

KENWOOD

TYPE: KHC30



Українська

- Важливі відомості щодо безпеки 346-347
- Перед підключенням до мережі електропостачання 347
- Догляд та чищення 348-349
- Перелік запчастин 350-351
- Як користуватися кухонним комбайном 352-357
 - Схеми та інструкції для використання 352-354
 - Таблиця Використання 355-356
 - Рецепти 357
- Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок 358-359
 - Схеми та інструкції для використання 358-359
- Відсік для зберігання кабелю 359
- Обслуговування та ремонт 360
- Посібник із усунення несправностей 361

Важливі відомості щодо безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Перед першим використанням зніміть усе пакування та етикетки. (Не знімати наліпку-табличку з технічними даними). Помийте частини: див. «Чищення».
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- 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	15 хв	Від'єднайте прилад від електромережі та дайте охолонути йому протягом 15 хвилин

- Не підносьте пальці до рухомих деталей та встановлених насадок. Не вставляйте руки/пальці в шарнірний механізм.
- **Завжди** слідкуйте за тим, щоб частини тіла, волосся, ювелірні вироби і просторий одяг не торкалися рухомих частин приладу та встановлених насадок
- **Ніколи** не залишайте міксер без нагляду під час роботи.
- **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.
- **Переконайтеся**, що чаша завжди добре прилягає під час використання насадки з чашею.
- **Не** використовуйте одночасно кілька отворів (отвір для інструмента з чашею або високошвидкісну розетку).
- **Ніколи** не використовуйте неавторизовані насадки.
- Якщо використовуєте насадку, прочитайте додані інструкції щодо безпеки.

- Обережно виймайте інструменти для чаші після тривалого використання, оскільки вони можуть бути гарячими.
- **Ніколи** не перевищуйте максимальну кількість і швидкість, зазначені в рекомендованій таблиці використання.
- 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.
- При переміщенні приладу завжди тримайте його за основу і голівку міксера.
- **Не** переміщуйте і не регулюйте головку міксера з насадкою, оскільки положення кухонного комбайна може стати нестійким.
- **Не** працюйте з пристроєм біля країв або навислої робочої поверхні, також не застосовуйте силу для встановлення насадок, оскільки це може призвести до нестабільності простору та його перекидання, що далі може спричинити пошкодження.
- Щоб знизити ризик заплутування в шнурі або спотикання через нього, використовується короткий мережевий шнур.
- Можна використовувати подовжувачі, якщо дотримуються заходи безпеки.
- Якщо використовується подовжувач:
 1. Зазначені електричні показники подовжувача мають бути принаймні не нижчими за електричні показники приладу.
 2. Шнур не повинен звисати з поверхні столу, щоб його не схопили діти або хтось випадково не перечебився через нього.
 3. Подовжувач має бути заземленим трьохпровідним шнуром. Електричні показники приладу зазначені на його нижній частині.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не залишайте дітей без нагляду та не дозволяйте їм гратися із приладом.
- 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.
- 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.

Рівень енергоспоживання

- Якщо регулятор швидкості в положенні «о» - автоматичне перемикання в режим off (вимкнення): не застосовно.
- При безперервній роботі двигуна - автоматичне перемикання в режим off (вимкнення): приблизно 30 хвилин.
- Потужність у режимі off (вимкнення): $\leq 0,3$ вт.

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.

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте і від'єднуйте прилад від мережі перед чисткою.
- Завжди мийте деталі відразу після використання, щоб полегшити очищення.

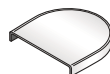
Блок електродвигуна

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою (включно з ніжками на нижній стороні пристрою).
- Ніколи не використовуйте абразивні засоби та не занурюйте прилад у воду.
- Переконайтеся, що ніжки на підставці міксера чисті.

