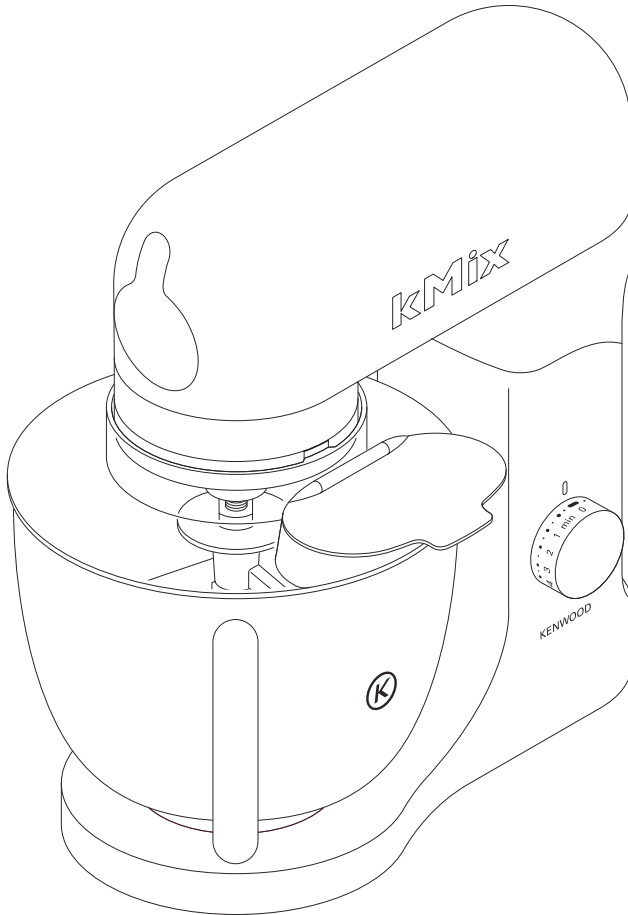


# KENWOOD **kMix**



**KMX50 series**

# 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' на странице 106.
- 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 на странице 104.
- 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.

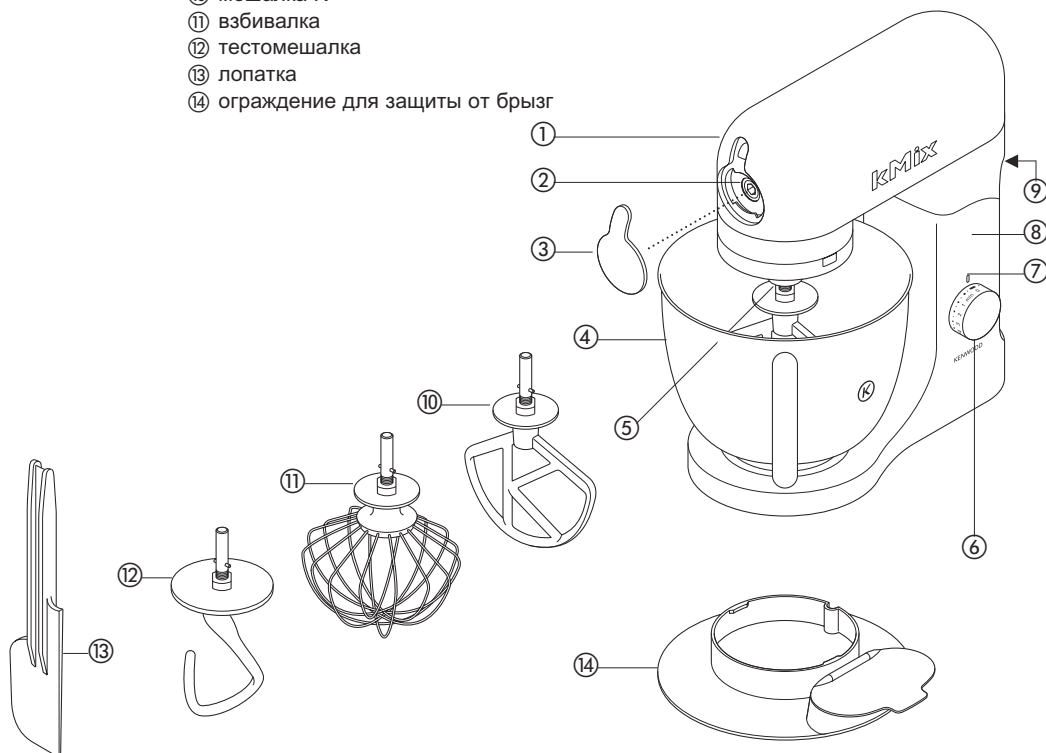
# Основные узлы и детали кухонного комбайна Kenwood

## Перед включением в сеть

- Убедитесь в том, что параметры электросети в вашем доме соответствуют указанным на нижней стороне электроприбора.
- Этот электроприбор соответствует Требованиям Европейского экономического сообщества 89/336/ЕЕС.

