

KENWOOD

kMix

TYPE: KMX75, TYPE: KMX76

TYPE: KMX751, TYPE: KMX755

instructions

istruzioni

instrucciones

Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

instruções



TYPE: KMX75
TYPE: KMX76



TYPE: KMX751
TYPE: KMX755

Русский

- Меры безопасности 311-312
- Перед подключением к сети электропитания 312
- Уход и чистка 313-314
- Список деталей 315-316
- Как пользоваться кухонной машиной 317-322
 - Схемы и инструкции по использованию 317-319
 - Таблица рекомендуемого использования 320-322
 - Рецепты 322
- Сборка кремовзбивателя 323
- Как устанавливать и пользоваться крышкой для защиты от брызг 323-324
- Корректировка насадок 324-235
- Хранение шнура 325
- Обслуживание и забота о покупателях 326-327
- Таблица поиска и устранения неисправностей 328

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Перед использованием в первый раз распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки. (Табличку с рейтингом на основании прибора снимать не следует). Промойте детали, см: “Уход и чистка”.
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- **Всегда** ставьте регулятор скорости в положение ‘O’ Off и вынимайте вилку из сети перед установкой или снятием инструментов / насадок, после использования прибора и перед чисткой.
- **Не допускайте**, чтобы части вашего тела, волосы, украшения или предметы одежды свободного покроя приближались к движущимся частям и установленным насадкам.
- **Не оставляйте** включенный прибор без присмотра.
- **Не пользуйтесь** неисправным прибором. Отдайте его на проверку и в ремонт его: см. раздел ‘Обслуживание и забота о покупателях’.
- **Никогда** не помещайте пальцы в шарнирный механизм.
- **Не допускайте**, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- **Не допускайте**, чтобы головная часть была в поднятом положении во время работы кухонной машины.
- **Следите за тем**, чтобы вода не попала на блок питания, электрический шнур или штепсельный разъем.
- При использовании насадок для чаши в работе машины **обязательно** убедитесь, что чаша установлена.
- **Не используйте** одновременно более одного отверстия (розетку для насадок для чаши и низкоскоростное отверстие).
- **Никогда** не пользуйтесь несанкционированными насадками.
- **Никогда** не превышайте максимальные количества продуктов и скорости, указанные в Таблице рекомендуемого использования.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам предосторожности, которые вы найдете в комплекте поставки.
- Будьте осторожны при удалении насадок из чаши после длительного пользования прибором, так как они могут быть горячими.
- Поднимая этот прибор, будьте осторожны, поскольку он тяжелый.
- Перед подъемом **убедитесь в том**, что головная часть электроприбора зафиксирована, а контейнер, насадки, крышки и сетевой шнур надежно закреплены.
- **Не двигайте** и не поднимайте головную часть машины с установленной насадкой, так как от этого кухонная машина может потерять устойчивость.
- **Не допускайте**, чтобы прибор работал недалеко от края или свешиваясь над краем рабочей поверхности и не применяйте силы при установке насадок, так как это может нарушить стабильность положения прибора, он может опрокинуться, что может привести к травме.
- При перемещении прибора всегда поднимайте его за основание пьедестала и головную часть кухонной машины. Не следует поднимать или переносить прибор за ручку чаши.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.

- Короткий шнур питания используется для снижения риска того, чтобы в нем запутаться или о него споткнуться.
- Удлинитель использовать можно, если проявлять осторожность при их использовании.
- При использовании удлинителя:
 1. Указанный электрический рейтинг удлинителя должен быть как минимум не ниже или выше, чем электрический рейтинг прибора.
 2. Шнур должен быть уложен таким образом, чтобы не покрывать столешницу или поверхность стола, где за него могут потянуть дети или о него можно случайно споткнуться.
 3. Удлинитель должен быть заземленным и с трехжильным кабелем. Электрические параметры прибора указаны на его основании.
- 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.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Дети должны находиться под присмотром. Не разрешайте детям 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.

Стеклянная чаша

- Перед использованием убедитесь в том, что произведена корректировка насадок для чаши в соответствии с необходимой высотой и что они не касаются дна чаши (см. раздел "Корректировка насадок").
- **Не допускайте** соприкосновения чаши с источниками интенсивного нагрева, такими как печь или плита.
- Для удаления ингредиентов **не стучите** по инструментам, расположенным на боковой стороне чаши.

