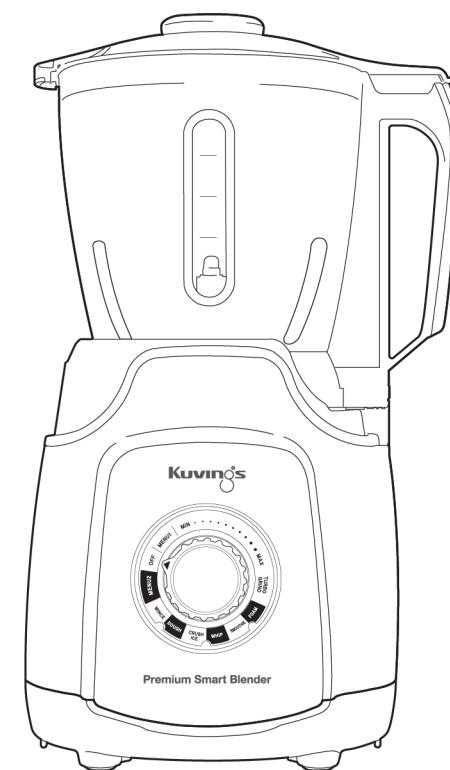


Kuvings®

KUVINGS
Умный блендер
премиум класса
Руководство



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

Умный блендер премиум класса



Автоматическая система управления

Блендер автоматически останавливается, когда рецепт завершен.



Предустановленные кнопки рецептов для новичков

Оптимизированное 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 создавать свои собственные коктейли одним нажатием 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.



Контейнер из нержавеющей стали со съёмными лезвиями.

Контейнер из нержавеющей стали не поглощает запахи и не меняет цвет. Он гигиеничен и прост в очистке благодаря съёмному основанию мотора, контейнера, лезвия.



- 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




Меры предосторожности

1. Прочтите все инструкции.
(см. Предупреждения безопасности на стр. 06 ~ 07)
 2. Используйте изделие в помещении.
 3. 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.
 6. При работе в первый раз изделие может выделять незначительный запах 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.

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

 **Внимание:** предупреждает о серьезной травме или смерти.

 **Предостережение:** предупреждает о травме или повреждении изделия.



Запрещено



Отсоединить питание



Необходимо принять меры



Следуйте инструкциям



Не разбирать



Осторожно! Возможен удар током

Предупреждения безопасности



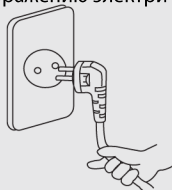
Не прикасайтесь к шнуру питания мокрыми руками.

- Это может привести к поражению электрическим током.



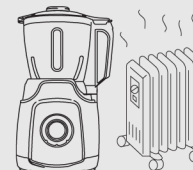
Не отсоединяйте питание держась за шнур питания.

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



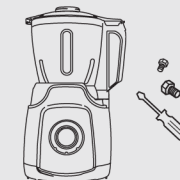
Не используйте и не храните изделие рядом с любыми отопительными приборами.

- Изделие может обесцветиться или деформироваться



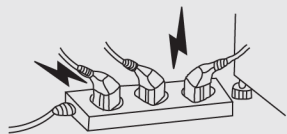
Пожалуйста, не модифицируйте изделие.

- Это может привести к травме.



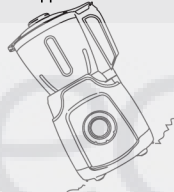
Во время работы не подключайте несколько шнуров питания в одну розетку.

- Это может привести к взрыву или возгоранию.



Не используйте изделие на неровной поверхности.

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



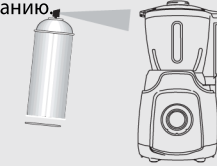
Чтобы защитить шнур питания, не изгибайте его чрезмерно и не кладите на него тяжелые предметы.

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



Не распыляйте воду или горячие жидкости непосредственно на изделие.

- Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.



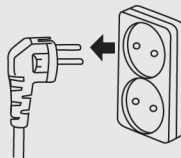
Не вставляйте пальцы или другие предметы в контейнер во время работы.

- Это может привести к травме.



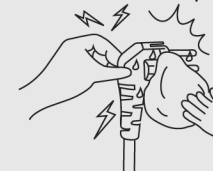
Если изделие не используется, отсоедините шнур питания.