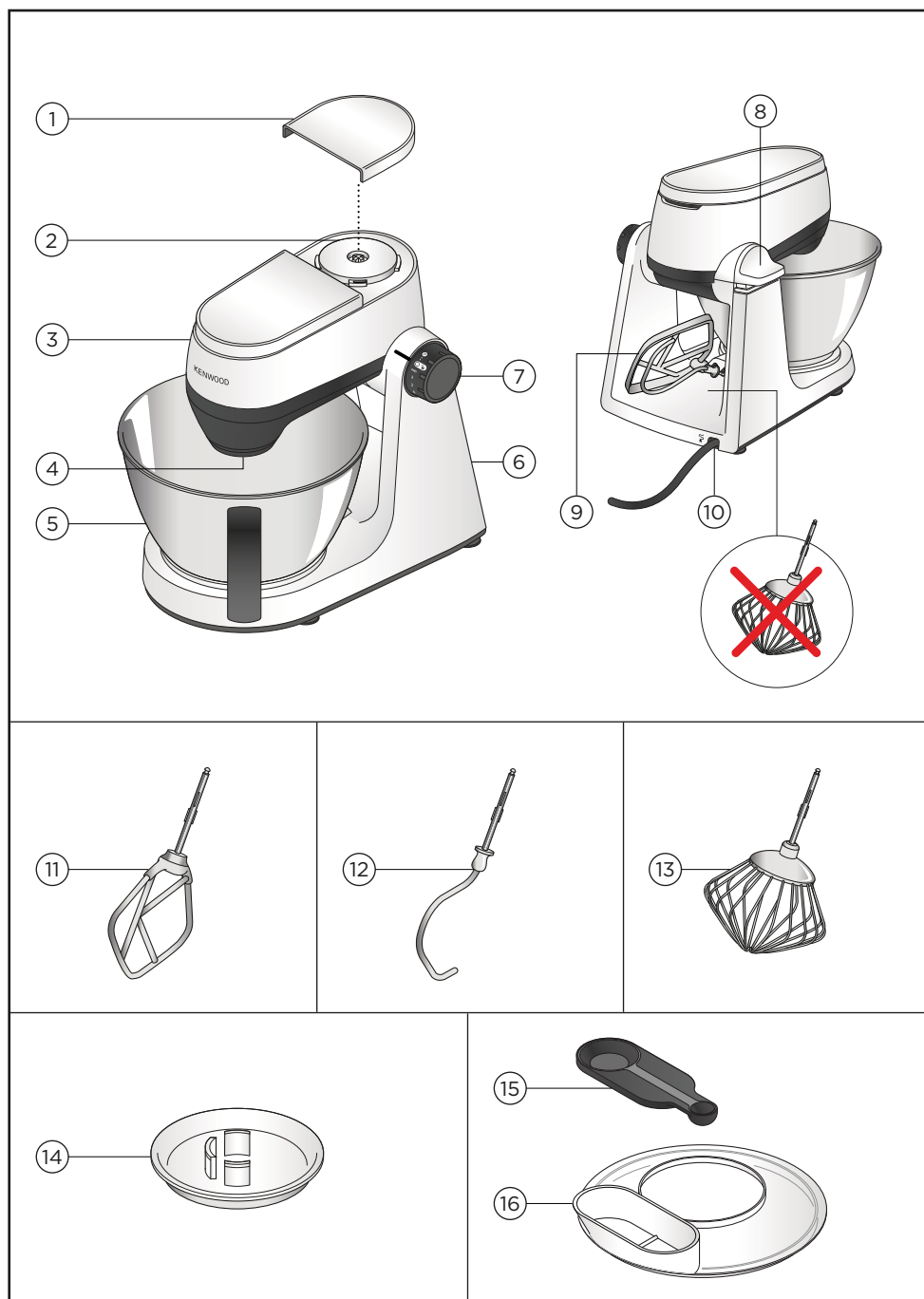
Чаші та інструменти

- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.
- 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).

N



Перелік запчастин

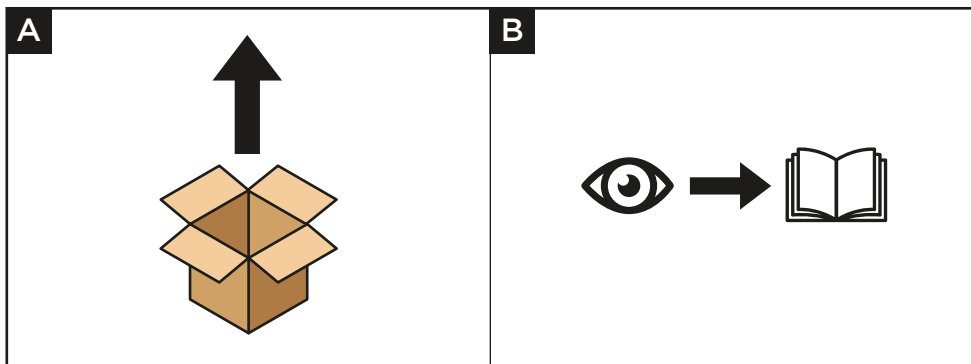


Покажчик

- ① Кришка отвору привоуду високої швидкості
- ② Отвір привоуду високої швидкості
- ③ Гніздо для встановлення насадок
- ④ Головка міксера
- ⑤ Чаша
- ⑥ Блок електродвигуна
- ⑦ Перемикач on/off (увімкнути/вимкнути) з регулятором швидкості
- ⑧ Важіль розблокування головки
- ⑨ Відсік для зберігання пристрою
- ⑩ Відсік для зберігання кабелю
- ⑪ Збивалка
- ⑫ Гак для тіста
- ⑬ Віничок
- ⑭ Знімний щиток для інструмента
- ⑮ Мірна ложка
- ⑯ Захист від бризок