Особый уход

Стекло является природным материалом. Хотя в процессе производства чаши были приложены все усилия для достижения ее идеального внешнего вида, могут быть заметны незначительные несовершенства – это естественно, ожидаемо и не влияет на нормальную работу чаши.

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- **ОСТОРОЖНО! ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.**
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Уход и чистка

- Перед чисткой обязательно выключите электроприбор и отсоедините его от сети.
- При первом использовании на месте низкоскоростного отверстия ② может появиться немного жирного налета. Это нормально - просто вытрите его.
- При поднятии головной части на шарнире можно заметить небольшое количество смазки. Это нормально, смазку можно удалить тряпкой.

Блок питания и крышка отверстия

- Протереть влажной тряпкой, высушить.
- **Недопустимо** использовать абразивы или погружать в воду

Чаша из нержавеющей стали

- Мыть вручную, тщательно сушить или мыть 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).

Крышка для защиты от брызг

- Мыть вручную, тщательно сушить или мыть в посудомоечной машине.

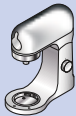
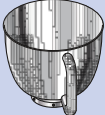
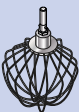
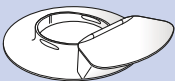
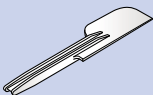
Кремевзбиватель

- Перед чисткой **следует всегда** отсоединить гибкое скользящее лезвие от насадки.
- Гибкое скользящее лезвие и насадку следует мыть горячей мыльной водой, а затем тщательно вытирать. Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине.

Примечание: следует тщательно осмотреть состояние корпуса насадки перед ее использованием и после, а также регулярно следить за состоянием скользящего лезвия и заменять его при появлении признаков износа.

Стеклоянная чаша

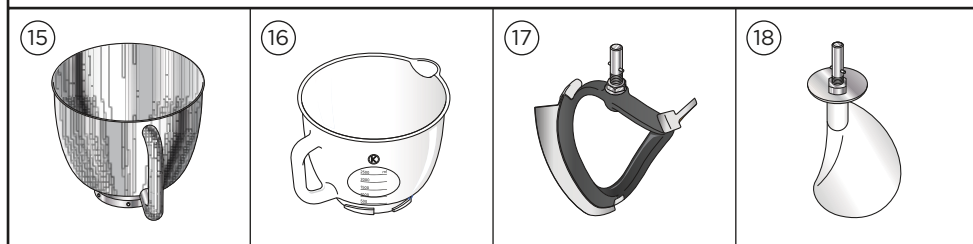
- Вымойте чашу в горячей мыльной воде, затем тщательно высушите.
- Также допускается мытье чаши в посудомоечной машине.

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Список деталей

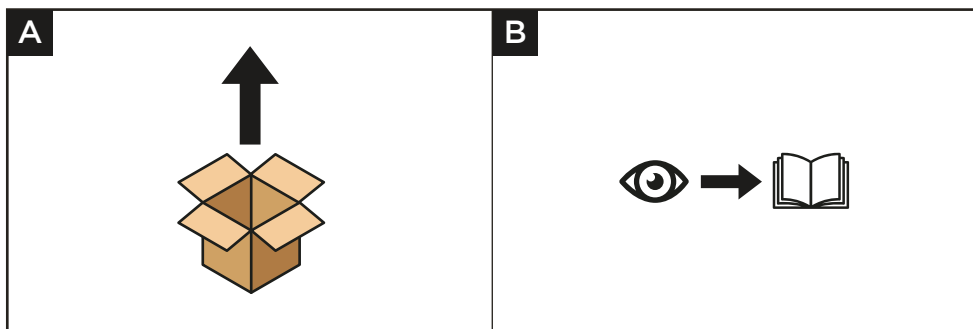


* Если деталь входит в комплект поставки



ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ① Головная часть кухонной машины ② Отверстие для насадки ③ Крышка отверстия для насадки ④ Гнездо для насадок ⑤ Вкл. / выкл. и регулятор скорости ⑥ Световой индикатор готовности машины к работе ⑦ Корпус машины ⑧ Рычажок разблокировки головной части | <ul style="list-style-type: none"> ⑨ Секция для хранения шнура ⑩ К-образная насадка ⑪ Венчик ⑫ Насадка для замеса теста ⑬ Крышка для защиты от брызг ⑭ Шпатель ⑮ Чаша из нержавеющей стали ⑯ Стеклоанная чаша ⑰ Кремозбизвател ⑱ Насадка для аэрации |
|--|--|



