

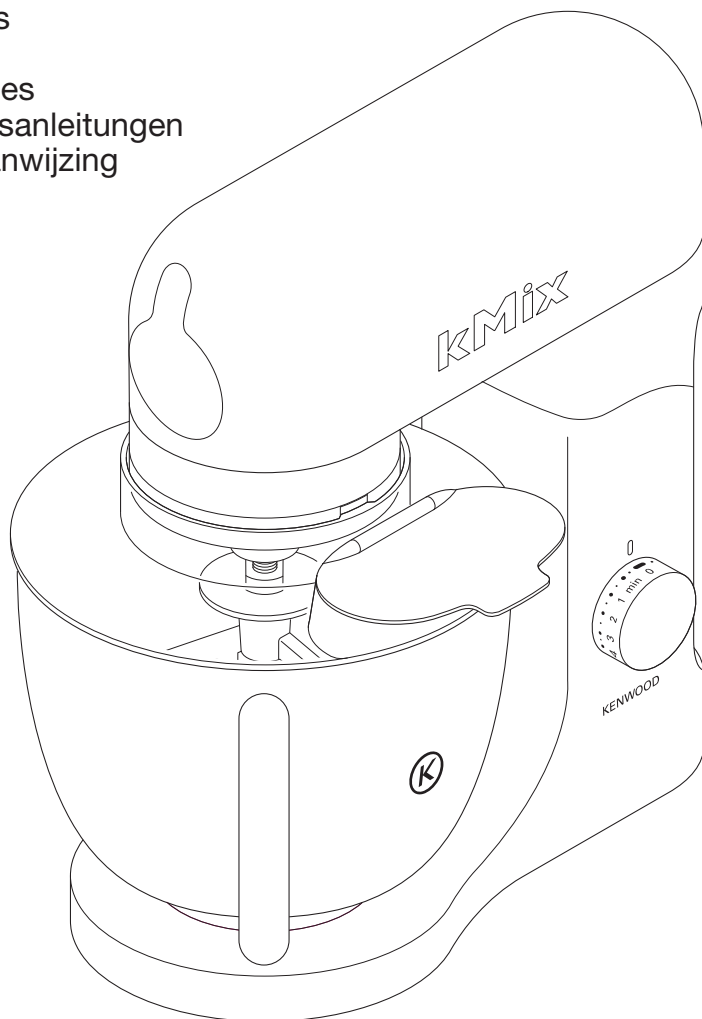
# KENWOOD

## kMix

### KMX series

---

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing



# Основные узлы и детали кухонного комбайна Kenwood

## Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

## Меры предосторожности

- 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 руками вращающихся частей комбайна и установленных насадок.
- Не оставляйте работающий комбайн без присмотра и не позволяйте детям пользоваться им.
- Не пользуйтесь неисправным комбайном. Проверьте и отремонтируйте его: смотрите раздел 'Уход'.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на блок привода, электрический шнур или штепсельный разъем.
- Используйте только те насадки, которые рекомендованы производителем, не используйте оба выпускных патрубка одновременно.
- Не допускайте превышения максимальных норм загрузки комбайна, указанных.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам безопасности, поставляемыми в комплекте с насадками комбайна.
- Поднимая это устройство, будьте осторожны, так как оно имеет большую массу. Перед тем, как поднимать устройство, убедитесь в том, что головка зафиксирована, и что чаша, приспособления, крышка выпускного патрубка надежно закреплены.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- 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.

