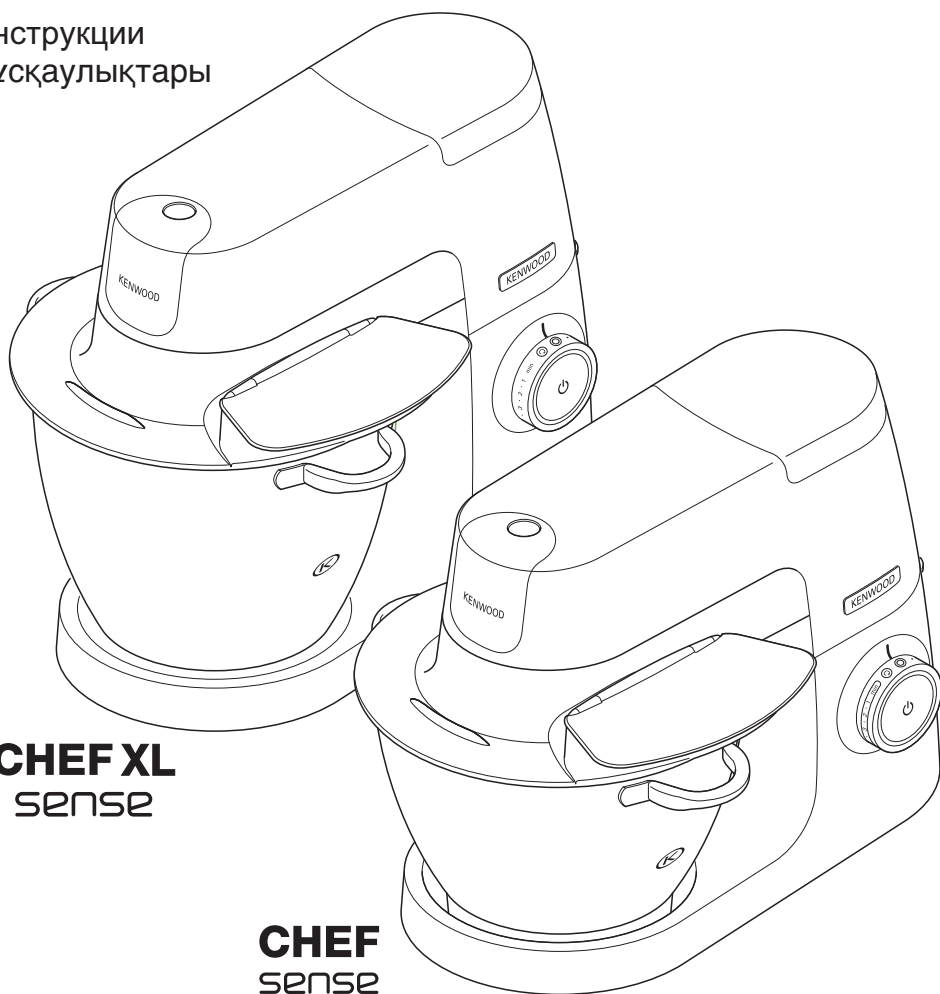


# KENWOOD

TYPE KVC50 (Chef)

TYPE KVL60 (Chef XL)

