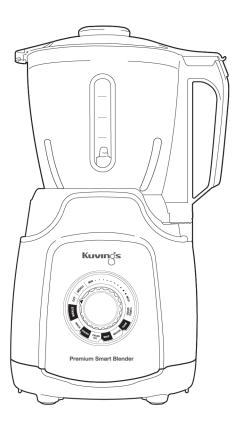




KUVINGS Умный блендер премиум класса **Руководство**



- Для обеспечения правильной работы блендера прочитайте это руководство.
 - Цвет и спецификация изделия могут отличаться в целях улучшения качества.

	ый блендер лиум класса	
0	Автоматическая система управления Блендер автоматически останавливается, когда рецепт завершен.	
CC IMP	Предустановленные кнопки рецептов для новичков Оптимизированные время и скорость в зависимости от ингредиентов. Одним нажатием кнопки вы можете смешать, размолоть, расколоть лед или сделать коктейль, тесто, пену и взбитые сливки.	
	Настройте свои рецепты Установите свое время и скорость в соответствии с вашими предпочтениями.	
	Многоцелевое гибридное лезвие V-образное гибридное лезвие объединяет две разные операции (смешивание и измельчение) в одну. Это позволяет вам крошить лед и создать свои собственные коктейли одним нажати ем кнопки предустановки.	

Пенообразователь для майонеза Создайте собственный майонез и взбитые сливки без добавок.

Тройная система безопасности Для работы блендера. 1) Установите контейнер на основание мотора. 2) Закройте крышку сверху. 3) Включите быстрый набор или нажмите кнопку предустановки.



Меры предосторожности

- 1. Прочтите все инструкции.
- (см. Предупреждения безопасности на стр. 06 ~ 07)
- 2. Используйте изделие в помещении.
- Перед использованием проверьте шнур питания, кабель и другие детали на наличие дефектов. Не пытайтесь отремонтировать блендер самостоятельно, если он неисправен. Обратитесь в ближайший сервисный центр.
- 4. Используйте изделие в сухом месте.
- 5. Отсоедините розетку перед сборкой или снятием деталей, а также после очистки.
- При работе в первый раз изделие может выделять незначительный запаха горения.
 Это нормально и вскоре исчезнет.
- 7. В случае превышения рекомендуемого количества ингредиентов, изделие может издавать запах горения из-за перегрева двигателя. Соблюдайте рекомендуемое количество ингредиентов.
- 8. Всегда следите за тем, чтобы блендер был надежно закреплен на месте. Не отвинчивайте зажимы во время работы блендера.
- 9. Не прикасайтесь к блендеру во время его работы.
- 10. Не ремонтируйте и не модифицируйте устройство самостоятельно.
- 11. Отключайте розетку, когда изделие не используется.
- 12. Используйте только аксессуары, которые продаются производителем.
- 13. Храните изделие его вдали от детей.
- 14. Не используйте изделие не по назначению, описанному в руководстве. (смешивание, измельчение, фарш, крошение льда, коктейль, тесто, взбитые сливки, вспенивание)
- 15. Прибор предназначен только для домашнего использования. Следуйте инструкциям в руководстве. (При неправильном или коммерческом использовании, гарантия на изделие может быть снята).
- Сохраните руководство для использования в будущем.
- Если устройство передано в подарок, пожалуйста, приложите руководство к изделию.
- Перед использованием проверьте напряжение этого изделия. Оно не может использоваться в стране с другим напряжением.
- Изделие предназначено только для домашнего использования. Следуйте инструкциям в руководстве.

05 Меры предосторожности

06 Предупреждения безопасности

08 Детали

09 Сборка

10 Работа

12 Разборка

12 Очистка и хранение

13 Советы по эксплуатации

14 Советы по ингредиентам

15 Работа с меню

17 Устранение неполадок. Вопросы и ответы

18 Технические характеристики

19 Гарантия

Для обеспечения безопасности пользователя предусмотрены меры предосторожности. Прочитайте их и следуйте им.



Внимание: предупреждает о серьезной травме или смерти.

Не разбирать



Предостережение: предупреждает о травме или повреждении изделия.



