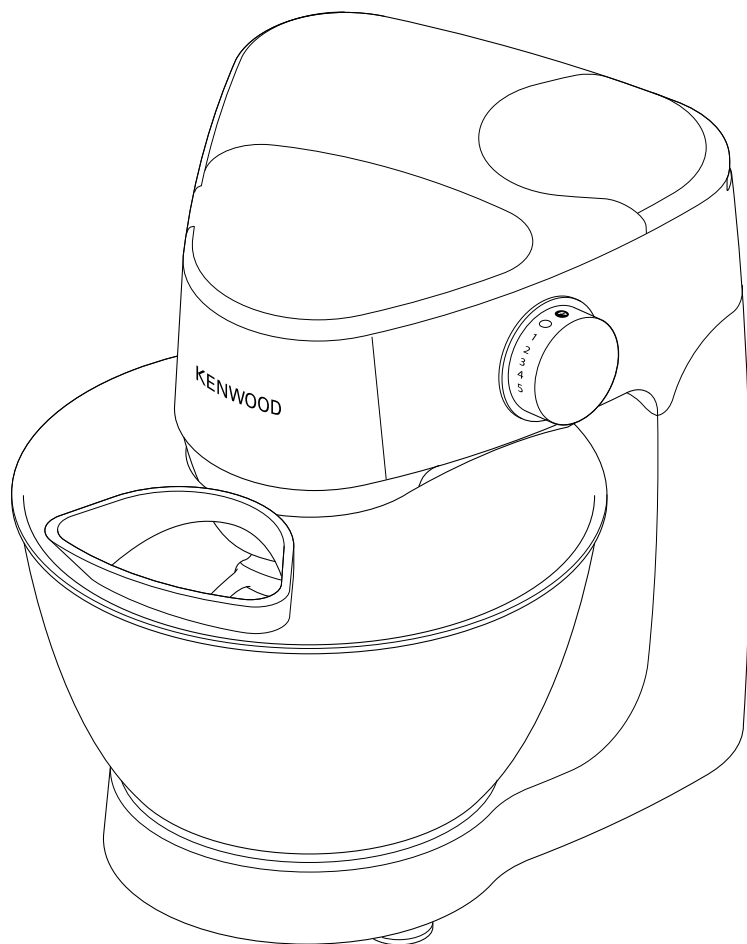
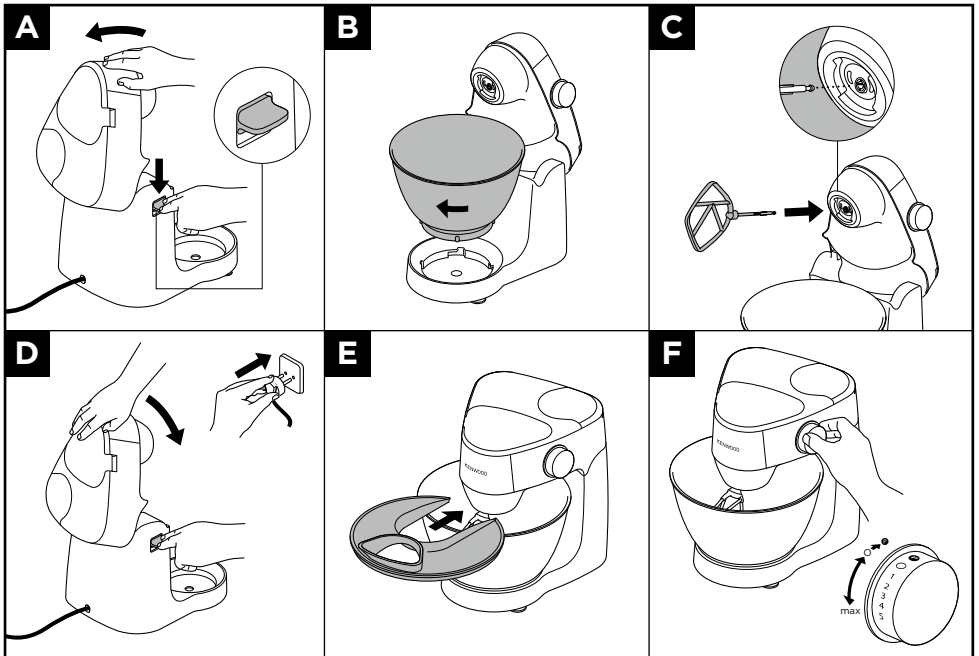
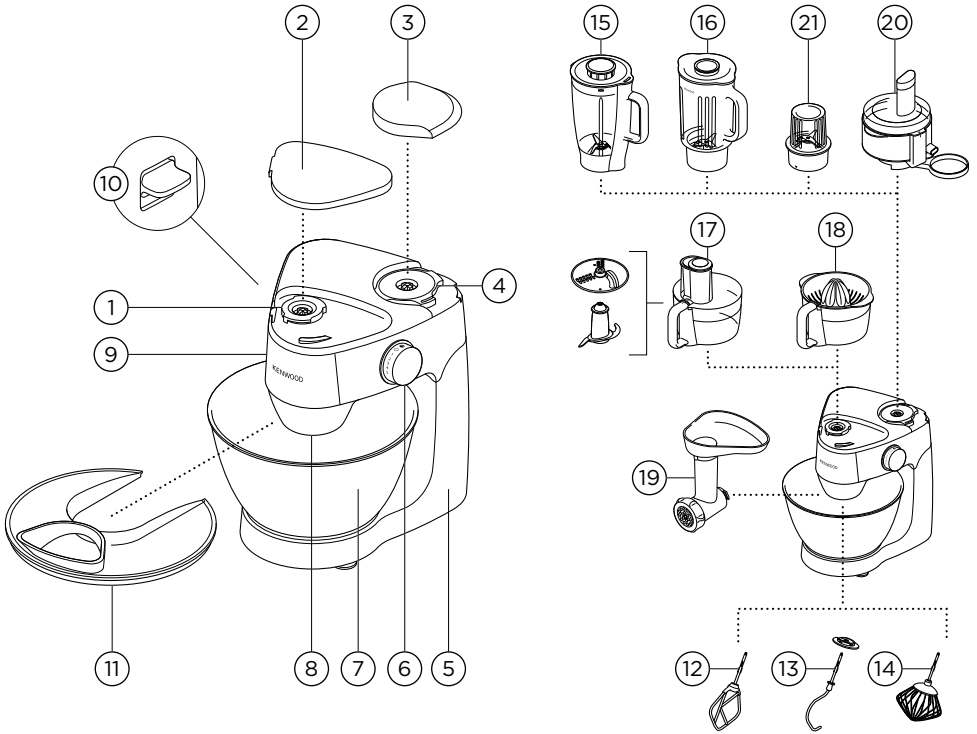