Инструкции  
нұсқаулықтары



**CHEF XL**  
sense

**CHEF**  
sense

**ERC**

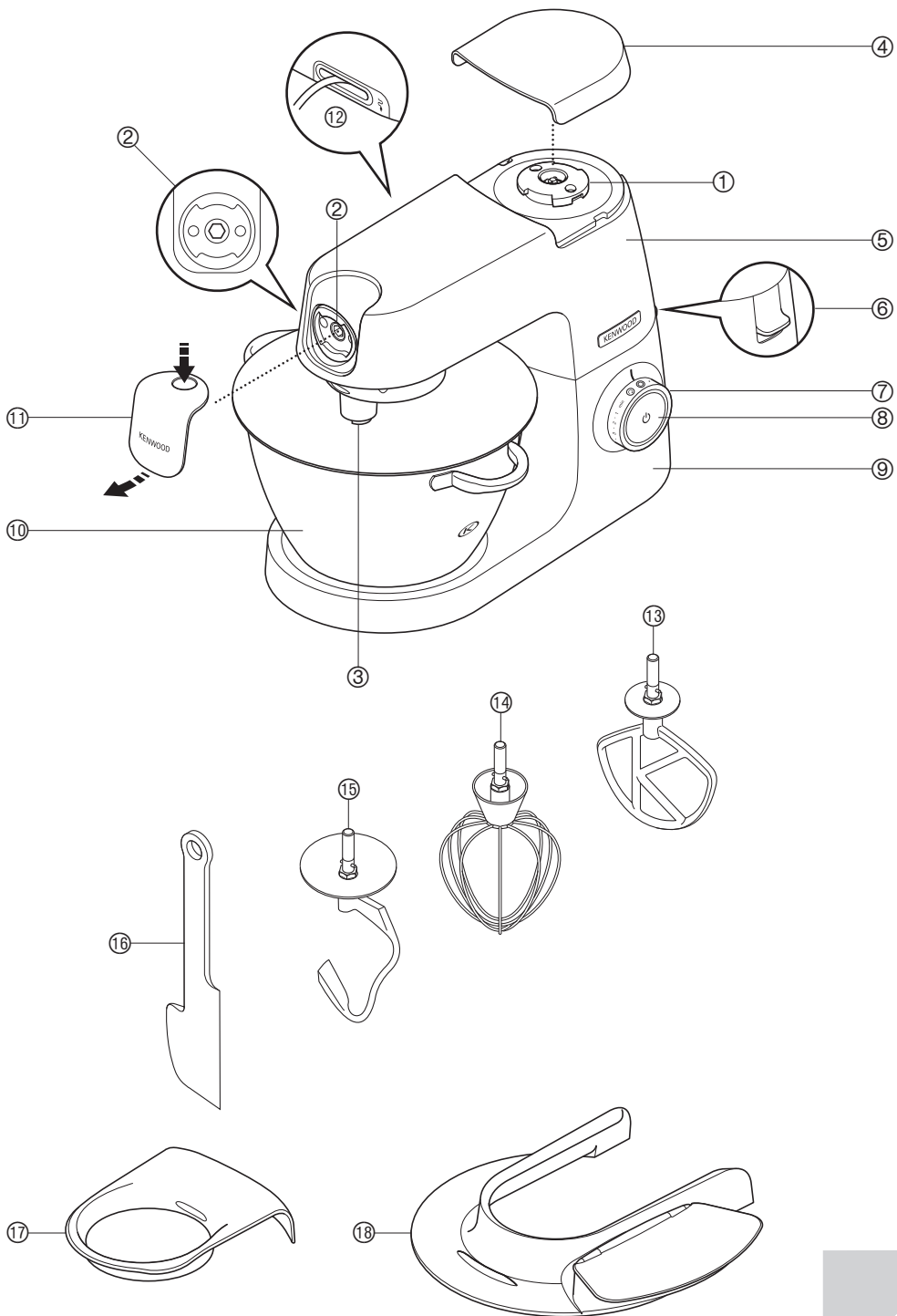
**Русский**

**3 - 13**

**Қазақша**

**14 - 24**



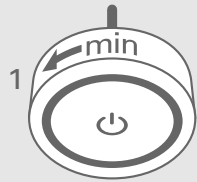




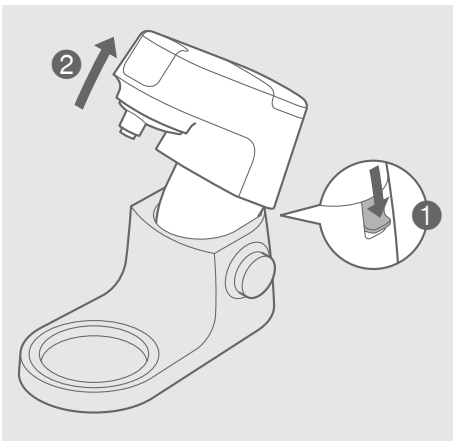
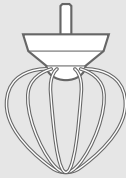
K beater