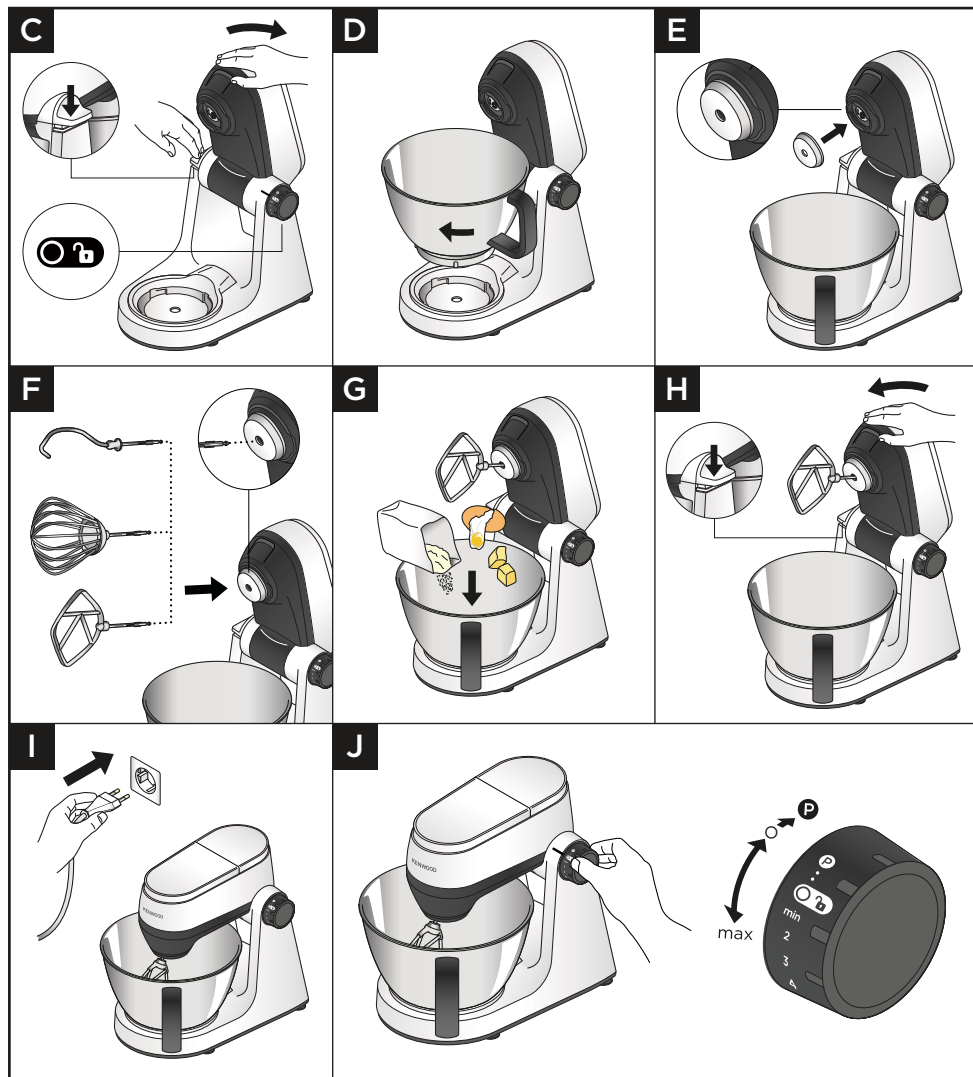
Додаткові насадки

Для отримання детальної інформації щодо замовлення додаткових насадок або інструкцій з експлуатації насадок, які не входять до комплекту, відвідайте www.kepwoodworld.com або веб-сайт для вашої країни.