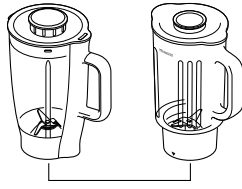
KENWOOD

TYPE KHC29

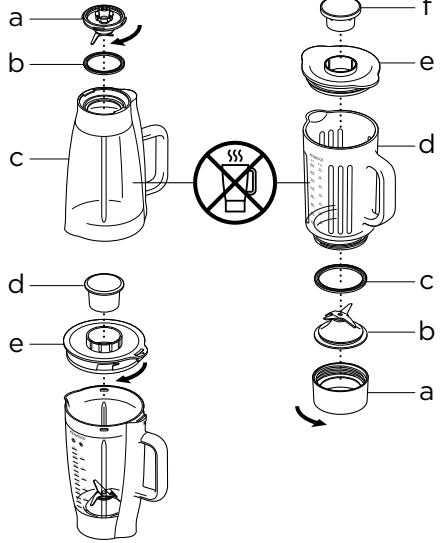
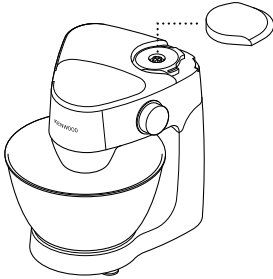
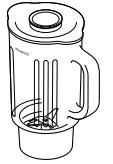




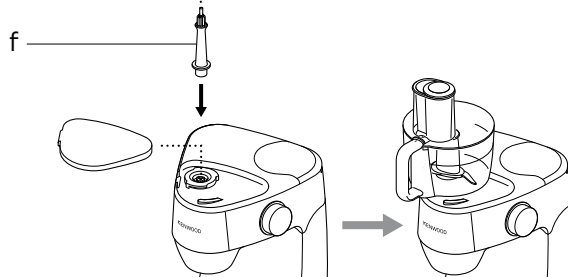
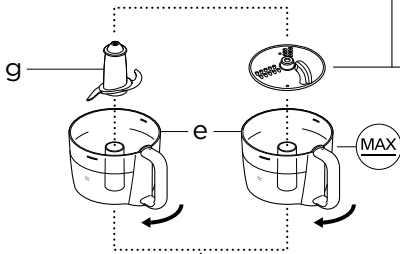
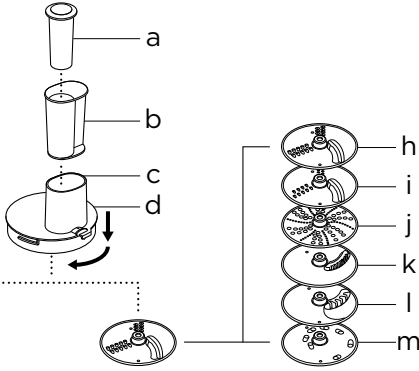
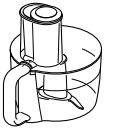
15



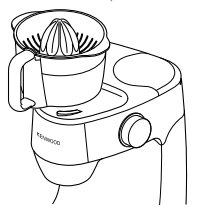
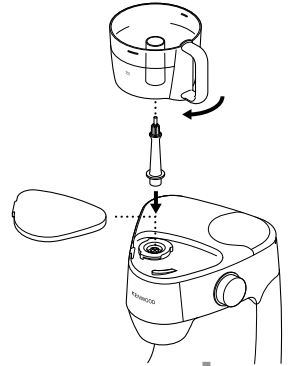
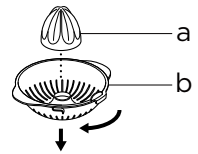
16