Запрещено



Следуйте инструкциям



Отсоединить питание



Необходимо принять меры



Осторожно! Возможен удар током

05

Предупреждения безопасности



Не прикасайтесь к шнуру питания мокрыми руками.

• Это может привести к поражению электрическим током.





Не отсоединяйте питание держась за шнур питания.

• Это может повредить шнур питания и привести к поражению электрическим током.





Пожалуйста, не модифицируйте изделие.

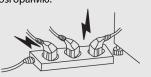
• Это может привести к травме.





Во время работы не подключайте несколько шнуров питания в одну розетку.

• Это может привести к взрыву или возгоранию.





Не используйте изделие на неровной поверхности.

• Это может привести к неисправности прибора, если он подскажет.





Чтобы защитить шнур питания, не изгибайте его чрезмерно и не кладите на него тяжелые предметы.

• Это может привести к короткому замыканию или даже к пожару.



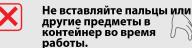


Не распыляйте воду или горючие жидкости непосредственно на изделие.

• Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.







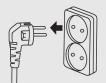
• Это может привести к травме.





Если изделие не используется, отсоедините шнур питания.

• Это может привести к короткому замыканию или даже к пожару.







Для очистки загрязненного или мокрого шнура питания используйте сухую тряпку.

• Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.





При чистке изделия выньте вилку из розетки и используйте сухое полотенце.

Не используйте бензол или спирт. Это может привести к обесцвечива-

Не помещайте основание мотора в воду.







Держите изделие вдали от детей и храните его в надежном месте.

• Это может привести к травме.





Не прикасайтесь к лезвию руками во время чистки или при работе.

• Это может привести к травме.





Не кладите детали в посудомоечную машину или очень горячую воду.

• Это приводит к ускоренному износу деталей.



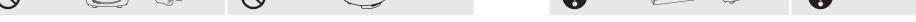


Не используйте опасные химические вещества для чистки или воспламеняющиеся аэрозоли рядом с изделием.

• Это может изменить цвет устройства или привести к пожару







Детали

Крышка

Колпачок крышки

Отверстие в колпачке крышки позволяет контролировать скорость заливки жидкости.

Слот для крышки

Подающая трубка

Крючок крышки Установите слот для крышки в крючок крышки при сборке крышки и контейнера.

Кнопка крышки (датчик безопасности)

Контейнер





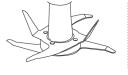


Держатель контейнера (датчик безопасности) Обеспечивает работу, если контейнер установлен на основание мотора корректно.

Панель управления Кнопка предустановок / Быстрый набор

Лезвие

Перемешивание/ Измельчение/ Крошение льда/ Смузи/Тесто



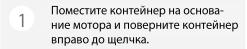
Вспенивающий диск Ввбитые сливки/

Вспенивание



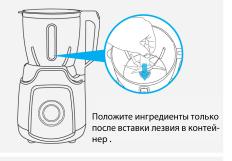
Сборка

- Производите сборку только после отсоединения розетки.
- Используйте изделие только после полной сборки.

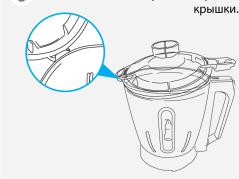


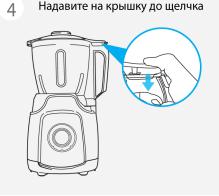


Вставьте лезвие полностью в вал контейнера



3 Поместите слот крышки в крючок крышки.





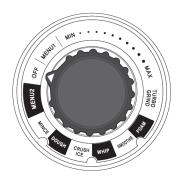


использованием изделия в первый раз

- Используйте изделие только после очистки контейнера с помощью мягкого моюшего средства.
- Убедитесь, что детали собраны правильно.
- Выберите подходящее лезвие для ингредиентов. (Лезвие/Вспенивающий диск)
- Помещайте ингредиенты в контейнер только после вставки лезвия в контейнер. (Пожалуйста, не вставляйте лезвие после ингредиентов, так как лезвие не может быть установлено правильно. Оно может выпасть во время работы, что может привести к
- Не используйте изделие без ингредиентов и не помещайте в него чрезмерно горячие ингредиенты.