Як користуватися кухонним комбайном

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- Перед зміною положення головки міксера **переконайтесь**, що регулятор швидкості перебуває в положенні «О» (Вимкнено).
- **Ніколи** не блокуйте вентиляційний отвір під час роботи пристрою. Остерігайтеся гарячого повітря з вентиляційного отвору під час роботи пристрою.
- Якщо використовується щиток від розбризкування, його потрібно встановити перед тим, як закріплювати захисний щиток та інструмент.
- Під час використання інших отворів у чаші **не можуть** знаходитись інструменти.
- **Не** використовуйте вінчик для важких сумішей (випічку типу «все в одному», жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити вінчик.
- **Ніколи** не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження комбайна.
- Під час змішування жиру і цукру для суміші для тортів, завжди використовуйте жир кімнатної температури або попередньо розм'якшіть його.
- Перед використанням приладу, **переконайтесь**, що ніжки приладу та робоча поверхня чисті та сухі.
- Якщо під час роботи підняти голівку міксера, пристрій працюватиме і надалі. **Завжди** вимикайте пристрій перед тим, як піднімати голівку.
- Прилад не працюватиме, якщо всі кришки не встановлені належним чином.
- Якщо ви чуєте, що пристрою складно працювати, спробуйте вимкнути і забрати 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.
- **Завжди** знімайте встановлені на отворах насадки перед тим, як знімати насадку міксера.
- Щоб запобігти потраплянню їжі, перед вставленням інструмента переконайтеся, що захисний щиток встановлений у гніздо інструмента.

К-насадка

- Не підходить для обробки макаронного тіста.

Інструмент для тіста

- Щоб запобігти потраплянню їжі, завжди перевіряйте, чи захисний щиток встановлений на гніздо інструмента, перш ніж вставляти інструмент для замішування тіста.
- Деякий рух голівки міксера є нормальним при змішуванні в'язких складників, як-от як хлібне тісто.
- Макаронне тісто. Сорти борошна можуть відрізнятися, за необхідності додавайте по 1 ст.л. води для однорідності тіста.

- 1 Натисніть на важіль розблокування головки і обережно підніміть головку міксера.
- 2 Установіть чашу та поверніть проти годинникової стрілки для фіксації.
- 3 Встановіть захисний щиток на гніздо для інструмента.
- 4 Вставте вибраний інструмент в гніздо: ви почуєте звук «клацання», коли він буде надійно закріплений.

- 5 Додайте відповідні інгредієнти в миску для змішування.
- 6 Натисніть на важіль розблокування головки та обережно опустіть головку міксера до упору.
- 7 Підключіть до електромережі.
- 8 Пересуньте регулятор швидкості у бажане положення. Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань
- 9 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

- Для повного змішування час від часу вимикайте кухонний комбайн і знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.
- Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.
- Використовуйте щиток від розбризкування при обробці великих обсягів (включаючи тісто), щоб уникнути розбризкування інгредієнтів.

Підказки та поради - Віничок

- 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.

Підказки та поради - К-насадка

- Для кращого результату, під час приготування пирогів завжди використовуйте масло та маргарин кімнатної температури.

Підказки та поради - Інструмент для 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.

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.

Таблица Використання

К					 (Мін)
		Мін	Макс		
		600 г	1,3 кг	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	8-9
		600 г	2 кг	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	60 сек.
		400 г	750 г	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	60 сек. ↓ 10 мін
					 (Мін)
		Мін	Макс		
		435 г  (200 г)	1,75 кг  (800 г)	Min (Мін) ↓ 3	60 сек. ↓ 5-14 мін
		300 г	1 кг	Min (Мін) ↓ 2	5
	 <60%	320 г  (200 г)	1,6 кг  (1 кг)	Min (Мін) ↓ 3	60 сек. ↓ 5-14 мін
	 >60%	350 г  (200 г)	1,4 кг  (800 г)	Min (Мін) ↓ 3	60 сек. ↓ 5-14 мін

Таблиця Використання

К					 (Мін)
		Мін	Макс		
		 x 3	 x 8	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	1½-3
 4-8°C 		125 мл	600 мл	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	2-4
		 x 3	 x 6	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	1-2
 		0,25 літр	1 літр	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	10 сек. ↓ 45-50 мін

Рецепти

Хлібне тісто (білий хліб)

500 г борошна

5 г солі

8 г сухих дріжджів швидкої дії

280 мл води

7 г жиру або масла

- 1 Поставте чашу в кухонний комбайн.
- 2 Налийте води в чашу, а потім додайте інші інгредієнти.
- 3 Змішуйте на мінімальній швидкості 45-60 секунд або поки не сформується тісто.
- 4 Замішуйте тісто на 3 швидкості протягом 5-7 хвилин.
- 5 Викладіть тісто в одну форму для хліба ємністю 2 фунти (900 г) або сформуєте рулети і викладіть на змащене маслом деко.
- 6 Накрийте кухонним рушником та залишіть тісто підростати в теплому місці на 45-60 хвилин або поки тісто не збільшиться вдвічі.
- 7 Випікайте при температурі 200°C протягом 40 хвилин або 15-20 хвилин для булок.