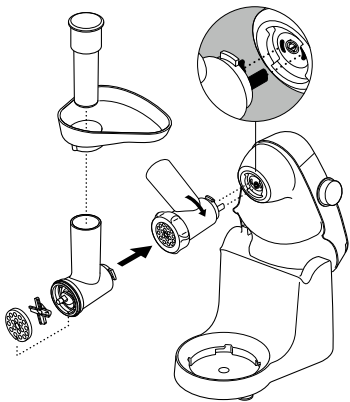
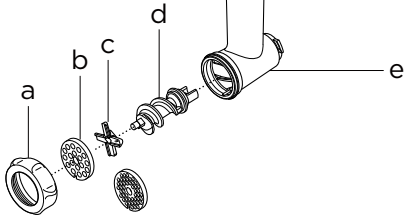
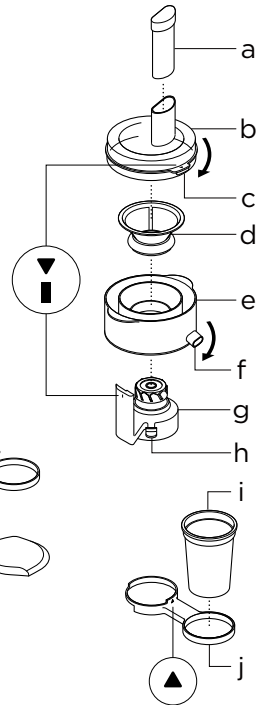
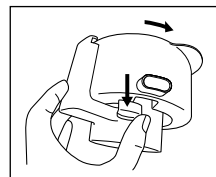
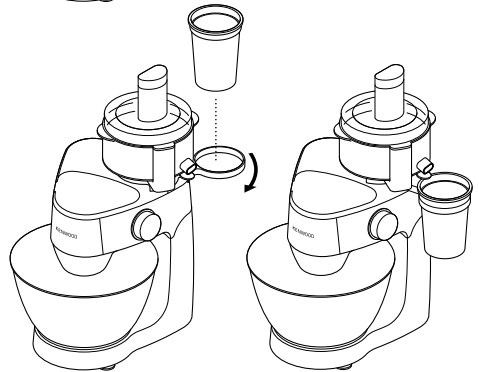
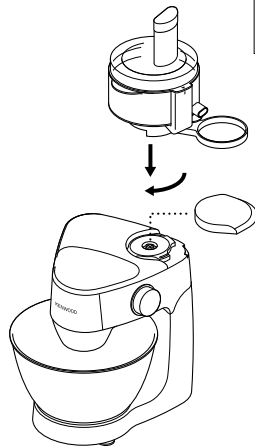
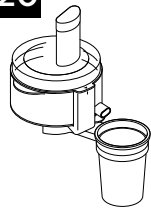
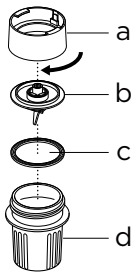
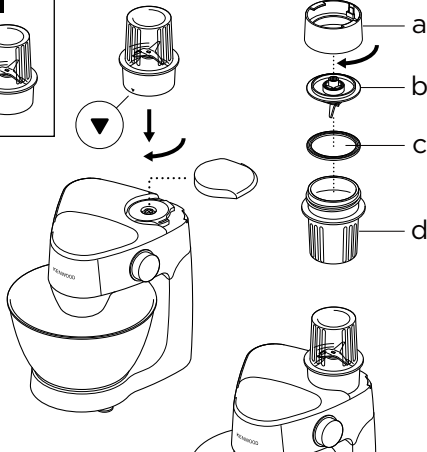
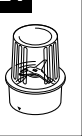


17



18



19**20****21**

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками.

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- Повертайте регулятор швидкості в положення «О» (ВИМК) та відключайте пристрій від мережі електропостачання:
 - перед встановленням або зніманням кришок/деталей/насадок;
 - після використання та якщо прилад не використовується;
 - перед чищенням.
- **Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче. Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.**

Функція / Насадка	Максимальний час експлуатації	Перерва між послідовними запусками
Насадка для вимішування тіста	8 хв	Від'єднайте прилад від електромережі та дайте охолонути йому протягом 15 хвилин
Блендер	60 сек	
Млинок	30 сек	
М'ясорубка	10 хв	

- Не підносьте пальці до рухомих деталей та встановлених насадок. Не вставляйте руки/пальці в шарнірний механізм.
- Не залишайте кухонну машину, що працює, без нагляду.

- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Під час використання подвійного приводу, у чаші не можуть знаходитись інструменти.
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу. Забороняється одночасно використовувати декілька насадок.
- Не перевищуйте зазначені у таблиці максимального завантаження.
- Будьте обережні при підніманні цього приладу. Перш ніж піднімати прилад, переконайтеся, що головка міксера правильно зафіксована в нижньому положенні, а чаша, деталі, кришка отвору та шнур надійно закріплені.
- Не залишайте дітей без нагляду та не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Не переміщуйте та не піднімайте головку міксера зі встановленою насадкою, тому що кухонна машина може втратити стійкість.
- Не встановлюйте прилад поблизу краю робочої поверхні.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.

- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Загальні правила безпеки при використанні насадок

- Не опускайте руки або кухонні прилади у чашу блендера або кухонного комбайна, якщо прилад підключено до електромережі.
- Прилад не буде працювати, якщо насадки встановлено не правильно.
- Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.
- У разі виникнення дуже сильної вібрації під час використання насадки, зменште швидкість або зупиніть прилад і вийміть частину вмісту.
- Надмірна дія на механізм блокування може **ПОШКОДИТИ** насадку і спричинити травму.
- НЕ обробляти гарячі інгредієнти.
- **РИЗИК ОПІКІВ:** гарячі інгредієнти слід охолодити до кімнатної температури, перш ніж класти до чаші кухонного комбайну, млинка чи чаші блендера або перед змішуванням.