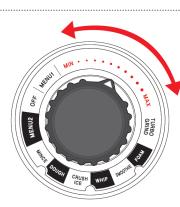
Работа

Автоматическая приостановка работы для оптимизации рецептов в изделиях с автоматическим датчиком управления



Подготовка изделия

Подключите шнур питания к розетке после правильной сборки всех деталей. Изделие готово к запуску, если на панели управления горит свет.



Функция смешивания

Управление мощностью с помощью диска скорости MIN ~ MAX.

Вы можете установить скорость в соответствии с используемыми ингредиентами.

<MIN>: Если необходима грубая текстура

(Голубая лампа)

<MAX>: Если необходима тонкая/гладкая текстура (Голубая лампа)



Функция измельчения

Поверните переключатель скорости до TURBO. **TURBO:** Функция измельчения (красная лампа включена между голубыми лампами)

МЕНЮ 1 (Фарш / Крошение льда / Смузи)

- Поверните регулятор скорости, чтобы выбрать MENU 1.
- Над доступными кнопками предустановки будут отображаться голубые лампочки.
- Выберите желаемую кнопку предустановки, голубой индикатор останется на этой кнопке предустановки и запустит блендер.





Острый перец 200 г, чеснок 500 г Морепродукты: каракатица, сардина и Мясо: говядина, свинина, курица и т. д.



Крошение льда

Йогурт: кубик льда 300 г, молоко 200 г, простой иогурт 2 стакана Шейк: кубик ́льда 300 г, молоко 400 г



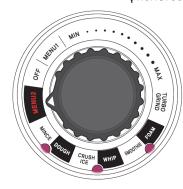
Замороженные фрукты 300 г, молоко 200 г, простой йогурт 2 чашки.



Измельчайте овощи (чеснок, морковь и картофель и т. д.) с помощью скоростного набора «МІN».

МЕНЮ 2 (Тесто/ Взбивание / Вспенивание)

- Поверните регулятор скорости, чтобы выбрать MENU 2.
- Над доступными кнопками предустановки будут отображаться фиолетовые лампочки.





Макс: мука 500 г, вода 270 г Рекомендуемое: мука 300 г, вода 160 г Морковное тесто: морковь 160 г. мука





Кремы для взбивания животных: 250 г Растительные взбитые сливки: 250 г



Вспенивание

Майонез: яичный желток 2 шт., уксус 2 ч.л., сахар 1 ч.л., немного соли, кулинарное масло 160г

Безе: яичный белок 6 ед., Сахар 90 г

Разборка

После использования отсоедините шнур питания от розетки.

 Поверните контейнер по часовой стрелке, чтобы разобрать.

2 Нажмите кнопку крышки на ручке, чтобы разобрать крышку. (Разберите контейнер, крышку и лезвие)





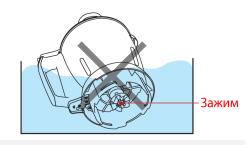


Потяните лезвие, как показано на рисунке, чтобы извлечь из контейнера.

Не погружайте дно контейнера в слишком горячую воду для чистки.

Очистка и хранение







- 1. Очистите основание мотора сухим полотенцем и избегайте контакта
- 2. Не погружайте зажим на дне контейнера и не очищайте его.
- 3. Погружение контейнера в воду может привести к неисправности изделия и не покрывается гарантией.

Советы по эксплуатации

Перед использованием

- 1. Убедитесь, что контейнер и крышка правильно собраны.
- (Изделие не будет работать, если детали не собраны должным образом)
- 2. Храните блендер в недоступном для детей месте во время работы.