Тісто для піци

500 г борошна

30 г оливкової олії

7 г солі

7 г дріжджів

300 мл води

- 1 Поставте чашу в кухонний комбайн.
- 2 Додайте всі інгредієнти.
- 3 Прикріпіть інструмент для тіста та опустіть головку.
- 4 Змішуйте на мінімальній швидкості 45-60 секунд до формування тіста.
- 5 Замішуйте тісто на 3 швидкості протягом 5-7 хвилин.
- 6 Сформуйте тісто у кульку на робочій поверхні, присипаній борошном.
- 7 Накрийте кухонним рушником та залишіть тісто підростати в теплому місці на 30-40 хвилин.
- 8 Розділіть на дві частини та розкачайте 25-30 см основу для піци.
- 9 Перекладіть на деко покрите манкою. Викладіть начинка та випікайте протягом 10-15 хвилин при 240°C.

Маринад з чорносливу

250 г меду (зберігати в холодильнику при температурі від 4°C до 5°C)

20 г чорносливу

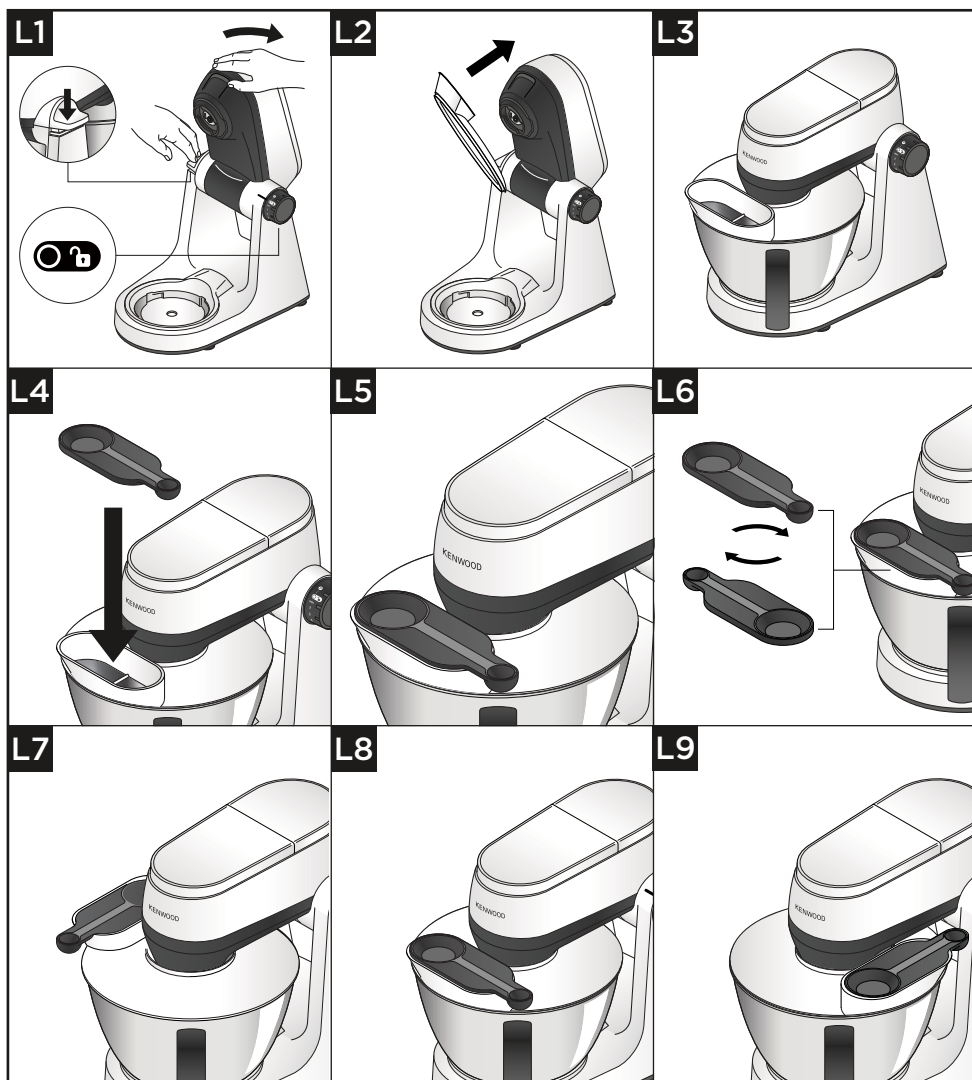
50 мл води

- 1 Помістіть усі інгредієнти в міні-подрібнювач/млинок.
- 2 Встановіть кріплення на блок живлення.
- 3 Переключіть на імпульсну обробку на 5 секунд
- 4 Використовуйте за потребою.

Примітка: Насадка міні подрібнювач /міні млин доступна до придбання окремо.

Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- Під час змішування інгредієнти можна додавати безпосередньо в чашу через паз на щитку від розбризкування.
- Для зміни інструментів не потрібно знімати захисний щиток.

- 1 Підніміть верхню частину міксеру до звуку клацання.
- 2 Закріпіть чашу на основу.
- 3 Насуньте захисний щиток на нижню частину головки міксеру, доки він надійно не зафіксується. Секцію з пазом слід розташувати так, як показано на малюнку.
- 4 Вставте необхідний інструмент.
- 5 Нахиліть верхню частину міксеру.

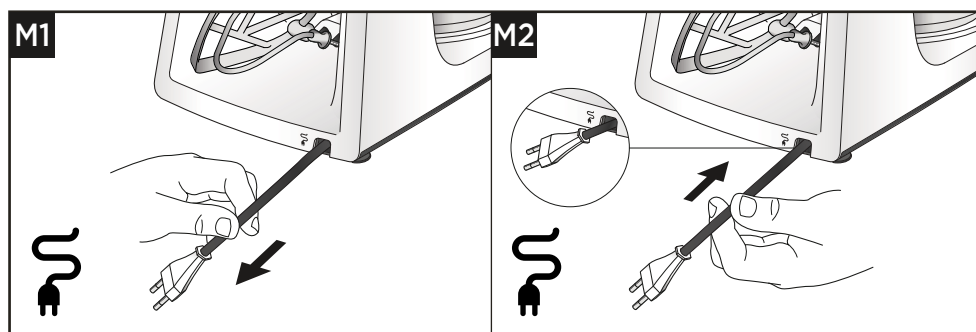
Примітка: після встановлення захисного щитка його можна повернути на 90 градусів вліво або вправо,

залежно від того, в якому положенні використовується міксер.

- 6 Щоб зняти захисний щиток, підніміть насадку міксеру доки він не зафіксується, а потім потягніть захисний щиток вниз.