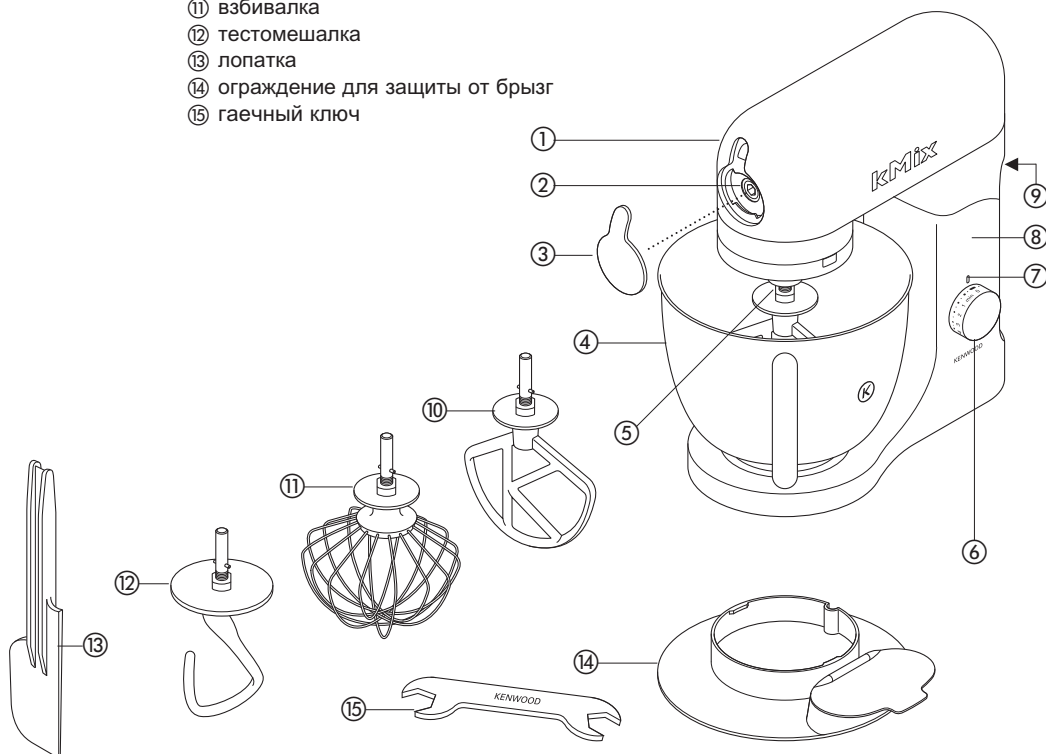
# Основные узлы и детали кухонного комбайна Kenwood

## Перед включением в сеть

- Убедитесь в том, что параметры электросети в вашем доме соответствуют указанным на нижней стороне электроприбора.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

## Познакомьтесь с кухонным комбайном Kenwood

- ① головка миксера
- ② выпускной патрубок насадки
- ③ крышка выпускного патрубка
- ④ чаша
- ⑤ гнездо для приспособлений
- ⑥ выключатель питания с функцией регулировки скорости
- ⑦ световой индикатор готовности миксера к работе
- ⑧ корпус миксера
- ⑨ рычажок отсоединения головки
- ⑩ мешалка К
- ⑪ взбивалка
- ⑫ тестомешалка
- ⑬ лопатка
- ⑭ ограждение для защиты от брызг
- ⑮ гаечный ключ



# миксер

- К мешалка • Для приготовления пирожных, бисквитов и других мучных кондитерских изделий, глазури, начинок, эклеров и картофельного пюре.
- взбивалка • Для яиц, крема, теста, опарного теста без масла, меренгов, творожного пудинга, муссов, суфле. Не пользуйтесь взбивалкой для перемешивания густых смесей (например, для взбивания масла с сахаром) – возможно повреждение взбивалки.
- зтестомешалка • Для дрожжевого теста.

## Как пользоваться миксером

- 1 Приподнимите рычажок отсоединения головки на задней стороне прибора **1**, и одновременно поднимите головку, пока она не зафиксируется в верхнем положении **2**, в нее.

чтобы можно  
было вставить  
приспособления

- 2 Отожмите до упора, затем поверните **3**.
- 3 Установите чашу на подставку. Поместите ручку чаши непосредственно напротив символа «разблокировки» **6**, а затем медленно поворачивайте чашу по часовой стрелке, пока ручка не окажется напротив символа «блокировки» **6**. НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ силу и НЕ закручивайте слишком сильно **4**.