Блендер

- Не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна, якщо ви попередньо не накрутили чашу.
- **Попередження для моделі АТ282:** кільце на дні пластикової чаші АТ282 встановлене на заводі та не знімається.
- Вмикайте блендер лише із закритою кришкою.
- Використовуйте з чашею лише ножовий блок із комплекту.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.

- Фруктові коктейлі – не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморожування; подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.
- Не обробляйте спеції на кшталт гвоздики, кропу та кмину — вони пошкоджують пластикові деталі.
- Не використовуйте блендер для зберігання продуктів. Він повинен зберігатись порожнім.
- Не наповнюйте чашу блендера вище позначки максимального об'єму. Заливайте ще менше рідин, що піняться, наприклад, молочних шейків.

Кухонний комбайн

- Леза та диски дуже гострі, тому будьте обережні під час роботи з ними. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
- **Під час нарізання/натирання слідкуйте за тим, щоби вміст чаші не піднімався вище різального диска: регулярно випорожняйте.**
- **Не перевищуйте рівень потужності «МАХ» вказану на чаші.**
- Завжди знімайте ніж перед тим, як вилити вміст чаші.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь напрямну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхач з комплекту.
- Перед зніманням кришки з кухонного комбайна вимкніть прилад і дочекайтесь повної зупинки ножового блока/диска.
- Не використовуйте для керування кухонним комбайном кришку, а лише регулятор швидкості.

М'ясорубка

- Перед подрібненням м'яса знімайте шкіру і видаляйте кістки.
- Під час обробки горіхів подавайте їх невеликими порціями, і перед додаванням наступної порції дочекайтесь обробки попередньої.

- Завжди користуйтеся штовхачем для м'ясорубки, який входить у комплект. Ніколи не опускайте пальці або кухонне приладдя в напрямну трубку.
- Увага! Ріжучий диск гострий, будьте обережні під час роботи та чищення.
- Перед увімкненням приладу переконайтеся в тому, що насадка надійно закріплена на місці.

Насадка соковижималка

- **Не використовуйте соковижималку, якщо фільтр пошкоджено.**
- Різальні ножі, розташовані в основі корзини фільтра, дуже гострі, тому під час роботи та чищення будьте обережні.
- Перш ніж зняти кришку, вимкніть прилад та зачекайте, поки фільтр зупиниться.
- Використовуйте штовхач з комплекту. Ніколи не опускайте пальці в напрямну трубку. Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання перед зніманням прямої трубки.
- У разі виникнення дуже сильної вібрації під час використання насадки, відрегулюйте швидкість або зупиніть прилад, відключіть його від мережі електропостачання та почистьте барабан від м'якоті (соковижималка починає вібрувати, якщо м'якоть нерівномірно розподіляється по барабану).

Компактна насадка для подрібнення/перемелювання

- Не торкайтеся гострих лез. Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Перед зняттям млинка:
 - вимкніть прилад;
 - зачекайте, доки ножі повністю зупиняться;
 - не знімайте чашу з ножового блока.
- Використовуйте чашу і ножовий блок тільки з підставкою з комплекту постачання.
- Ніколи не намагайтеся встановити ножовий блок на прилад без чаші.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Перед першим використанням

- Вимийте всі деталі, дивіться розділ «Догляд та чищення».

Показчик

Кухонна машина

- ① **Отвір приводу середньої швидкості**
- ② Кришка отвору приводу середньої швидкості
- ③ Кришка отвору приводу високої швидкості
- ④ **Отвір приводу високої швидкості**
- ⑤ Блок електродвигуна
- ⑥ Перемикач on/off (увімкнути/вимкнути) з регулятором швидкості
- ⑦ Чаша
- ⑧ **Гніздо для встановлення насадок**
- ⑨ Головка міксера
- ⑩ Важіль розблокування головки
- ⑪ Захист від бризок

Інструменти для чаші

- ⑫ Збивалка
- ⑬ Гакоподібна насадка для вимішування тіста зі знімним захисним коміром
- ⑭ Віничок

Насадки

Не всі перелічені нижче насадки входять до комплектації вашої машини. Набір насадок залежить від моделі приладу.

Для отримання додаткової інформації або замовлення додаткових насадок, які не входять у комплект, перейдіть на веб-сторінку компанії Kenwood www.kenwoodworld.com.

- ⑮ Пластиковий блендер (AT282)
- ⑯ Скляний блендер (AT283)
- ⑰ Кухонний комбайн (AT284)
- ⑱ Соковижималка для цитрусових (потребує AT284)
- ⑲ М'ясорубка (AT281)
- ⑳ Соковижималка (AT285)
- ㉑ Компактна насадка для подрібнення/перемелювання (AT286)

Використання чаші та інструментів

Див. малюнки A - F

- A** Натисніть на важіль розблокування головки і обережно підніміть головку міксера.
- B** Установіть чашу та поверніть проти годинникової стрілки для фіксації.
- C** Оберіть насадку та встановіть її у відповідне гніздо до клацання.
 - Перед тим, як встановлювати гакоподібну насадку для вимішування тіста у відповідне гніздо, одягніть захисний комір, щоб уникнути попадання продуктів всередину приладу.
- D** Натисніть на важіль розблокування головки та обережно опустіть головку міксера до упору. Підключіть до електромережі.

E Закріпіть захисний комір на чаші, пересунувши його.

- Під час вимішування інгредієнти можна додавати безпосередньо в чашу через подовжувальну камеру.