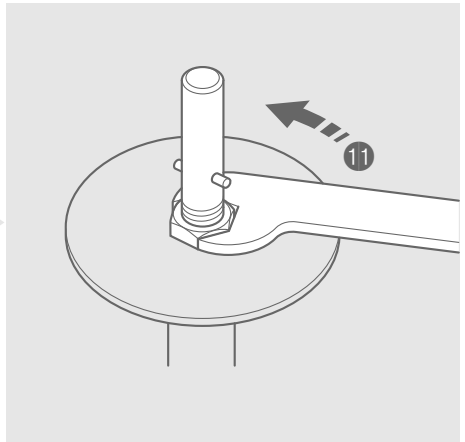
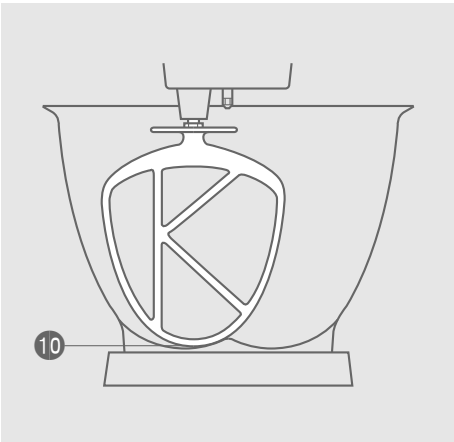
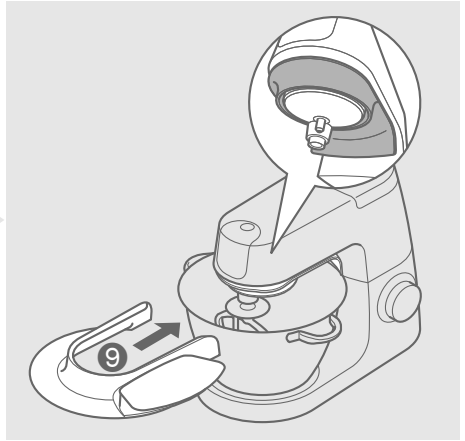
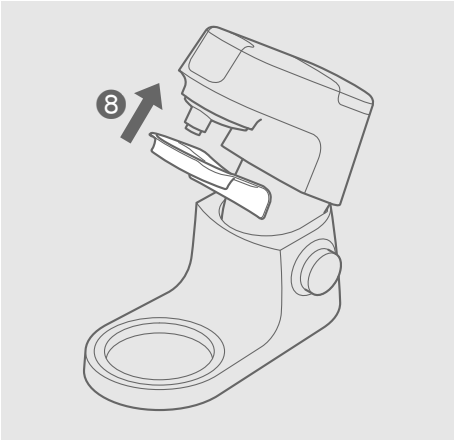
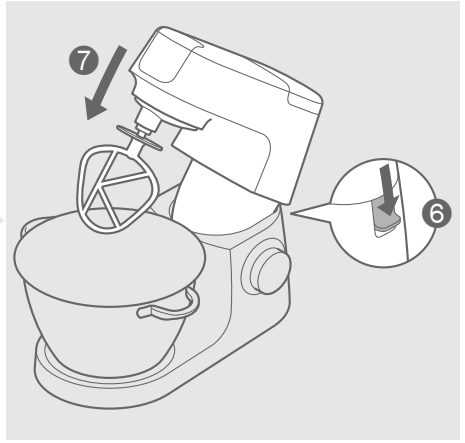
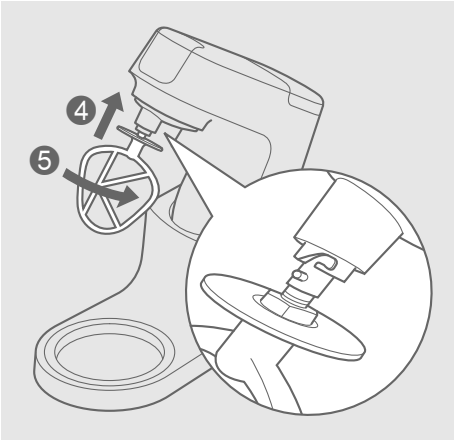


Dough hook



Whisk





# 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.
- Перед монтажом или демонтажом инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно переводите регулятор скорости в положение "0" (Выкл.) и отсоединяйте сетевой шнур от розетки.
- Не касайтесь пальцами вращающихся частей и установленных насадок.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не пользуйтесь неисправным прибором. Проверьте и отремонтируйте его: см. раздел "Ремонт и обслуживание".
- 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.
- Перед использованием кухонной машины извлеките весь шнур питания из отсека для хранения шнура питания ⑫.
- 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.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

### Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на днище прибора.
- 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.