- 7 Мірну ложку можна додатково використовувати як кришку для завантажувального паза. Щоб закріпити опустіть мірну ложку на завантажувальний паз і зафіксуйте на місці.

Примітка: мірна ложка вставляється в завантажувальний паз у будь-якому напрямку.

Відсік для зберігання кабелю



Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Посібник із 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, Сполучене Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ 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.

Посібник із усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Прилад зупиняється під час роботи.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи прилад підключено до електромережі.
	Перевантаження машини/перевищення максимальної потужності, перевищення 30-хвилинного періоду безперервної роботи.	Переведіть перемикач швидкості в положення вимкнення, зачекайте декілька секунд і повторно виберіть швидкість. Прилад повинен відразу відновити роботу. Якщо машина не запускається, поверніть регулятор швидкості у положення «О», відключіть від мережі та зачекайте 30 хвилин перед повторним запуском. Завантажте прилад відповідно до таблиці максимального завантаження.
	Кришки не встановлені або не зафіксовані.	Переконайтеся, що кришка (-и) правильно зафіксовані.
Високошвидкісні насадки не працюють.	Насадка не встановлена і не зафіксована правильно.	Перевірте, чи насадка заблокована правильно.
Переміщення по робочій поверхні.	Ніжки на підставці в нижній частині пристрою є мокрими або брудними.	Постійно слідкуйте за чистотою та сухістю ніжок.
Не вдається підняти насадку міксера.	Швидкісний перемикач встановлений у положення ON.	Встановіть перемикач в положення «О»
Неможливо повернути диск керування швидкістю.	Головка міксера не зафіксована в потрібному положенні.	Перевірте, чи головка міксера повністю зафіксована у верхньому (UP) або нижньому (DOWN) положенні.