- 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 обесцвечиванию. Не помещайте основание мотора в воду.



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

- Это может привести к травме.



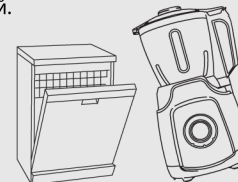
Не прикасайтесь к лезвию руками во время чистки или при работе.

- 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

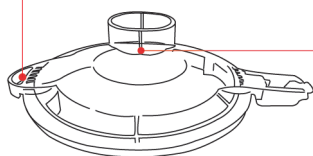


Детали

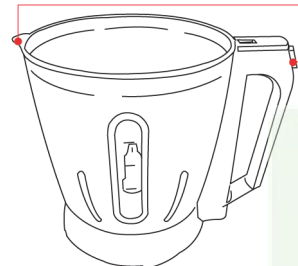
Крышка



Колпачок крышки
Отверстие в колпачке крышки позволяет контролировать скорость заливки жидкости.

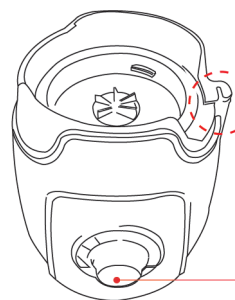


Слот для крышки
Подающая трубка



Крючок крышки
Установите слот для крышки в крючок крышки при сборке крышки и контейнера.
Кнопка крышки (датчик безопасности)

Контейнер



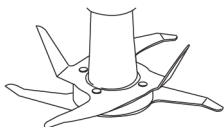
Держатель контейнера (датчик безопасности)
Обеспечивает работу, если контейнер установлен на основание мотора корректно.

Панель управления
Кнопка предустановок / Быстрый набор

Основание мотора

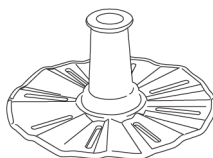
Лезвие

Перемешивание/
Измельчение/
Крошение льда/
Смузи/ Тесто



Вспенивающий

ДИСК
Взбитые сливки/
Вспенивание

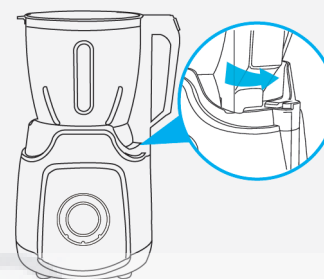


Сборка

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

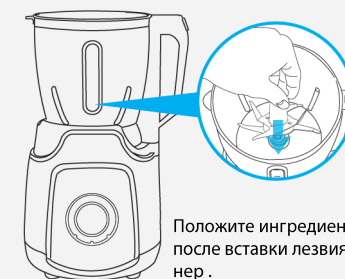
1

Поместите контейнер на основание мотора и поверните контейнер вправо до щелчка.



2

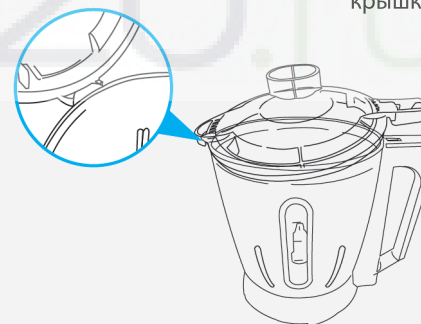
Вставьте лезвие полностью в вал контейнера



Положите ингредиенты только после вставки лезвия в контейнер.

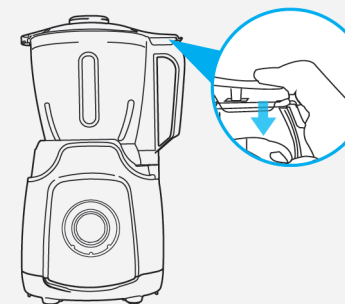
3

Поместите слот крышки в крючок крышки.



4

Надавите на крышку до щелчка.

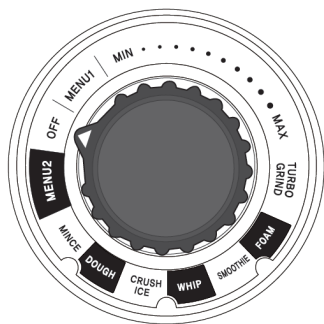


Перед использованием изделия в первый раз

- Используйте изделие только после очистки контейнера с помощью мягкого моющего 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 травмам).
- Не используйте изделие без ингредиентов и не помещайте в него чрезмерно горячие ингредиенты.