Как пользоваться кухонной машиной

Схемы и инструкции по использованию



Внимание

- При использовании других отверстий убедитесь, что в чаше не установлены и не хранятся никакие насадки для чаши.
- Не используйте венчик для приготовления густых смесей (например, тортов "все в одном" или для взбивания жира и сахара) - это может привести к его повреждению.
- Никогда не превышайте указанную норму загрузки и скорости: это может привести к перегрузке прибора.
- При взбивании жира и сахара для приготовления смесей для тортов жир всегда должен быть комнатной температуры или предварительно размягчен.
- Перед использованием прибора убедитесь, что ножи и рабочая поверхность чистые и сухие.
- Не используйте кремозбиватель для приготовления густых блюд, таких как тесто, или твердые ингредиенты, например, таких, которые содержат фруктовые косточки, кости или скорлупу.
- Если поднять головную часть машины во время работы, то она немедленно остановится. Для повторного пуска машины опустите головную часть, установите регулятор скорости в положение "О", подождите несколько секунд, а затем снова установите нужную скорость. Прибор должен сразу заработать снова.
- При каждом подъеме головки миксера световой индикатор его готовности к работе будет гаснуть. При опускании головки световой индикатор будет загораться, что означает, что миксер готов к работе.

Насадка для аэрации

- Не следует использовать высокую скорость, так как для оптимальной работы скорость должна быть низкой.
- Насадка не предназначена для смешивания горячих ингредиентов. Перед использованием насадки для аэрации надо дать ингредиентам остыть..

- 1 Поднимите рычажок разблокировки головной части на задней стороне кухонной машины и одновременно поднимите головную часть до фиксации в поднятом положении.
- 2 Установите чашу на основание. Поместите ручку чаши непосредственно напротив символа «разблокировки» **Ⓔ**, а затем медленно поворачивайте чашу по часовой стрелке, пока ручка не окажется напротив символа «блокировки» **Ⓕ**. **Не применяйте** силу и не закручивайте слишком сильно.
- 3 Добавьте необходимые ингредиенты в чашу для смешивания.
- 4 Вставьте нужную насадку в гнездо. Нажмите на нее и подтолкните ее вверх до фиксации.
- 5 Поднимите рычажок разблокировки головной части на задней стороне машины и одновременно опустите головную часть.
- 6 При каждом подъеме головной части световой индикатор готовности машины к работе будет гаснуть. При опускании головной части световой индикатор будет загораться, что означает, что прибор готов к работе.
- 7 Включите, установив регулятор скорости в нужное положение.
- 8 Открутите насадку по часовой стрелке, чтобы отсоединить от гнезда для насадки а затем снимите.

Советы и рекомендации

- Если К-образная насадка, венчик или кремозбиватель не захватывают ингредиенты со дна чаши, обратитесь к разделу "Регулировка инструмента".

- Функция аэрации  предназначена для добавления легких ингредиентов в густые смеси, например, при приготовлении безе, муссов, фруктовых десертов, бисквитных пирожных, суфле, а также для добавления муки в смесь для кексов. Машины будет работать на постоянной медленной скорости.
- Чтобы полностью смешать все ингредиенты, часто делайте перерывы в работе машины и соскребайте тесто с чаши лопаткой.
- Чтобы не разбрызгивать ингредиенты, постепенно увеличивайте скорость.

Советы и рекомендации - К-образная насадка

- Для получения наилучших результатов всегда используйте сливочное масло и маргарин комнатной температуры при приготовлении тортов.
- Для приготовления выпечки используйте холодные ингредиенты, кроме случая, когда в рецепте указано иное.

Советы и рекомендации - Венчик

- Наилучшие результаты достигаются при использовании яиц комнатной температуры. Перед взбиванием яичных белков, убедитесь, что на венчике и чаше нет жира или яичного желтка.

Советы и рекомендации - Кремвзбиватель

- При взбивании жира и сахара для приготовления смесей для тортов жир всегда должен быть комнатной температуры или предварительно размягчен.

Советы и рекомендации - Насадка для замеса теста

- Если вы слышите, что машина с трудом справляется с перемешиванием, отключите, извлеките половину теста и вымешайте каждую половину по отдельности.
- Ингредиенты смешиваются лучше всего, если сначала добавить жидкость.