Во время использования

- 1. Поместите блендер на ровную поверхность и не встряхивайте изделие во время работы. (Это изделие спроектировано с демпфирующим механизмом, его двигатель не фиксирован й может колебаться внутри.)
- 2. Порежьте заранее твердые ингредиенты на мелкие кусочки. Порежьте высушенный перец до 2 см или менее и смешайте.
- Тип и количество используемых ингредиентов могут повлиять на долговечность изделия. [Лезвия являются расходными деталями и не покрываются гарантией.]
- 3. В зависимости от содержания воды измельченные ингредиенты могут прилипать к поверхности контейнера.
- Чтобы решить эту проблему, нажмите выбранную кнопку предустановки, откройте крышку и очистите от застрявших частиц. - Перед установкой убедитесь, что ингредиенты тшательно высушены (фасоль, рис, суше-
- ный перец, сущеные морепродукты и т. д.).

 4. Не используйте блендер без ингредиентов. Это может привести к неисправности и сокращению срока службы продукта.
- 5. Поверните переключатель скорости в положение «ВЫКЛ» и откройте крышку, когда лезвие полностью остановлено.
- (Не вставляйте руки в подающую трубку во время работы)
 6. Не помещайте контейнер в горячую воду (40 ° С или выше) (это может вызвать деформацию, обесцвечивание и / или неисправность)
- 7. Слегка заморозьте рыбу или мясо перед измельчением для лучшего результата.
- 8. Стандартное количество для использования составляет 1500 мл, но оно может варьироо. Стандартное количество для использования составляет точо мл, но оно может варьироваться в зависимости от содержания воды и вязкости ингредиентов. Рекомендуемое количество ингредиентов составляет 1500 мл или менее за сеанс, однако овощи с высоким содержанием воды имеют лучший результат в режиме диска «МIN».

 9. Мотор может автоматически остановиться из-за перегрузки датчика.
- 10. Если блендер останавливается, чтобы защитить мотор от перегрузки, он должен остыть перед повторным использованием. Время, необходимое для охлаждения, может варьироваться в зависимости от температуры помещения.

После использования

- 1. Не очищайте основание мотора водой, используйте мягкую ткань.
- 2. Не погружайте контейнер в воду. Это может привести к неисправности и не будет покрываться гарантией.
- 3. Хранить изделие вдали от детей и в надежном месте.
- 4. Оберегайте изделие от длительного воздействия прямых солнечных лучей.



Лезвие и вспенивающий диск—расходные детали. При правильном использовании вам может потребоваться замена расходных деталей через 6 месяцев.

Советы по ингредиентам

Пожалуйста, следуйте предлагаемому количеству ингредиентов.

Функция	Лезвие	Использ.	Ингредиент	Стандартное количество
Смеши- вание MIN ~ MAX	Лезвие	Смеши- вание	Хвоя	Сосновые иглы 50 г, жидкость (йогурт, молоко, вода и т. д.)
			Яблоко, персик, банан, фрукты	Фрукты среднего размера $2 \sim 3$ штуки, жидкость (йогурт, молоко, вода и т. д.)
			Кале, алоэ, овощи (разрезать ингредиенты на 4-5 частей и вставить)	Овощи 300 г, жидкость 700 г (йогурт, молоко, газированная вода, вода и т. д.)
Измель- чение TURBO	Лезвие	Измель- чение	Сушеный боб, жареный адлей	300г
			Кубики льда	200г
			Рис	400г
			Келп, сушеный чили	Сушеный келп 100г, чили 200г
	Лезвие	Фарш	Зеленый чили, чеснок	Чили 200г, чеснок 200г
			Рыба и морепродукты	150-200г
			Мясо: говядина, свинина и т.д.	200г
Меню 1		Кроше- ние льда	Йогурт	Кубики льда 300 г, молоко 200 г, 2 чашки простого йогурта
			Шейк	Кубики льда 300г, молоко 400г
		Смузи	Фруктовые смузи	Замороженные фрукты 300 г, молоко 200 г, 2 чашки простого йогурта
Меню 2	Лезвие	Тесто	Мука	Макс: мука 500 г, вода 270 г Рекоменд.: мука 300 г, вода 160 г Морковное тесто: мука 200 г, морковь160г
	Вспени- вающий диск	Взбива- ние	Взбитые сливки животного происхождения (работает 1 мин.) (Не замороженные)	250г
			Растительные взбитые сливки (работает 4 минуты)	250г
		Вспени- вание	Майонез	2 яичных желтка, 2 столовые ложки уксуса, 1 ст. ложка сахара, соль, раст. масло 160г
			Безе	6 яичных белков, сахар 90 г

Работа с меню

Смешивание/измельчение

Смешанный сок (MIN ~ MAX)------



Ингредиенты

Листовые овощи (сосновая игла, анжелика и др.), овощи (шпинат, морковь и т.д.), фрукты (помидоры, клубника, яблоко, арбуз и т. д.), жидкость (йогурт, молоко, вода).