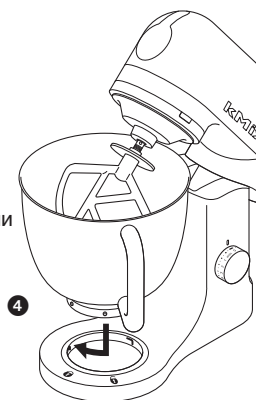
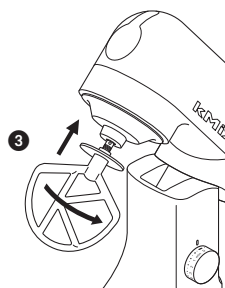
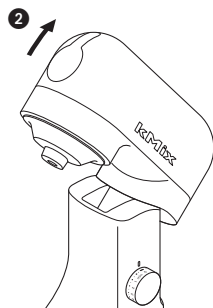
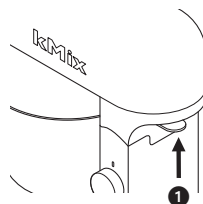
- 4 Приподнимите рычажок отсоединения головки на задней стороне прибора, и одновременно опустите головку миксера.
- 5 Подсоедините прибор к сети электропитания, после чего на миксере загорится световой индикатор готовности к работе.
- 6 Включите бытовой прибор, повернув регулятор скорости в нужное положение.

Для того чтобы  
извлечь  
приспособление



- 7 поверните его.

## Внимание

- Если поднять головную часть миксера во время работы, устройство немедленно остановится. Для повторного пуска миксера опустите головную часть, переместите регулятор скорости в положение выкл., подождите несколько секунд и затем снова установите нужное значение скорости. Миксер продолжит работу.
  - Каждый раз при подъеме головки миксера световой индикатор готовности к работе будет гаснуть. При опускании головки световой индикатор будет загораться, свидетельствуя о готовности миксера к работе.
- советы • При необходимости выключите электроприбор и очистите внутренние стенки чаши с помощью лопаточки.



# миксер

- Для медленного добавления ингредиентов, например, при смешивании муки с фруктами для приготовления теста для пирога, используйте положение «fold» (щадящее перемешивание) . Для этого достаточно передвинуть регулятор в положение . Миксер сделает 2,5 оборота на медленной скорости и остановится. Миксер выполнит еще 20 таких циклов, а затем полностью остановится, после чего регулятор необходимо перевести в положение 'O' (выключить).
- Если вы услышите, что машина работает с напряжением, выключите ее, уберите половину теста, и готовьте каждую половину отдельно.
- Перед взбиванием яичных белков убедитесь в том, что на взбивалке и на стенках чаши нет следов яичного желтка.
- Для замешивания сдобного теста следует использовать охлажденные ингредиенты при условии, что в вашем рецепте на этот счет нет других указаний.
- При взбивании масла с сахаром для приготовления смесей для пирожных, всегда используйте масло, подогретое до комнатной температуры, или предварительно растопите его.
- Ваш миксер снабжен функцией «мягкого пуска», которая позволяет свести к минимуму разбрызгивание. Однако если вы включите машину, когда в чаше находится густая смесь, например, тесто, вы заметите, что миксер набирает заданную скорость в течение нескольких секунд.

## Указания по приготовлению хлеба

- важная информация
- Никогда не превышайте указанные ниже максимальные значения загрузки ингредиентов, иначе может произойти перегрузка электроприбора.
  - Во избежание поломки прибора делайте 20-минутный перерыв перед приготовлением очередной порции.
  - Небольшое перемещение головки миксера во время его работы является нормальным явлением. Если вы услышите, что машина работает с перебоями, выключите ее, извлеките из чаши половину теста и замешивайте каждую половину отдельно.
  - Ингредиенты лучше перемешиваются, если первой залить жидкость.
  - Периодически останавливайте машину и удаляйте тесто с насадки-крючка для замешивания теста.
  - Для различных сортов муки требуются различные количества жидкости, а для вымешивания более густого теста требуется большее усилие. Во время замешивания теста рекомендуется постоянно наблюдать за машиной; время замешивания теста не должно превышать 5 минут.

# МИКСЕР

## Переключатель скоростей

Представленную ниже информацию следует рассматривать только как совет, выбор скорости перемешивания зависит от количества и вида перемешиваемых ингредиентов.