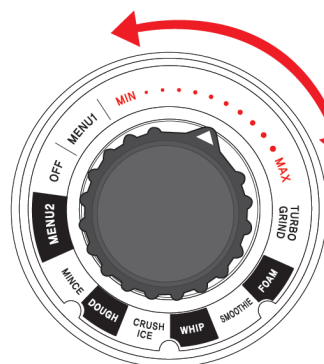
Работа

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.

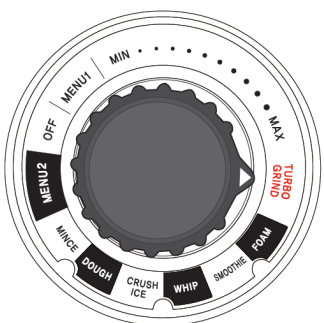


Функция смешивания

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)

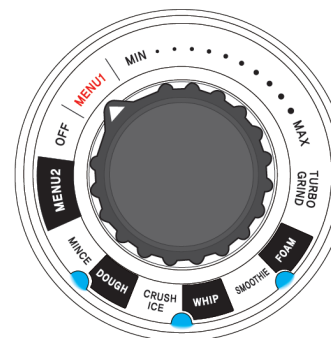


Функция измельчения

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.



Фарш

Острый перец 200 г, чеснок 500 г
Морепродукты: каракатица, сардина и т.д. 150 ~ 200 г
Мясо: говядина, свинина, курица и т.д. 200 г



Крошение льда

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



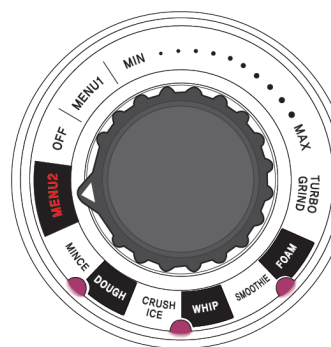
Смузи

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

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

МЕНЮ 2 (Тесто/ Взбивание / Вспенивание)

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



Тесто

Макс: мука 500 г, вода 270 г
Рекомендуемое: мука 300 г, вода 160 г
Морковное тесто: морковь 160 г, мука 200 г



Взбивание

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



Вспенивание

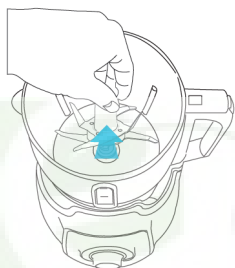
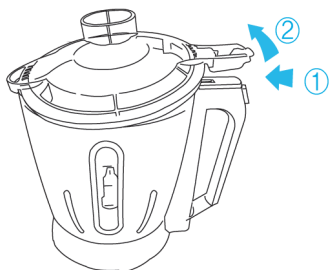
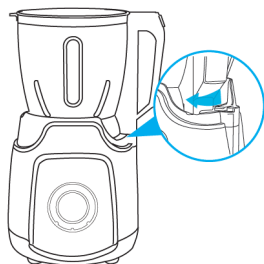
Майонез: яичный желток 2 шт., уксус 2 ч.л., сахар 1 ч.л., немного соли, кулинарное масло 160г
Безе: яичный белок 6 ед., Сахар 90 г

Разборка

После использования отсоедините шнур питания от розетки.

1 Поверните контейнер по часовой стрелке, чтобы разобрать.

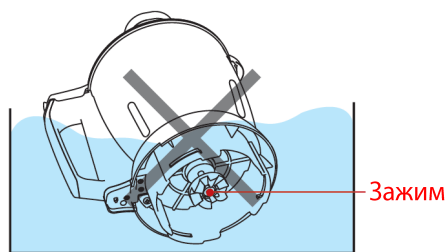
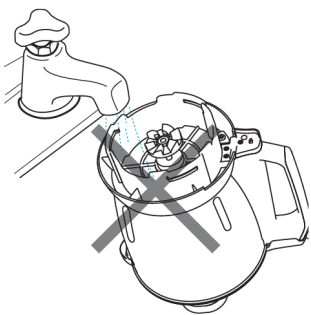
2 Нажмите кнопку крышки на ручке, чтобы разобрать крышку.
(Разберите контейнер, крышку и лезвие)