F Пересуньте регулятор швидкості у бажане положення. Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань

Щоби вимкнути прилад, пересуньте регулятор у положення «O» та відключіть прилад від мережі електропостачання.

Підніміть головку міксера, утримуючи її в такому положенні, вийміть насадку із отвору.

Підказки та поради

Збивалка

- При збиванні жиру з цукром для приготування сумішей для тістечок, завжди використовуйте жир кімнатної температури або спочатку розм'якшіть його.
- При потребі вимикайте прилад та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.
- Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.

Гакоподібна насадка для вимішування тіста

- Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.
- Час від часу вимикайте прилад та знімайте залишки з гакоподібної насадки для вимішування тіста.

Борошно

- Для борошна різного ґатунку потрібна різна кількість рідини. Вимішування густішого тіста потребує додаткових зусиль. Під час замішування тіста рекомендується постійно наглядати за роботою приладу.

Віничок

Важливо

- **Не використовуйте віничок для вимішування густих сумішей (наприклад, збивання жиру з цукром), адже ви можете пошкодити насадку.**
- Для збивання краще використовувати яйця кімнатної температури.
- Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на віничку та всередині чаші не має залишків жиру та яєчного жовтка.
- Майонез: для найкращих результатів зніміть залишки зі стінок чаші після додавання олії і запустіть прилад ще на 10 сек на максимальній швидкості.
- Суміші для тіста: спочатку покладіть у чашу борошно, потім рідину і перемішайте на мінімальній швидкості, щоб з'єднати інгредієнти.

Електронний регулятор з датчиком швидкості

Міксер обладнано електронним регулятором з датчиком швидкості, який контролює роботу міксера з обраною швидкістю при різних режимах навантаження, наприклад, при зміні навантаження під час вимішування тіста або під час додавання яєць до суміші для приготування тістечок та пирогів.

Під час роботи приладу швидкість може змінитися, оскільки у міксері відбувається регулювання потужності згідно зі зміною навантаження та обраною швидкістю. Це нормальне явище.

Вказівки:

- Ніколи не перевищуйте зазначених максимальних показників; це може призвести до перевантаження машини.
- **Рух головки міксера під час роботи є нормальним явищем, особливо, під час вимішування густих сумішей, як наприклад, тіста для хліба.**
- Якщо у будь-який час впродовж роботи приладу трапиться підйом головки, прилад негайно зупиниться. Завжди вимикайте прилад перш ніж підняти головку.
- **Машини не працюватиме, якщо кришки отворів встановлено неправильно.**
- Якщо прилад пригальмовує, вимкніть його та вийміть частину суміші, або збільште швидкість.
- Ваш пристрій обладнаний функцією «м'якого пуску», що дозволяє практично уникнути розбризкування. Але, якщо ви увімкнете машину, коли у чаші знаходиться густа суміш, наприклад тісто для хліба, ви помітите, що для досягнення обраної швидкості знадобиться усього декілька секунд.
- Перш ніж підняти головку міксера, зніміть насадки з отвору.

Використання отворів приладу

Насадки для ④ отвору приладу високої швидкості

Зніміть кришку отвору приладу високої швидкості ③.

Переконайтеся, що кришка отвору приводу середньої швидкості знаходиться на місці, в іншому випадку прилад не буде працювати.

Насадки для ① отвору приладу середньої швидкості

Зніміть кришку отвору приладу середньої швидкості ②.

Переконайтеся, що кришка отвору приводу високої швидкості знаходиться на місці, в іншому випадку прилад не буде працювати.

Використання насадок

Зверніться до відповідних малюнків для кожної насадки й ознайомтеся з порадами, поданими в розділах, які описують їх використання.

15 Пластиковий блендер

- a Ножовий блок
- b Ущільнювальне кільце
- c Чаша
- d Ковпачок заливального отвору
- e Кришка

16 Скляний блендер

- a Основа ножового блока
- b Ножовий блок
- c Ущільнювальне кільце
- d Чаша
- e Кришка
- f Ковпачок заливального отвору

Зберіть блендер, як показано на малюнку 15 і 16

Примітка. Щоб запобігти протіканню, правильно встановіть ущільнювальне кільце.

Установлення кришки

- 15 Пластиковий блендер: поверніть проти годинникової стрілки.
- 16 Скляний блендер: притисніть для фіксації.

Підказки та поради

Не обробляйте гарячі інгредієнти

- Під час приготування майонезу покладіть у чашу блендера всі компоненти, окрім олії. Увімкніть блендер та витягніть ковпачок заливального отвору. Повільно додайте олію крізь отвір.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, знімайте залишки суміші зі стінок чаші. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.
- Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливального отвору, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші.

17 Кухонний комбайн

- a Малий штовхач
- b Великий штовхач
- c Напрямна трубка
- d Кришка
- e Чаша
- f Привідний вал
- g Ножовий блок

Диски (якщо входять до комплекту)

- h Диск для крупного нарізання/натирання
- i Диск для тонкого нарізання/натирання

- j Диск для дрібного натирання
- k Диск (тип «жульєн») для тонкого нарізання
- l Стандартний диск для тонкого нарізання соломкою
- m Диск для дуже крупного нарізання

Зберіть кухонний комбайн, як показано на малюнку 17

- 1 Установіть привідний вал на отвір.
- 2 Установіть чашу на привідний вал ручкою до регулятора швидкості і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати.
- 3 Установіть на вал ножовий блок, один із дисків або соковижималку для цитрусових. **Будьте обережні, леза та різальні елементи дуже гострі.**

Підказки та поради

- Перед обробленням м'ясо, хліб та овочі слід порізати кубиками розміром приблизно 2 см.
- Трави краще подрібнювати, коли вони сухі і чисті.
- Слідкуйте, щоби ніж не перегрівався.
- Не використовуйте ніж для подрібнення кубиків льоду або інших твердих продуктів, наприклад, спецій, адже вони можуть пошкодити насадку.
- Під час додавання мигдалевої есенції чи ароматичних добавок до сумішей, намагайтеся не торкатися пластикових деталей, оскільки це може призвести до стійкого пофарбування.