Дрожжи

- **Сухие дрожжи** (тип дрожжей, которые необходимо разводить водой): налейте тёплой воды в чашу. Затем добавьте дрожжи и сахар и оставьте на 10 минут до появления пены.
- **Свежие дрожжи** покрошите в муку.
- **Другие виды дрожжей:** следуйте указаниям производителя.
- Поместите тесто в смазанный жиром полиэтиленовый пакет или чашу, накрытую чайным полотенцем. Оставьте в теплом месте, пока объем теста не увеличится вдвое.

Советы и рекомендации - Инструмент для аэрации

- Для наилучших результатов не следует взбивать яичный белок или сливки в слишком крепкую массу: насадка для аэрации не справится с такой густой смесью как следует.
- Не смешивайте ингредиенты слишком долго — Процесс аэрации смеси не должен быть слишком долгим — смесь потеряет воздушность и станет рыхлой. Как только ингредиенты будут полностью перемешаны, процесс следует прекратить.
- Все ингредиенты, не вошедшие в смесь и оставшиеся на лопатке или на стенках чаши, аккуратно вмешайте в смесь шпателем.

Электронный датчик и регулятор скорости

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

Таблица рекомендуемого использования

	 (МАКС)		 (Минуты)
	2 кг	Min-Max (Мин Макс)	2-5
  	 680 г	Min-1 (Мин 1)	2-3
 	2 кг	Min-Max (Мин Макс)	1

	 (МАКС)		 (Минуты)
	2 кг	Min-Max (Мин Макс)	2-5
 	2 кг	Min-Max (Мин Макс)	1
  → 	1,5 кг	Min-Max (Мин Макс)	4
 	2,68 кг	Min-Max (Мин Макс)	2-5

	 (МАКС)		 (Минуты)
	12 (420 г)	Min-Max (Мин Макс)	3
 4-8 °C	1 литр	Min-Max (Мин Макс)	2-3
	 250 г 500 г 200 г	Min (Мин)	10 secs
		Max (Макс)	1-1,5
	 180 мл x2	6	1-1,5

	 (МАКС)		 (Минуты)
	 1,35 кг 2,17 кг	Min (Мин)	1
		1	3-4
	 1,35 кг 2,28 кг	Min (Мин)	1
		1	3-4
	 1,35 кг 2,93 кг	Min (Мин)	1
		1	4-9

		 (МАКС)		 (Минуты)
		 x 9	Max (Макс)	3
		 250 g		2-8

Рецепты

Тесто для белого хлеба

1,35 кг муки

13,5 г соли

21,5 г сухих дрожжей быстрого действия

756 мл воды

27 г сала или сливочного масла

- 1 Установите чашу на кухонную машину.
- 2 Налейте в чашу воду, затем добавьте остальные ингредиенты.
- 3 Смешивайте на минимальной скорости в течение 45-60 секунд или до образования теста.
- 4 Вымешивайте на скорости 1 в течение 3-4 минут.
- 5 Переложите тесто в две формы для буханки весом 2 фунта или скатайте в рулеты и выложите на смазанный жиром противень.
- 6 Накройте чайным полотенцем и оставьте тесто подниматься в теплом месте на 45-60 минут, пока объем не увеличится вдвое.
- 7 Выпекайте при 200°С в течение 40 минут или 15-20 минут для булочек.

