)                              | Мин → Макс              | 1½–2                                                                          | <b>Манызды</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз.</li> <li><b>Шайқағыш барлығы біреуінде кекс қоспаларына үйлесімсіз, себебі бұл қоспа тым ауыр және оған зақым келтіреді.</b></li> <li>Жұмыртқа бөлме температурасында болған кезде үздік нәтижелерге қол жетеді.</li> <li>Жұмыртқа ағын шайқау алдында шайқағышта немесе тостағанда май немесе жұмыртқа сарысы жоқтығына көз жеткізіңіз.</li> </ul> |
|                                                                                                 | Майсыз спонждар                                                                                                                     | 930 г<br>(9 жұмыртқа қоспасы)           |                         | 4–6                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                 | Қаймақ<br>(Қолданылған таза шайқалған тұнба, 38 % май құрамы. Тұнбадағы май құрамына байланысты өңдеу уақыты әр түрлі болуы мүмкін) | 125 мл – 2L                             | Мин → 4-6               | 1½–3                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                 | Майонез                                                                                                                             | Жұмыртқа сарысы<br>Қыша<br>Көкөніс майы | 2<br>10 г<br>200 мл     |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                 | Құймақ майы                                                                                                                         | Ұн<br>Сүт<br>Жұмыртқа                   | 250 г<br>500 г<br>200 г | 10 сек «мин» жылдамдық. Одан кейін 45 — 60 сек макс жылдамдыққа дейін арттыру |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                 |                                                                                                                                     |                                         | Макс                    | 1–1½                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Үздік нәтижелерге қол жеткізу үшін, майды қосқаннан кейін тостағанды қырып, макс жылдамдыққа қосымша 10 сек іске қосыңыз.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                 |                                                                                                                                     |                                         |                         | 1                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Сулы ингредиенттерден кейін тостағанға ұн қосыңыз.</li> <li>Ингредиенттерді біріктіру үшін минималды жылдамдықта араластырыңыз.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

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

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

| Құрал                                                                                                                                   | Рецепт/процесс                                           | Ең жоғары сыйымдылық | ⌚                      | * (Минуттар) | Ұсыныстар және кеңестер                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------|------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Қамыр илегіш (ашыған қамыр қоспаларына арналған)<br> | Нан қамыры (жақсы ашыған)                                | Ұн салмағы           | Мин                    | 60 сек       | <b>Манызды</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Көрсетілген максималды сыйымдылықтардан асыруға болмайды, себебі машинаға артық жүк салынуы мүмкін.</li> <li>• Машинаның қиын жұмыс істеп жатқанын естісеңіз, оны өшіріп, қамырдың жартысын шығарып, ербір жартысына бөлек-бөлек істеңіз.</li> <li>• Бірінші сұйықтық құйсаңыз, ингредиенттер жақсы араласады.</li> </ul> <b>Ашытқы</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Кептірілген ашытқы</b> (қайта жасауға қажет түрі): тостағанға жылы су құйыңыз. Одан кейін ашытқы мен қант қосып, көбіктенгенше шамамен 10 минутқа қалдырыңыз.</li> <li>• <b>Таза ашытқы:</b> ұнға аунатыңыз.</li> <li>• <b>Ашытқының басқа түрлері:</b> өндіруші нұсқауларын орынданыз.</li> <li>• Майланған полиэтилен қалтаға немесе шай орамалмен жабылған тостағанға қамырды салыңыз. Одан кейін көлемі екі еселенгенше жылы орынға қойыңыз.</li> </ul> |
|                                                                                                                                         |                                                          | Жалпы салмағы        | Қайта илеу 1-жылдамдық | 3–4          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                         | Жұмсақ ашыған қамыр (маймен және жұмыртқамен байытылған) | Ұн салмағы           | Мин                    | 60 сек       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                         |                                                          | Жалпы салмағы        | Қайта илеу 1-жылдамдық | 3–4          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

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

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

# Жабдықты реттеу

## К-талқандағыш пен шайқағыш

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

Дегенмен, құралды тіркеу үшін, берілген сомынды бұрайтын кілтті қолданыңыз.

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 **6** түбіне **дерлік** жанасуы керек.
- 4 Біліктің **7** реттелуіне мүмкіндік беру үшін, берілген сомынды бұрайтын кілтті қолданып сомынды жеткілікті түрде 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.

# 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, сыртқы қақпақтары мен саусақты сақтандырғыш

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

## Табақ/Шашыратқыш

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

## Құралдар

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

# Рецепт

## қабықты бұрыш маринады

300 г салқын сұйық ағып тұрған бал  
(түні бойы салқындатылған)

1 ащы бұрыш (түгел)

20 г (1 шай қасық) жержаңғақ бөліктері

бар май

Дәмдеуіш

1 Барлық ингредиенттерді кішкентай  
ұсақтағышқа/ұнтақтағышқа  
салыңыз.

2 Тіркемелерін ас үй құрылғысына  
салып, ингердиенттерінің алмас  
айналасына салынуына мүмкіндік  
беріңіз.

3 4 секундқа пульс функциясын (P)  
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.

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

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

Мысалы: 2013 жылғы 1 қыркүйек  
13L35

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

|                        |                                                                                                                          |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ҮлгіВатт               | TYPE KPL90                                                                                                               |
| Кернеу                 | 220 – 240В                                                                                                               |
| Герц                   | 50 – 60Гц                                                                                                                |
| Ватт                   | 1700Вт                                                                                                                   |
| Сақтау шарттары        | Температура: +5°C және +45°C аралығы<br>Ылғалдылық: < 80%.                                                               |
| Сақтау мерзімі         | Шектеусіз.                                                                                                               |
| Қызмет көрсету мерзімі | 2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).                                                                           |
| Тастау шарттары        | Экологиялық талаптарға сай тастау керек.                                                                                 |
| Тасымалдау шарттары    | Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.                                             |
| Сату шарттары          | Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек. |



**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.

Өндірушінің мекенжайы:

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

Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым  
және импорттаушы:

“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу  
қаласы, көше Сущевская  
27 үй, 3 құрылым  
Тел: +7 (495) 781-26-76

# Ақаулықтарды жою нұсқамасы

| Ақаулық                                                                                                  | Себеп                                                                                                                                                                                      | Шешім                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Шайқағыш немесе К-талқындағыш тостағанға соғылады немесе тостаған түіндегі 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.<br>Егер қондырғыларыңыз панельді қосу жүйесіне  сәйкес келсе, онда сізге ас машинаңызда бұрап қосу жүйесін қолдану үшін орамада қамтылған КАТ002МЕ жалғастырғышын қолдану қажет. <i>Қосымша ақпарат үшін</i> <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a> . |
| Ас машина жұмыс кезінде тоқтайды. Күту күйіндегі шам тез жылтылдайды.                                    | Аса жүктелуден қорғау немесе қыздырудан сақтау жүйесі жұмыс жасайды Максималды сыйымдылық мөлшері асты.                                                                                    | Қуат көзінен ажыратып, аса жүктелгенін тексеріңіз.<br>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.<br>Егер араластырғыш жоғарыдағы әрекеттерден кейін қайта қосылмаса, ары қарай кеңес үшін «тұтынушыларды қолдау» байланысыңыз.                                                                                                                     |



**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

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

© 2019 Kenwood Limited. All rights reserved



5720001153/2