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 с водой.
- 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 и 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 прилипнуть к поверхности контейнера.
- Чтобы решить эту проблему, нажмите выбранную кнопку предустановки, откройте крышку и очистите от застрявших частиц.
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 °C 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 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 «MIN».
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	Используй.	Ингредиент	Стандартное количество
Смешивание MIN ~ MAX		Смешивание	Хвоя	Сосновые иглы 50 г, жидкость (йогурт, молоко, вода и т. д.)
			Яблоко, персик, банан, фрукты	Фрукты среднего размера 2 ~ 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.)
Измельчение TURBO		Измельчение	Сушеный боб, жареный адлей	300г
			Кубики льда	200г
			Рис	400г
			Келп, сушеный чили	Сушеный келп 100г, чили 200г
Меню 1		Фарш	Зеленый чили, чеснок	Чили 200г, чеснок 200г
			Рыба и морепродукты	150-200г
			Мясо: говядина, свинина и т.д.	200г
		Крошение 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		Тесто	Мука	Макс: мука 500 г, вода 270 г Рекоменд.: мука 300 г, вода 160 г Морковное тесто: мука 200 г, морковь 160г
			Взбивание	Взбитые сливки животного происхождения (работает 1 мин.) (Не замороженные)
	Растительные взбитые сливки (работает 4 минуты)	250г		
	Вспенивание	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).

Функция смешивания

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)



Ингредиенты

Вымоченная соя (Лето: 6 часов / Зима: 10 часов) или отварная соя (1 ч. бобов до 3-х ч. воды)

Функция смешивания

Поместите приготовленную пропитанную или отварную сою стандартного количества (400 г) или меньше. Жидкая соя или суп (варенная соя) производится путем правильной регулировки диска скорости в соответствии с текстурой и твердостью приготовленных ингредиентов.

Сушеные зерна и рыба (измельчение TURBO)



Ингредиенты

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

Функция измельчения

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

- Перед измельчением разрезать твердые ингредиенты на соответствующие размеры. Разрежьте высушенный чили на 2 см длиной или меньше и промойте его.
- Изделие может не работать с ингредиентами с высоким содержанием воды. Их необходимо полностью высушить и размолоть.
- Превышение стандартного количества может привести к техническому сбою и аварии. (Допуск: Рис-400г, Бобовые-300г)

Меню 1

Мясо, рыба (предустановка фарш)



Ингредиенты

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

Функция фарша

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 обрежьте жир или кожу с мяса, а также удалите жилы.
- Подсушите мясо и рыбу перед измельчением.

Ледяной йогурт (предустановка крошение льда)



Ингредиенты

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

Функция крош. льда

Добавьте ингредиенты в контейнер стандартный объем или меньше. Выберите кнопку «Crush Ice», настроив диск скорости на «Меню 1».

Смузи (предустановка смузи)



Ингредиенты

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

Функция смузи

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



Ингредиенты 200 г рисовая или пшеничная мука, 160 мл воды.

Функция теста 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)



Ингредиенты 250 г крем животного происхождения или 250 г растительных взбитых сливок

- ❗ Не хранить в морозильнике

Функция вспенивания 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)



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

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

Безе (предустановка вспенивание)



Ингредиенты 200 г рисовая или пшеничная мука, 160 мл воды.

Функция вспенивания 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, пожалуйте, 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 мотору остыть.
- 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 (обычно)	Правильно ли подключен кабель питания?	Вставьте шнур питания в розетку правильно.
	Плотно ли закрыта крышка контейнера?	Плотно закройте крышку контейнера до щелчка.
Еда не приготовлена должным образом	Используете ли вы надлежащее лезвие?	1. Смешивание, измельчение, фарш, тесто, крошение льда, смузи: Лезвие 2. Взбивание, вспенивание: Вспенивающий диск.
	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 пользователя?	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	248ммx250ммx450мм
Длительность работы	Автомат. упр. смешивание/измельчение— макс 5 мин., вспенивание—макс 4 мин.
Вес	4,4кг
Вместимость контейнера	Объем контейнера 3000мл / Макс. вместимость 1500мл (измельчение 500г/смешивание 1500г)

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

eco2u.ru