Тесто для пиццы

500 г муки

30 г оливкового масла

7 г соли

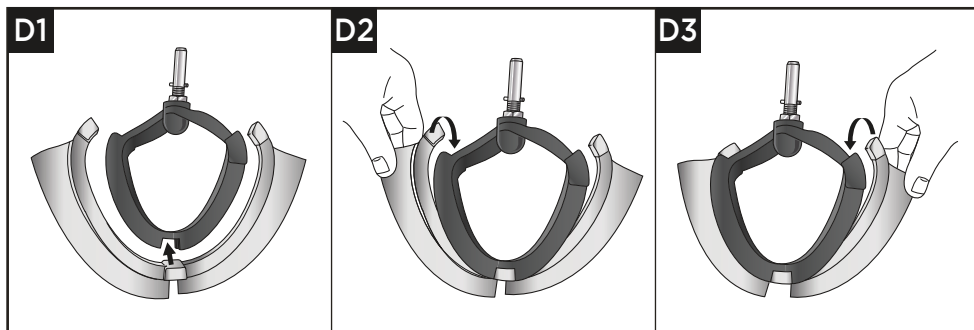
7 г дрожжей

300 мл воды

- 1 Установите чашу на кухонную машину.
- 2 Добавьте все ингредиенты.
- 3 Установите крюк для теста и опустите головную часть.
- 4 Смешайте на минимальной скорости в течение 1 минуты.
- 5 Вымешивайте на скорости 1 в течение 4 минут.
- 6 Придайте тесту форму шара, поместив его на посыпанную мукой рабочую поверхность.
- 7 Накройте тесто влажным чайным полотенцем и оставьте на 30-40 минут в теплом месте.
- 8 Разделите на 2 части и раскатайте в две основы для пиццы диаметром 25-30 см.
- 9 Переложите на засыпанный манкой противень. Украсьте пиццу гарнирными добавками/ покрытием и выпекайте 10-15 минут при температуре 240°С.

Сборка кремовзбивателя

Схемы и инструкции по использованию



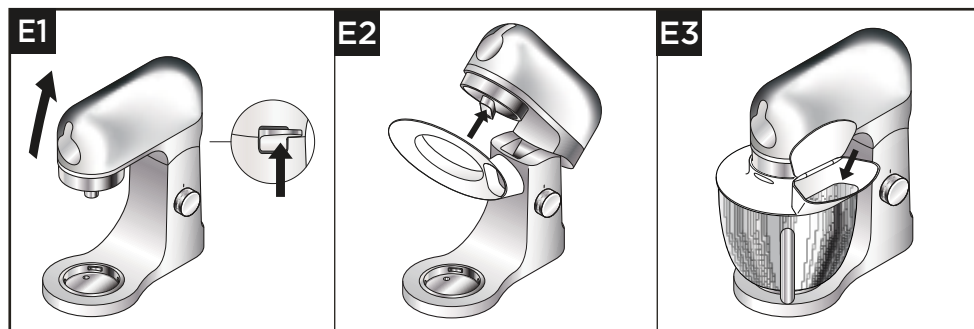
Внимание

- Скользящее лезвие поставляется в уже установленном виде и при чистке его необходимо снять.

- Аккуратно установите гибкое скользящее лезвие на насадку, введя его основание в паз, затем установите одной стороной в канавку, а потом мягко прикрепите конец, установив его в рабочем положении. Повторите те же действия с другой стороны.

Как устанавливать и пользоваться крышкой для защиты от брызг

Схемы и инструкции по использованию



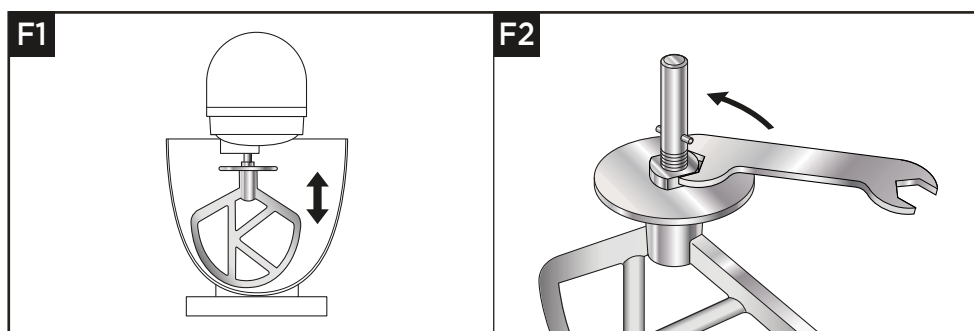
Внимание

- Во время перемешивания ингредиенты могут добавляться в чашу подвесную часть крышки для защиты от брызг.
- Для выполнения смены насадок крышку для защиты от брызг снимать не требуется.

- 1 Поднимите головную часть кухонной машины до фиксации.
- 2 Установите чашу на основание.
- 3 Надвиньте крышку для защиты от брызг на нижнюю сторону головной части кухонной машины так, чтобы она как следует встала на место. Подвесная секция должна быть расположена как показано на рисунке.
- 4 Вставьте нужную насадку.
- 5 Опустите головную часть кухонной машины
- 6 Снимите крышку для защиты от брызг. Для этого нужно поднять головную часть кухонной машины и сдвинуть ее вниз.