Диски

- 1 Оберіть напрямну трубку потрібного розміру. Штовхач містить напрямну трубку невеликого розміру для обробки окремих продуктів або тонких інгредієнтів.
- 2 Покладіть інгредієнти до напрямної трубки.
- 3 Увімкніть прилад і рівномірно натискайте на штовхач – не опускайте пальці до напрямної трубки.

Щоби скористатися напрямною трубкою невеликого розміру,

спочатку установіть більший за розміром штовхач всередину напрямної трубки.

Щоби скористатися напрямною трубкою великого розміру,

установіть обидва штовхачі.

- Слідкуйте за тим, щоби вміст чаші не піднімався вище різального диска: регулярно випорожнюйте.
- Не перевищуйте рівень потужності «MAX» на чаші.

Підказки та поради

- При використанні двобічних дисків, потрібний бік повинен знаходитися зверху.
- Використовуйте лише свіжі інгредієнти.
- Не нарізайте продукти надто дрібно. Заповнюйте напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убік під час обробки. Або використовуйте напрямну трубку невеликого розміру.
- Під час нарізання або натирання: інгредієнти, що додаються у вертикальному положенні, нарізуються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.

- Після використання різального диска невелика кількість оброблених інгредієнтів залишається на диску та всередині трубки.

18 Соковижималка для цитрусових

- a Конус
- b Сито

Примітка. Цю насадку можна використовувати лише з комбайном моделі AT284.

Зберіть соковижималку для цитрусових, як показано на малюнку

18

- 1 Установіть сито всередину чаші так, щоби ручка сита знаходилася прямо над ручкою чаші.
- 2 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз.
- 3 Наріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізану половинкою фрукта на конус.

Підказки та поради

- Для кращого зберігання, обробляйте фрукти кімнатної температури та перед початком роботи покатайте їх по робочій поверхні.
- Для отримання максимальної кількості соку повертайте фрукт у різних напрямках під час вижимання соку.
- Під час обробки великої кількості фруктів, регулярно чистьте сито для запобігання накопичування м'якоті та кісточок.

19 М'ясорубка

- a Гайковий ключ
- b Решітки: середня та груба (в залежності від моделі)
- c Ніж
- d Спіраль для м'яса
- e Корпус
- f Таця
- g Штовхач

Зберіть м'ясорубку, як показано на малюнку 19

- 1 Установіть спіраль для м'яса в середину корпусу м'ясорубки.
- 2 Установіть ніж ріжучою стороною назвні. Переконайтеся, що він встановлений правильно.
- 3 Установіть решітку – мітки повинні співпадати.
- 4 Закрутіть гайку.

Використання м'ясорубки

- 1 Підніміть головку міксера. Перевірте, чи встановлені всі кришки отворів.
- 2 Тримаючи насадку у відповідному положенні, вставте її, як показано на малюнку, вирівняйте виступи на кінці спіралі з відповідними пазами на отворі приводу.
- 3 Притисніть і поверніть насадку проти годинникової стрілки, поки вона не буде зафіксована.
- 4 Закрутіть гайку вручну.
- 5 Установіть лоток.
- 6 Поріжте м'ясо на смужки завширшки 2,5 см.
- 7 Увімкніть максимальну швидкість. За допомогою штовхача обережно проштовхуйте продукти по одному шматку за раз. **Не натискайте занадто сильно** – це може зашкодити приладу.

Підказки та поради

- **Заморожені продукти слід ретельно розморозити перед пропусканням через м'ясорубку.**

- Перед подрібненням м'яса завжди видаляйте всі кістки, шкіру і т. ін.

20 Соковижималка

- a Штовхач
- b Кришка
- c Блокувальний механізм кришки
- d Фільтр
- e Контейнер для м'якоти
- f Випускний отвір для соку (носик)
- g Базовий блок
- h Важіль розблокування контейнера для м'якоти
- i Склянка
- j Тримач склянки

Зберіть соковижималку, як показано на малюнку 20

- 1 Установіть контейнер для м'якоти на базовий блок і поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації. При правильному встановленні випускний отвір для соку повинен бути розташований над важелем розблокування контейнера для м'якоти.
- 2 Установіть фільтр і притисніть, щоб зафіксувати на місці.
- 3 Установіть кришку контейнера для м'якоти – поверніть за годинниковою стрілкою, щоб вирівняти стрілку ▼ на виступі кришки с міткою I на базовому блоці.
- 4 Установіть тримач склянки в нижній частині насадки таким чином, щоб стрілка ▲ на тримачі склянки була спрямована вгору і вирівняна з випускним отвором для соку.
- 5 Утримуючи тримач склянки, встановіть насадку на отвір, вирівнявши носик на куті машини, і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати.