Положите готовые ингредиенты (листовые овощи, овощи и т. д.) и жидкость (йогурт, молоко, вода и т. д.) меньше стандартного объема. Смешанный сок с мякотью производится путем правильной регулировки диска скорости в соответствии с текстурой и твердостью готовых ингредиентов.

Вымоченная и варенная соя(MIN ~ MAX)______



Поместите приготовленную пропитанную или отварную сою стандартного количества (400 г) или



Жидкая соя или суп (вареная соя) производится путем правильной регулировки диска скорости в соответствии с текстурой и твердостью приготовленных ингредиентов.

Сушеные зерна и рыба (измельчение TURBO)



Ингредиенты



Поместите высушенные ингредиенты стандартного количества или меньше и поверните диск скорости до «TURBO».

Рис, жареные семена кунжута, жареный адлей, сушеная фасоль, сушеный перец, грибы и т.д.

Перед измельчением разрезать твердые ингредиенты на соответствующие размеры. Разрежьте высушенный чили на 2

Изделие может не работать с ингредиентами с высоким содержанием воды. Их необходимо полностью высушить и

Превышение стандартного количества может привести к техническому сбою и аварии. (Допуск: Рис-400г, Бобовые-300г

■ Меню 1

Мясо, рыба (предустановка фарщ)



Ингредиенты

Функция

Мясо (говядина, свинина, курица и т. д.) / Рыба (кальмары, щука, макрель, сардина и т. д.)

Поставьте готовое мясо или рыбу стандартного количества (200 г) или меньше. Нажмите кнопку предустановки, настроив диск скорости на «Меню 1».

Условия измельчения и время работы могут отличаться в зависимости от разрезаемых мясных изделий и их текстуры.

Полностью обрезайте жир или кожу с мяса, а также удалите жилы

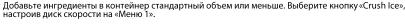
Подсушите мясо и рыбу перед измельчением.

Ледяной йогурт (предустановка крошение льда)



Ингредиенты Функция крош. льда

300 г кубиков льда, 200 г молока, 2 чашки простого йогурта



Смузи (предустановка смузи)



Ингредиенты

300г. Замороженные фрукты, 200 г Молоко, 2 чашки простого йогурта



Добавьте ингредиенты в контейнер в указанную и защищенную крышку. Выберите кнопку «Smoothie», настройте диск скорости на «Меню́ 1».

Форма приготовленного может отличаться в зависимости от вида ингредиентов и их состояния. Нажмите

кнопку предварительной настройки несколько раз, для проверки состояния.

Работа с меню

Меню 2

Тесто (предустановка тесто)



200 г рисовая или пшеничная мука, 160 мл воды.

Добавьте ингредиенты в контейнер и закройте крышку. Выберите кнопку предустановки «Dough», настроив переключатель скорости на «Меню 2»,

Соблюдайте адекватную пропорцию муки и воды.

База изделия может слегка дрожать при изготовлении теста.

Взбивание (предустановка взбивание)



250 г крем животного происхождения или 250 г растительных взбитых сливок

Не хранить в морозильнике

Добавьте ингредиенты в контейнер и закройте крышку. Выберите кнопку предустановки «Whip», настроив переключатель скорости на «Меню 2».

Форма приготовленного может быть разной в зависимости от вида ингредиентов и их состояния.

Повторно воспроизведите функцию «Whip», чтобы получить более пышную текстуру, если это необходимо.

Майонез (предустановка вспенивание).....