### 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 рычаг разблокировки головки
- ⑦ регулятор скорости + импульсный режим
- ⑧ кнопка режима ожидания
- ⑨ блок электродвигателя
- ⑩ чаша
- ⑪ крышка низкоскоростного отверстия
- ⑫ отсек для хранения шнура питания
- ⑬ К-образная насадка
- ⑭ венчик
- ⑮ крюкообразная насадка для вымешивания теста
- ⑯ лопатка
- ⑰ защита головки
- ⑱ крышка для защиты от брызг

*Примечание: гаечный ключ ⑪ представлен исключительно в иллюстративных целях — он не входит в комплект поставки.*

## Насадки, которые можно приобрести отдельно

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

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

### Примечание: насадки для низкоскоростного отверстия



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

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



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



Если ваша насадка снабжена балочной системой , вам следует воспользоваться адаптером KAT002ME, входящим в комплект поставки, чтобы установить ее в резьбовое отверстие  кухонной машины. (Указания по установке адаптера приводятся в разделе "Использование адаптера".)

*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.


### 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.


### Крюкообразная насадка для вымешивания теста

Предназначена исключительно для вымешивания дрожжевого теста.






## Для использования инструментов чаши

Перед использованием кухонной машины извлеките весь шнур питания из отсека для хранения шнура питания .

- 1 Подключите устройство к сети. Загорится кнопка режима ожидания .

**Примечание:** кнопка режима ожидания  будет мигать, а кухонная машина не будет работать, когда головка миксера находится в поднятом состоянии, или если регулятор скорости находится в отличном от "0" положении.

**Перед началом работы убедитесь в том, что головка миксера правильно заблокирована в опущенном положении, а регулятор скорости находится в положении "0". Если индикатор продолжает мигать, см. "Руководство по устранению неполадок".**

- 2 Нажмите рычаг подъема головки  и поднимите головку миксера до упора. .
- 3 Установите чашу на основание и поверните по часовой стрелке , чтобы зафиксировать.
- 4 Вставьте нужную насадку в гнездо. Нажмите  и поверните  насадку, чтобы зафиксировать.

**Примечание:** Если К-образная насадка или взбивалка не поднимают ингредиенты со дна чаши, обратитесь к разделу "Настройка насадок".

- 5 Опустите головку миксера, нажав на рычаг разблокировки головки ⑥ и опустите головку миксера до фиксации ⑦.
- 6 Включите машину, повернув регулятор скорости ⑦ в нужное положение.  
Используйте импульсный режим (P) для включения машины на максимальную скорость на короткие промежутки времени.
- 7 После выполнения действия поверните регулятор скорости в положение "0" (Выкл.) и отключите кухонную машину от сети питания.
- 8 Открутите насадку по часовой стрелке, чтобы разблокировать ее, а затем снимите.

### Советы

- Чтобы полностью смешать все ингредиенты, часто делайте перерывы в работе миксера и соскребайте тесто со дна емкости.
- Для достижения наилучших результатов взбивайте яйца при комнатной температуре.
- Прежде, чем взбивать белки, убедитесь, что на венчике и в емкости нет жира или скорлупы.
- Для приготовления мучных изделий используйте холодные ингредиенты, если в рецепте не указано иное.

### Советы по приготовлению хлеба

#### Важно

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

- Ингредиенты лучше перемешиваются, если добавить жидкость первой.

### Дрожжи

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

### Внимание

При использовании других отверстий в чаше не должно находиться инструментов.

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

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

| Инструмент                                  | Рецепт/Процесс   | Рекомендуемая скорость   |
|---|--|--|
| К-образная насадка                          | Взбивание масла/маргарина с сахаром                        | Начните с минимальной скорости и постепенно доведите ее до максимальной            |
|   | Взбивание яиц в смесь для кексов                           | От "4" до "Max"  |
|   | Перемешивание муки, фруктов и т.д.                         | С "Fold" до "1"  |
|   | Универсальные смеси для тортов                             | Начните с минимальной скорости и постепенно доведите ее до максимальной            |
|   | Кондитерские изделия и печенье - перетираание жира с мукой | С "Min" до "2"   |
|   | Королевская глазурь  | С "Min" до "1"   |
|   | Пюре   | Начните с минимальной скорости и постепенно доведите ее до максимальной            |
| Венчик                                      | Яичный белок   | Постепенно увеличивайте до "Max".  |
|   | Бисквиты без жира  |  |
|   | Сливки   |  |
| Крюкообразная насадка для вымешивания теста | Для дрожжевых смесей для теста                             | Минимальная скорость на 45—60 сек.<br>Затем перейдите на скорость 1 на 3—4 минуты. |
|   |  | Повторное замешивание на скорости 1  |