- 6 Щоб встановити склянку, поверніть тримач в напрямку від носика. Поверніть склянку таким чином, щоб вона знаходилася під випускним отвором для соку.
- 7 Поріжте продукти на невеличкі шматочки, щоби вони могли пройти крізь напрямну трубку.
- 8 Увімкніть максимальну швидкість та покладіть продукти у трубку.

Рівномірно натискайте на штовхач - не опускайте пальці до напрямної трубки.

Важливо

- Якщо соковижималка почне вібрувати, вимкніть прилад та випорожніть м'якоть з фільтра. (Соківижималка починає вібрувати, якщо м'якоть нерівномірно розподіляється).
- Деякі продукти можуть уповільнити рух приладу або навіть припинити його роботу. Якщо це трапилося, вимкніть прилад та очистьте фільтр.
- Під час роботи регулярно вимикайте прилад та випорожняйте ємність для м'якоті та ємність соку.

Підказки та поради

- Цитрусові – для кращих результатів використовуйте соковижималку для цитрусових, яка доступна окремо.
- Щоб отримати якомога більше соку, проштовхуйте шматочки м'якої текстури повільно.
- Видаліть кісточки (зі слив, персиків, вишень тощо).
- Зніміть товсту шкірку (з дині, ананасів, огірків тощо).
- Овочі та фрукти з м'якою шкіркою потрібно лише вимити (яблука, груші, морква, шпинат, виноград, полуниця, селера тощо).

Рекомендації щодо вживання

- Щоб зберегти вітаміни, випийте сік якомога швидше.
- Якщо вам потрібно зберігати готовий сік протягом декілька годин, поставте його у холодильник. Він буде зберігатися краще, якщо ви додасте декілька крапель лимонного соку.
- Не рекомендується вживати більше трьох склянок соку по 230 мл за день, тільки-но якщо ви не маєте протипоказань і можете вживати більше.
- Дітям рекомендується розводити сік із рівною кількістю води.
- Сік із темно-зелених (броколі, шпинат і т. д.) та темно-червоних (буряк, червона капуста і т. д.) овочів є дуже концентрованим, тому рекомендується його розводити.
- Фруктовий сік містить багато фруктози (фруктового цукру), і тому хворі на діабет та люди із низьким рівнем цукру в крові повинні бути дуже обережними і не перевищувати максимально допустиму дозу.

Розбирання соковижималки

Виконайте процедуру збирання у зворотному порядку.

Щоб зняти контейнер для м'якоті з базового блока, натисніть на важіль на базовому блоці та поверніть контейнер для м'якоті проти годинникової стрілки. Після цього підійміть його.

21 Компактна насадда для подрібнення/перемелювання

- a Підставка
- b Ножовий блок
- c Ущільнювальне кільце
- d Чаша

Зберіть млинок, як показано на малюнку 21

- 1 Покладіть інгредієнти в чашу.
- 2 Переконайтеся, що ущільнювальне кільце правильно встановлено на ножовому блоці. Якщо ущільнювач встановлений неправильно, можливе протікання суміші.
- 3 Поверніть ножовий блок догори дном. Опустіть його в чашу лезами вниз.

- 4 Вручну накрутіть ножовий блок на чашу.
- 5 Установіть млинок на отвір таким чином, щоб стрілка на млинку була повернута до задньої частини машини. Поверніть млинок за годинниковою стрілкою, щоб вирівняти дві стрілки.
- 6 Увімкніть максимальну швидкість.





Підказки та поради

- Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
- Не обробляйте гарячі інгредієнти, дайте їм охолонути перед обробкою.

Таблиця максимального завантаження

Розмір яйця = середній (вага 53-63 г).




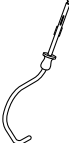



*** Зазначену нижче інформацію треба розглядати тільки, як пораду. Вибір швидкості залежить від рецепту та оброблюваних інгредієнтів.**

Інструмент для чаші	Рецепт / вид обробки			 (хв)	
	Збивання масла/маргарину з цукром	Фруктовий пиріг, загальна вага 1,8 кг (6 збитих яєць)	Min → Max	4	
	Збивання яєць до кремоподібної маси у сумішах для тортів		4 → Max	1 - 4	
	Вимішування з додаванням борошна, фруктів і т. д.		Min → 1	30 - 60 сек	
	Вироби зі здобного тіста та печиво - розтирання жиру з борошном	Вага борошна	450 г	Min → 2	2
	Готування універсального тіста для тортів	Загальна вага	1,6 кг	Min → Max	45 - 60 сек

Таблиця максимального завантаження

Розмір яйця = середній (вага 53–63 г).




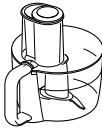









* **Зазначену нижче інформацію треба розглядати тільки, як пораду. Вибір швидкості залежить від рецепту та оброблюваних інгредієнтів.**

Інструмент для чаші	Рецепт / вид обробки				 (хв)
	Тісто для хліба (сухі дріжджі)	Вага борошна	500 г	Min ↓ 3	45 - 60 сек
		Загальна вага	805 г		5 - 7
	М'яке дріжджове тісто (з додаванням масла і яєць)	Вага борошна	500 г	Min ↓ 3	45 - 60 сек
		Загальна вага	960 г		5 - 7
	Яєчні білки		8	Min → Max	1½ - 3
	Кисле тісто без додавання жирів		620 г (6 збитих яєць)		4 - 6
	Крем		250 - 600 мл	Min → Max	2 - 4
	Майонез	Жовтки	4	Max	1 - 2
	Масло для панкейків		1 л	Min ↓ Max	10 сек ↓ 45 - 50 сек
 	Холодні рідини, напої та коктейлі	Пластиковий блендер AT282	1,6 л	Max	30 - 60 сек
		Скляний блендер AT283	1,2 л		
	Молочний шейк/ холодне молоко	Пластиковий блендер AT282	1,2 л	Max	15 - 30 сек
		Скляний блендер AT283	800 мл		
Кубики льоду		6 (125 г)	P	-	

Таблиця максимального завантаження

Розмір яйця = середній (вага 53-63 г).