- К Мешалка ● **взбивание маргарина с сахаром** – начните с положения «min», затем плавно увеличивайте скорость.
- **взбивание яиц во взбитые смеси: 4 – «max».**
- **вымешивание при добавлении муки, фруктов и т. п.: 1** или «fold» (сбивание) ↻.
- **кекс «все в одном»** - начните с положения «min», затем плавно увеличивайте скорость до «max».
- **растирание масла с сахаром: «min» - 2.**
- взбивалка ● Постепенно увеличивайте скорость до «max».
- тестомешалка ● Начните с положения «min», затем плавно увеличивайте скорость до «1».

## электронный датчик и регулятор скорости

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

## максимальные загрузки ингредиентов

### сдобное тесто для песочного

печенья

680 г муки

смесь для фруктового пирога

общий вес смеси 2,72 кг

тесто для хлеба с твердой коркой

1,35 кг муки

тесто для хлеба с мягкой коркой

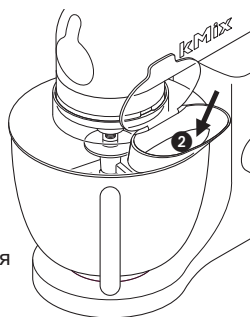
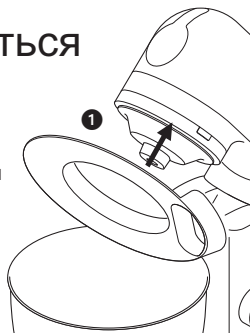
1,3 кг муки

яичные белки

12

## Как устанавливать и пользоваться крышкой для защиты от брызг

- 1 Поднимите головку миксера до ее фиксации.
- 2 Установите чашу на основание.
- 3 Надвиньте брызгозащитный щиток на нижнюю часть головки миксера **1**, добившись его полной посадки. Шарнирная секция должна быть расположена, как показано на рисунке.
- 4 Вставьте нужную насадку.
- 5 Опустите головку миксера.
- 6 Снимите ограничитель разбрызгивания. Для этого нужно поднять головку миксера и сдвинуть ее вниз.

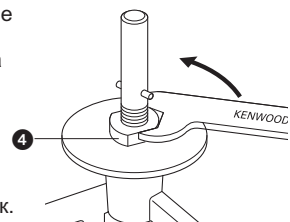
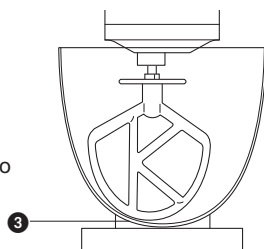


## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Неисправность

- Взбивающая насадка или К образная насадка задевают за дно емкости или не промешивают ингредиенты, находящиеся на дне емкости.
- устранение ● При необходимости вы можете отрегулировать высоту с помощью гаечного ключа, который входит в комплект прибора. Основные этапы:

- 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 **3**.
- 4 С помощью гаечного ключа открутите гайку, чтобы можно было регулировать положение вала **4**. 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.



**Крюкообразная насадка для вымешивания теста** – положение данной насадки устанавливается производителем и не требует дальнейших переустановок.

Устранение неисправности

- Если по каким-либо причинам прекратилась подача питания на миксер, и машина остановила работу, переместите регулятор скорости в положение выкл., подождите несколько секунд и затем снова установите нужное значение скорости. Миксер продолжит работу.

# очистка и обслуживание

## Уход и очистка

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

- Корпус миксера ● Протрите влажной тканью, а затем высушите.
- Крышка выпускного приспособления ● Запрещается использовать абразивные чистящие средства и патрубком погружать блок электродвигателя в воду.
- Мыть только вручную и тщательно высушивать. Не мыть в посудомоечной машине.
- Чаша, Ограждение для защиты от брызг ● Вымойте руками, а затем высушите или вымойте в посудомоечной машине.
- При выполнении очистки чаши из нержавеющей стали не пользуйтесь проволочной щеткой, стальной мочалкой и отбеливающими средствами. Для удаления накипи используйте уксус.
- Не подносите электроприбор и его детали к нагревательным приборам (конфорки и духовки кухонной плиты, микроволновые печи).

## Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов Kenwood.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
  - техобслуживании или ремонте
- Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
  - Сделано в Китае.





**ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.**

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

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в составе 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.