## 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



# миксер

- **Насадки для перемешивания и некоторые их применения**
- **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.
- **эстемомешалка** ● 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

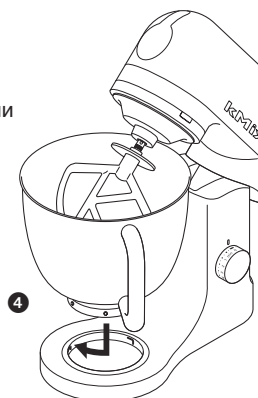
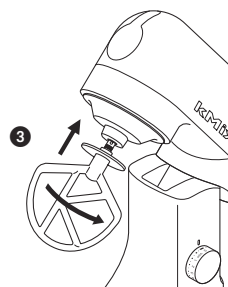
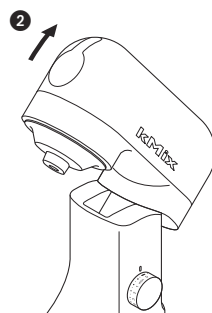
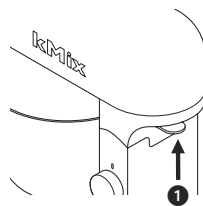
- 2 Отожмите до упора, затем поверните **3**.
- 3 Установите чашу на основание, нажмите на нее и поверните по часовой стрелке до фиксации **4**.
- 4 Приподнимите рычажок отсоединения головки на задней стороне прибора, и одновременно опустите головку миксера.
- 5 Подсоедините прибор к сети электропитания, 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 пудинга используйте положение «fold» (сбивание) . Достаточно повернуть переключатель в положение . Миксер сделает 2,5 оборота и затем автоматически остановится. После этого ручку управления нужно повернуть в положение «0». В случае необходимости повторите.
- 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.

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

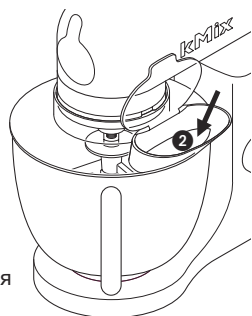
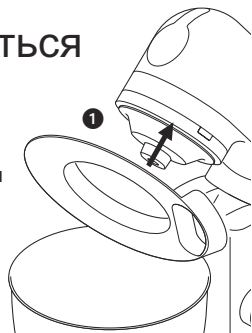
1,3 кг муки

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.
  - Во время перемешивания ингредиенты могут добавляться в чашу через подвешенную на петлях секцию антиразбрызгивателя **2**.
  - Для выполнения смены насадок ограничитель разбрызгивания снимать не требуется.
- 6 Снимите ограничитель разбрызгивания. Для этого нужно поднять головку миксера и сдвинуть ее вниз.



## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Проблема

- Взбивающая насадка или К-образная насадка задевают за дно емкости или не промешивают ингредиенты, находящиеся на дне емкости.

### Устранение неисправности

- Отрегулируйте высоту. Ниже описано, как это нужно делать.

- 1 При выключенном миксере вставьте мешалку или взбивалку, и опустите головку миксера. Проверьте зазор между приспособлением и дном чаши **3**. В идеале приспособление должно почти касаться дна чаши.
- 2 Если нужно отрегулировать величину зазора, поднимите головку миксера и извлеките приспособление.
- 3 При помощи гаечного ключа нужного размера освободите гайку в достаточной степени, чтобы можно было произвести регулировку вала **4**. Для того чтобы опустить приспособление ближе ко дну чаши, поворачивайте вал против часовой стрелки. Для того чтобы увеличить зазор между приспособлением и дном чаши, вращайте вал по часовой стрелке.
- 4 Затяните гайку.
- 5 Вставьте приспособление в миксер и опустите головку миксера. Проверьте ее положение (см. пункт 1).
- 6 В случае необходимости повторите описанные выше операции, пока приспособление не займет правильное положение. После этого затяните гайку.

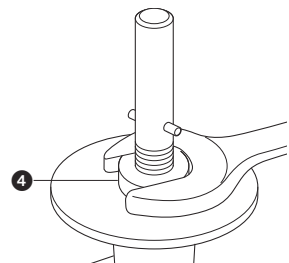
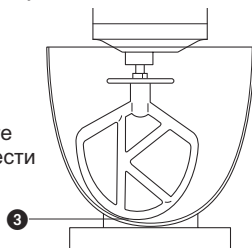
- Примечание: • Для тестомешалки никаких регулировок не требуется.

### Проблема

- Миксер останавливается во время работы.

### 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 ● Запрещается использовать абразивные чистящие средства и патрубка погружать блок электродвигателя в воду.
- Чаша, приспособления ● Вымойте руками, а затем высушите или вымойте в посудомоечной машине.
- Ограждение для защиты от брызг ● 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.