2 яичных желтка, 300 мл раст. масла, 2 ст. ложки уксуса, 5 г соли, 1 ст. ложка сахара



Добавьте ингредиенты в контейнер и закройте крышку. Выберите кнопку предустановки «Гоат», настроив переключатель скорости на «Меню 2». Через 30 секунд медленно влейте кулинарное масло (300 мл)

Безе (предустановка вспенивание)



200 г рисовая или пшеничная мука, 160 мл воды.



Добавьте ингредиенты в контейнер и закройте крышку.

Выберите кнопку предустановки «Foam», настроив переключатель скорости на «Меню 2»,

Устранение неполадок. Вопросы и ответы

Проблемы во время использования 1) Необычный / ненормальный шум

- Поверните переключатель скорости в положение «Выкл.» Убедитесь, что контейнер правильно собран.

- Проверьте количество ингредиентов. (Обязательно следуйте рекомендуемому количеству ингредиентов)

- Проверьте размер ингредиентов. (Удостоверьтесь, что они разрезаны на мелкие кусочки около 2 см)

Проверьте рабочее состояние контейнера.

(Снимите контейнер с основания мотора, возьмите резиновый зажим в нижней части контейнера и прокрутите его. Если он не вращается плавно и звучит странно, пожалуйста, обратитесь в сервисный центр, прежде чем снова использовать изделие.)

2) Мотор не работает

- Проверьте, правильно ли подключен вилка к розетке.

- Убедитесь, что крышка контейнера плотно закрыта.

3) Мотор останавливается во время работы

- Подключите шнур. Начните использовать снова через 1 час.

 Устройство может остановиться во время работы, если слишком много ингредиентов или если мотор перегревается. Перед повторным запуском дайте мото-

. 4) База мотора слегка перемещается во время работы

- Удалите масло, пыль и воду под резиновой подошвой, прикрепленной к нижней части основания мотора.

- Обязательно вытрите всю жидкость с поверхности стола.

Устранение неполадок

Проблема	Проверка	Возможное решение
Устройство не запускается	Правильно ли подключен кабель питания?	Вставьте шнур питания в розетку правильно.
(обычно)	Плотно ли закрыта крышка контейнера?	Плотно закройте крышку контейнера до щелчка.
Еда не приго-	Используете ли вы надлежащее лезвие?	1. Смешивание, измельчение, фарш, тесто, крошение льда, смузи: Лезвие 2. Взбивание, вспенивание: Вспенивающий диск.
товлена долж- ным образом	Вы использовали правильные ингредиенты к соответствующему меню?	Обязательно примените правильное меню для ингредиентов. (Blend, Grind, Mince, Dough, Crush Ice, Smoothie, Whip, Foam).
	Вы следовали указанному количеству продуктов питания в руководстве поль- зователя?	Обязательно соблюдайте указанное количество продуктов в руководстве пользователя.

Простой тест мотора

1. Не помещая контейнер на основание мотора, подключите шнур питания к розетке, нажмите защитный датчик, расположенный с правой стороны основания мотора, одновременно включив «Диск скорости» или нажмите кнопку предустановки, чтобы проверить состояние мотора. 2. Если муфта мотора вращается, это означает, что мотор работает нормально, и необходимо заменить контейнер.

* Не прикасайтесь к вращающейся муфте мотора рукой или посудой.

* Изделие предназначено только для домашнего использования. Долговечность устройства будет зависеть от частоты использования и окружающей среды, в которой оно используется.

Спецификация

Наименование	Умный блендер премиум-класса	
Модель изделия	KPM-611, KPM-621, KPM-631, KPM-641, KPM-651, KPM-661, KPM-671, KPM-681, KPM-691, KPM-655	
Напряжение	АС110В, 60Гц	
Потребл. мощность	1300Вт	
Габариты изделия	248ммх250ммх450мм	
Длительность работы	Автомат. упр. смешивание/измельчение— макс 5 мин., вспенивание—макс 4 мин.	
Bec	4,4кг	
Вместимость контейнера	Объем контейнера 3000мл / Макс. вмести- мость 1500мл (измельчение 500г/смешивание 1500г)	

^{*} Данное изделие предназначено только для домашнего использования. Нельзя использовать в других странах.