Корректировка насадок

Схемы и инструкции по использованию



Внимание

- На заводе насадки отрегулированы под высоту чаши, входящей в комплект поставки, и не требуют регулировки.
- Однако, если вам потребуется приспособить насадку, используйте подходящий 15-миллиметровый гаечный ключ:

TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

К-образная насадка, венчик, кремовзбиватель и насадка для перемешивания

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

Однако, если вам потребуется отрегулировать насадку, используйте подходящий 15-миллиметровый гаечный ключ:

Для этого следуйте приведенным ниже инструкциям:

- 1 Отключите прибор от сети.
- 2 Поднимите головную часть кухонной машины и вставьте венчик, взбиватель или инструмент для аэрации.
- 3 Опустите головку головную часть кухонной машины. При необходимости откорректировать расстояние поднимите головку головную часть кухонной машины и выньте насадку. В идеале венчик, К-образная насадка и насадка для перемешивания должны **почти** касаться дна чаши.

Кремевзбиватель

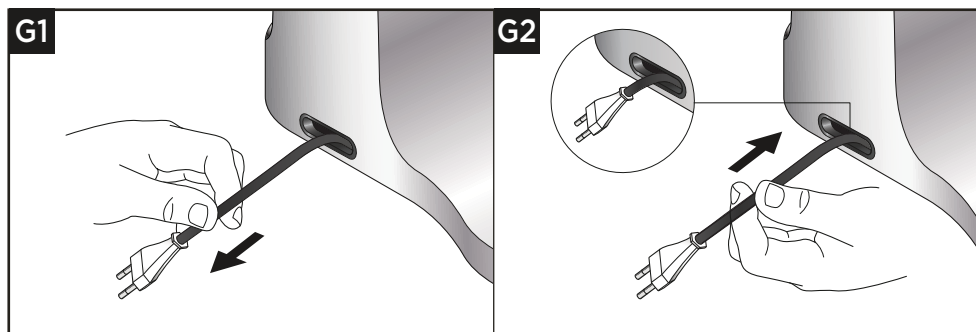
- Желательно, чтобы он касался поверхности чаши таким образом, чтобы слегка скользить по чаше в процессе помешивания.
- 4 С помощью подходящего гаечного ключа открутите гайку, чтобы можно было регулировать положение стержня. Чтобы опустить насадку ближе к дну чаши, поверните стержень против часовой стрелки. Чтобы приподнять насадку, поверните стержень по часовой стрелке.
 - 5 Закрутите гайку.
 - 6 Установите насадку на место и опустите головную часть кухонной машины. (Проверьте положение насадки, см. выше перечисленные пункты).
 - 7 Повторяйте выше описанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.

Примечание: гаечный ключ представлен исключительно в иллюстративных целях.

Насадка для замеса теста

Положение данной насадки устанавливается производителем и не требует регулировки..

Хранение шнура



Обслуживание и забота о покупателе

- 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.
- 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 или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



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.

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: 4-я неделя января 2021 года = 24T04

Модельность	TYPE KMX75	TYPE KMX76	TYPE KMX751	TYPE KMX755
Напряжение	220 – 240 В	220 – 240 В	220 – 240 В	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц	50 – 60 Гц	50 – 60 Гц	50 – 60 Гц
Мощность	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт
Условия хранения:	Температура: от + 5°C до + 45°C 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. Сущёвская, д. 27, стр. 3

Тел.: +7 (495) 781-26-76

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 “Корректировка насадок”.
При первом включении кухонной машины в сеть мигает световой индикатор готовности кухонной машины к работе.	Регулятор скорости не находится в положении “О”.	Поверните регулятор скорости в положение “О”.
Кухонная машина останавливается во время работы. Световой индикатор готовности кухонной машины к работе часто мигает.	Включилась защита от перегрузки или перегрева. Превышена максимальная нагрузка.	Отключите устройство и устраните помеху или источник перегрузки. Поверните регулятор скорости в положение “О”, а затем снова включите нужную скорость. 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 машину, используя указанную выше процедуру, обратитесь в службу поддержки клиентов.
Световой индикатор готовности кухонной машины к работе медленно мигает при подключенном к сети приборе.	Кухонная машина была включена дольше 30 минут, но не совершала никаких действий и перешла в режим ожидания.	Для перезагрузки машины переместите регулятор скорости в положение “min” (мин), затем снова в положение “О”.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2025 Kenwood Limited. All rights reserved



5720071740/2