# Как установить и пользоваться устройством для защиты от брызг

## Сборка

Устройство для защиты от брызг состоит из двух частей: защита головки **17** и непосредственно защита от брызг **18**.

Защиту от брызг можно установить в чашу только после того, как установлена головка.

- 1 Поднимайте головку миксера, пока не услышите щелчок.
  - 2 Наденьте фильтр головки на нижнюю часть головки миксера **8** и надавите для фиксации.
  - 3 Установите чашу на подставку.
  - 4 Опустите головку миксера.
  - 5 Положите крышку для защиты от брызг на край чаши и затем переместите вперед до упора **9**.
  - В процессе перемешивания ингредиенты добавляются непосредственно в чашу через загрузочную воронку.
  - 6 Чтобы снять защиту от брызг, потяните ее не себя с чаши миксера.
  - 7 Чтобы снять защиту головки, поднимите головку миксера до упора. Извлеките насадку, если она установлена, а затем потяните защиту головки вниз из-под низа головки миксера.
- Примечание: разрешается устанавливать или снимать защиту от брызг только при зафиксированном положении головки миксера.

**Рекомендуем регулярно снимать защиту головки для чистки.**

# Настройка насадок

## К-образная насадка и венчик

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

TYPE KVC50 = 17 мм

TYPE KVL60 = 19 мм

Для этого следуйте приведенным ниже инструкциям:

- 1 Отключите прибор от сети.
- 2 Поднимите головку миксера и вставьте венчик или взбивалку.
- 3 Опустите головку миксера. Если необходимо отрегулировать зазор, поднимите головку миксера и снимите насадку. В идеальном варианте венчик или К-образная насадка должны **почти** касаться дна чаши **10**.
- 4 С помощью подходящего гаечного ключа открутите гайку **11**, чтобы можно было регулировать положение вала. Чтобы опустить насадку ближе к дну чаши, поверните вал против часовой стрелки. Чтобы приподнять насадку, поверните вал по часовой стрелке.
- 5 Закрутите гайку.
- 6 Установите насадку на место и опустите головку миксера. (Проверьте положение насадки, см. выше перечисленные пункты).
- 7 Повторяйте выше описанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.

- Примечание: гаечный ключ ❶ представлен исключительно в иллюстративных целях.

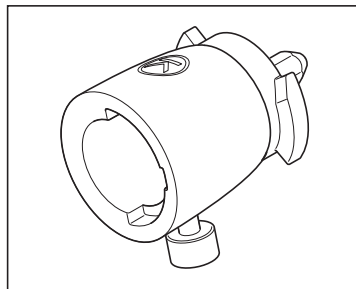
### Крюкообразная насадка для вымешивания теста

Положение данной насадки устанавливается производителем и не требует дальнейших переустановок.