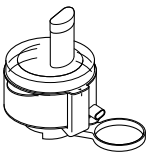

*** Зазначену нижче інформацію треба розглядати тільки, як пораду. Вибір швидкості залежить від рецепту та оброблюваних інгредієнтів.**

Інструмент	Рецепт / вид обробки				 (хв)
 	Сире м'ясо та риба		400 г	3 → Max.	15 - 20 сек
	Цибуля		250 г	P	5 - 10 сек
	Печиво		250 - 500 г	Max	20 - 30 сек
	Вироби зі здобного тіста — розтирання жиру з борошном	Вага борошна	450 г	Max	2
	Готування універсального тіста для тортів	Загальна вага	1,6 кг	Min → Max	45 - 60 сек
	Майонез	Жовтки	3 - 4	Max	1 - 2
 	Нарізання та натирання сиру, моркви, картоплі, капусти, кабачків, буряків		Не перевищуйте позначку максимального завантаження, нанесену на чашу.	Max	-
	Нарізання м'яких овочів, таких як огірки та помідори			4 - Max	-
	Сир «Пармезан» та картопля			Max	-
 	Картопля соломкою і тверді інгредієнти для салатів, запіканок та страв швидкого приготування (наприклад, моркви, брукви, кабачків та огірків).			Max	-
	Натирання сиру та моркви			Max	-
	Усі цитрусові			1 кг	3

Таблиця максимального завантаження

Розмір яйця = середній (вага 53–63 г).

* Зазначену нижче інформацію треба розглядати тільки, як пораду. Вибір швидкості залежить від рецепту та оброблюваних інгредієнтів.

Інструмент	Рецепт / вид обробки			 (хв)
	М'ясо, птиця та риба.	-	Max	10 хв
	Соки з фруктів і овочів, напр, моркви, яблук, ананасів, помідорів та винограду.	500 г	Max	-
	М'які фрукти та овочі, напр., помідори та виноград.	500 г	Max	-
	Горіхи	50 г	Max	30 сек
	Кавові зерна	50 г	Max	30 сек
	Холодні пюре	50 г	Max	30 сек
	Медово-гірчичний маринад Мед (кімнатної температури) Арахісове масло зі шматочками арахісу Перець чилі	250g 40g 1	P	10 сек

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте і від'єднуйте прилад від мережі перед чисткою.
- Перед чищенням повністю зніміть насадки.
- Завжди мийте деталі відразу після використання, щоб полегшити очищення.
- Деякі продукти, наприклад, морква, забарвлюють пластик. Щоб усунути забарвлення, протріть деталі тканиною, змоченою в рослинному маслі.

- **Обережно поведіться з ножами та ріжучими дисками, оскільки вони дуже гострі.**

Блок електродвигуна

- Протріть вологою тканиною і висушіть.
- Ніколи не використовуйте абразивні засоби та не занурюйте прилад у воду.
- Переконайтеся, що ніжки на підставці міксера чисті.

Чаша

- Ніколи не використовуйте дротяну щітку, металевий віхоть або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі. Для видалення нальоту використовуйте оцет.
- Не встановлюйте прилад поряд із джерелами тепла (конфорками плити, електропечами, мікрохвильовими печами).

Інструкції з чищення – див. таблицю з даними щодо очищення на внутрішній стороні задньої кришки.

Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТОВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами. Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Усунення несправностей		
Проблема	Причина	Усунення
Прилад зупиняється під час роботи.	Відсутнє живлення. Прилад перевантажений/ перевищено максимальне навантаження. Кришки не встановлені або не зафіксовані.	Перевірте, чи прилад підключено до електромережі. Переведіть перемикач швидкості в положення вимкнення, зачекайте декілька секунд і повторно виберіть швидкість. Прилад повинен відразу відновити роботу. Завантажте прилад відповідно до таблиці максимального навантаження. Переконайтеся, що кришка (-и) правильно зафіксовані.
Насадки приводу середньої та високої швидкості не працюють.	Насадка не встановлена і не зафіксована правильно. Кришка іншого отвору не зафіксована правильно.	Перевірте, чи насадка заблокована правильно. Перевірте, чи кришка іншого отвору зафіксована правильно.
Переміщення по робочій поверхні.	Ніжки на підставці в нижній частині пристрою є мокрими або брудними.	Постійно слідкуйте за чистотою та сухістю ніжок.
Блендер або млинок протікає з блока ножа.	Ущільнення відсутнє. Ущільнення встановлене неправильно. Ущільнення пошкоджено.	Перевірте ущільнення на наявність пошкоджень та правильність його встановлення. Щоб виконати заміну ущільнення, див. розділ «Обслуговування та ремонт».
Низька продуктивність інструментів/насадок.	Див. підказки у відповідному розділі «Використання насадок». Переконайте, що насадки зібрані правильно.	