## Использование адаптера КАТ002МЕ

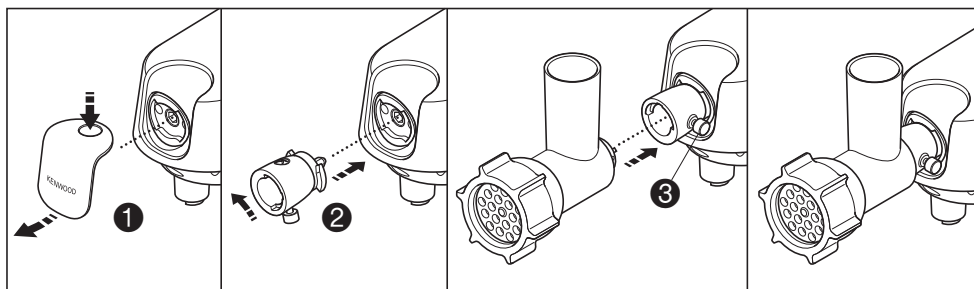
### Использование адаптера

- 1 Снимите крышку с низкоскоростного отверстия, нажав на нее и подняв в верх ❶.
- 2 Возьмите адаптер, как показано на рисунке (логотипом К вверх), и вкрутите его в низкоскоростное отверстие ❷. Блокирующий винт должен быть обращен вперед.
- Примечание: прежде, чем вставлять насадку, открутите стопорный винт внутри адаптера так, чтобы насадка могла беспрепятственно входить внутрь адаптера.
- 3 Вставьте насадку (провернув в обе стороны, чтобы притереть на месте), затем закрутите стопорный винт ❸ против часовой стрелки для блокировки.
- 4 Инструкции см. в руководствах к насадкам.
- 5 Для извлечения насадки из адаптера повторите указанную процедуру в обратном направлении.



### Чистка

- Перед очисткой деталей всегда снимайте насадку с адаптера.
- Адаптер можно только протирать влажной тряпкой и запрещено погружаться в воду. **Не мойте адаптер в посудомоечной машине.**



## Уход и чистка

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

### Блок электродвигателя и крышки отверстий

- Протереть влажной тряпкой, высушить.
- Не использовать абразивы и не погружать в воду.
- Поместите излишек длины шнура в отсек для хранения шнура ⑫ на задней панели блока электродвигателя.

### Чаша

- Помыть руками, тщательно высушить или вымыть в посудомоечной машине.
- Не используйте проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливатель для чистки емкости из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета, используйте уксус.
- Не подвергайте прибор воздействию источников тепла (верхней панели электроплиты, электропечей, микроволновых печей).

### Насадки и защита от брызг

- Помойте вручную, а затем тщательно просушите.
- Также разрешается мыть их в посудомоечной машине на верхней полке. Не кладите их на нижнюю полку прямо над нагревательным элементом. Рекомендуется использовать программу с низким температурным режимом (максимум 50°C).

## 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.

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

Например: 1 сентября 2013 года = 13L35.

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

| Модель            | TYPE KVC50  | TYPE KVL60  |
|-------------------|-------------|-------------|
| Напряжение        | 220 – 240 В | 220 – 240 В |
| Частота колебаний | 50/60 Гц    | 50/60 Гц    |
| Мощность          | 1100 Вт     | 1200 Вт     |

Адрес производителя:

Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Адрес компании-импортера:

ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Сущёвская, д. 27, стр. 3  
Тел.: +7 (495) 781-26-76



**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 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 КАХ)  | Насадка должна быть снабжена резьбой системой фиксации КАХ  , чтобы устанавливаться в это отверстие. Если ваша насадка снабжена балочной системой  , вам следует воспользоваться адаптером КАТ002МЕ, входящим в комплект поставки, чтобы установить ее в резьбовое отверстие кухонной машины. Дополнительную информацию см. на сайте <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a> . |
| При первом включении машины мигает индикатор режима ожидания.                                | Регулятор скорости не находится в положении "0".<br>Головка миксера поднята или не заблокирована надлежащим образом в опущенном положении.   | Поверните регулятор скорости в положение "0".<br><br>Переведите головку машины в нижнее положение и заблокируйте должным образом.   |
| Кухонная машина останавливается во время работы. Индикатор режима ожидания быстро мигает.    | Включилась защита от перегрузки или перегрева. Превышен допустимый объем.  | Отключите устройство и устраните помеху или источник перегрузки.<br>Поверните регулятор скорости в положение "0", а затем снова выберите нужную скорость.<br><br>Если машина не работает, удалите часть ингредиентов, чтобы снизить нагрузку, и перезапустите.<br>Если и это не помогает решить проблему, отключите устройство и дайте постоять 15 минут. Подключите и повторно выберите скорость.<br>Если не удастся запустить миксер, используя указанную выше процедуру, обратитесь в службу поддержки клиентов.   |
| Индикатор режима ожидания не горит, хотя устройство подключено к сети питания.               | Кухонная машина была включена дольше 20 минут, но не совершала никаких действий и перешла в режим ожидания.  | Нажмите кнопку режима ожидания еще раз, что перезапустит.   |





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

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

**KENWOOD**

CREATE MORE