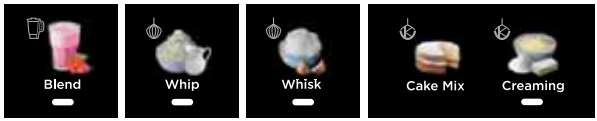
KENWOOD

TYPE: KHC40



Українська

- Важливі відомості щодо безпеки 43-45
- Перед підключенням до мережі електропостачання 46
- Догляд та чищення 46-47
- Перелік запчастин 48-49
- Як користуватися попередніми налаштуваннями часу 50-61



50-52 53-55 56-58 59-61

- Як користуватися автоматичними попередніми налаштуваннями 62-64
  - Схеми та інструкції для використання 62-63
  - Таблиця Використання 64
- Як користуватися стаціонарним міксером: ручний режим роботи 65-70
  - Схеми та інструкції для використання 65-67
  - Таблиця Використання 68-69
  - Рецепти 70
- Як користуватися насадкою блендером 71-74
  - Схеми та інструкції для використання 71-72
  - Таблиця Використання 73
  - Рецепти 74
- Як користуватися стаціонарним міксером: насадки 75-76
  - Схеми та інструкції для використання 75-76
- Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок 77-78
  - Схеми та інструкції для використання 77-78
- Як користуватися функцією зважування 79-80
  - Схеми та інструкції для використання 79-80
- Налаштування приладу: вінчик 80-81
  - Схеми та інструкції для використання 80-81
- Відсік для зберігання кабелю 81
- Обслуговування та ремонт 82
- Посібник із усунення несправностей 83-84

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.
- Вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки:
  - 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
Блендер	60 сек	

- Будьте обережні з гострими ріжучими лезами, під час спорожнення контейнерів і чищення.
- Завжди відключайте прилад від мережі, якщо він залишається без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням або чищенням.
- 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 просторою 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 перечепився 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.
- **Застереження:** Функцію зважування не слід використовувати в медичних цілях.

Правила безпеки при використанні насадки-блендера

- РИЗИК ОШПАРЮВАННЯ: Гарячі рідини можуть вибризкувати з приладу через раптове утворення пари тому перед тим, як перелити їх у чашку або почати змішувати, їх необхідно охолодити до кімнатної температури.
- Не кладіть руки в блендер, коли він підключений до мережі.
- Прилад не буде працювати, якщо насадки встановлено не правильно.
- Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
- 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 встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна, якщо ви попередньо не накрутили чашу/пляшку.
- Кільце на дні пластикової чаші AT282 встановлене на заводі та не знімається.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Працюйте блендером лише зі встановленою кришкою. Докладнішу інформацію дивіться в інструкції з експлуатації та короткому посібнику користувача.
- Використовуйте чашу лише з блоком ножів, що входять до комплекту.
- **Ніколи** не вмикайте порожній блендер.
- Рецепти смузі: ніколи не змішуйте заморожені інгредієнти, які сформували тверду масу. Розбивайте її перед додаванням в чашу.
- **Не** обробляйте спеції на кшталт гвоздики, кропу та кмину — вони пошкоджують пластикові деталі.
- **Не** використовуйте блендер для зберігання продуктів. Він повинен зберігатись порожнім.
- **Ніколи** не змішуйте більше, ніж зазначено на чаші — для пінистих рідин, як-от молочні коктейлі, використовуйте меншу кількість рідини.
- **Ніколи** не змішуйте заморожені шматочки фруктів або овочів, якщо вони більші за кубики 3 см x 3 см.
- **Ніколи** не кладіть руку в чашу блендера, коли він встановлений на базовий блок. Якщо продукти потрібно проштовхнути, використовуйте відповідні інструменти, як-от лопатку.

Рівень енергоспоживання

- Якщо регулятор швидкості в положенні «o» - автоматичне перемикання в режим off (вимкнення): не застосовно.
- Якщо двигун працює безперервно, він вимкнеться з міркувань безпеки приблизно через 30 хвилин. ще через 20 хвилин пристрій перейде в режим вимкнення.
- Потужність у режимі off (вимкнення): ≤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.
- Перед використанням переконайтеся, що всі деталі повністю висохли.

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).

Блендер

- Перед чищенням повністю зніміть насадку.
- Поводьтеся з лезом обережно — воно надзвичайно гостре.
- Блок ножів слід очистити щіткою та промити під проточною водою.


Y

Перелік запчастин



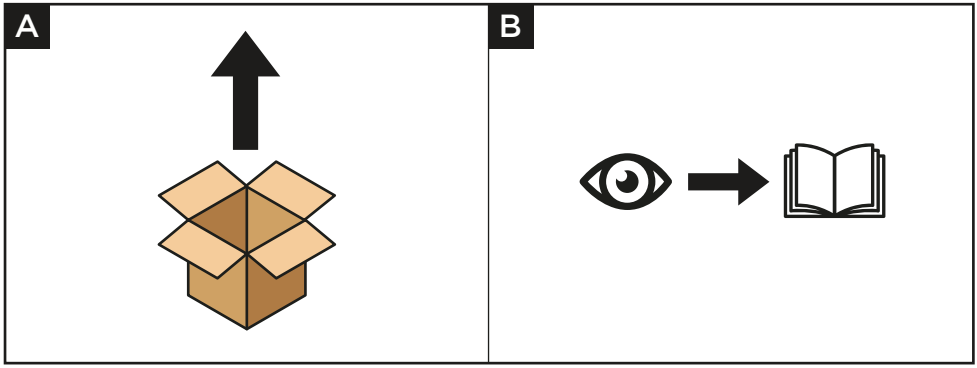
Покажчик

1. Кришка отвору приводу високої швидкості
2. Отвір приводу високої швидкості
3. Зважувальна платформа
4. Гніздо для встановлення насадок
5. Головка міксера
6. Чаша
7. Перемикач on/off (увімкнути/вимкнути) з регулятором швидкості
8. Блок електродвигуна
9. Важіль розблокування головки
10. Відсік для зберігання пристрою
11. Відсік для зберігання кабелю
12. Насадка для помішування
13. Гачок для тіста зі знімним щитком
14. Віничок
15. Захисний щиток інструмента
16. Мірна ложка
17. 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.kenwoodworld.com або веб-сайт для вашої країни.

18a. Кришка з отвором-диспенсером
18b. Ущільнення кришки
18c. Чаша
18d. Ущільнювальне кільце ножового блоку
18e. Ножовий блок



Як користуватися попередніми налаштуваннями часу



Важлива інформація

- **Не** обробляйте гарячі інгредієнти.
- Якщо ущільнювач пошкоджений або неправильно встановлений, виникне протікання.
- Ніколи не змішуйте заморожені інгредієнти, які сформували тверду масу.
- Ніколи не змішуйте заморожені шматочки фруктів або овочів, якщо вони більші за кубики 3 см x 3 см.
- Перед приготуванням дайте замороженим фруктам і овочам розморозитися протягом 15 хвилин.
- Густі суміші, можливо, доведеться зішкребти зі стінок. Якщо суміш важко перемішувати, додайте більше рідини.
- За необхідності повторіть процедуру до отримання бажаної консистенції.
- Обробка спецій не рекомендується, оскільки вони можуть пошкодити пластикові деталі.
- Регулятор можна використовувати під час другої фази плавного змішування у попередніх налаштувань, щоб подовжити час роботи на необхідний період.

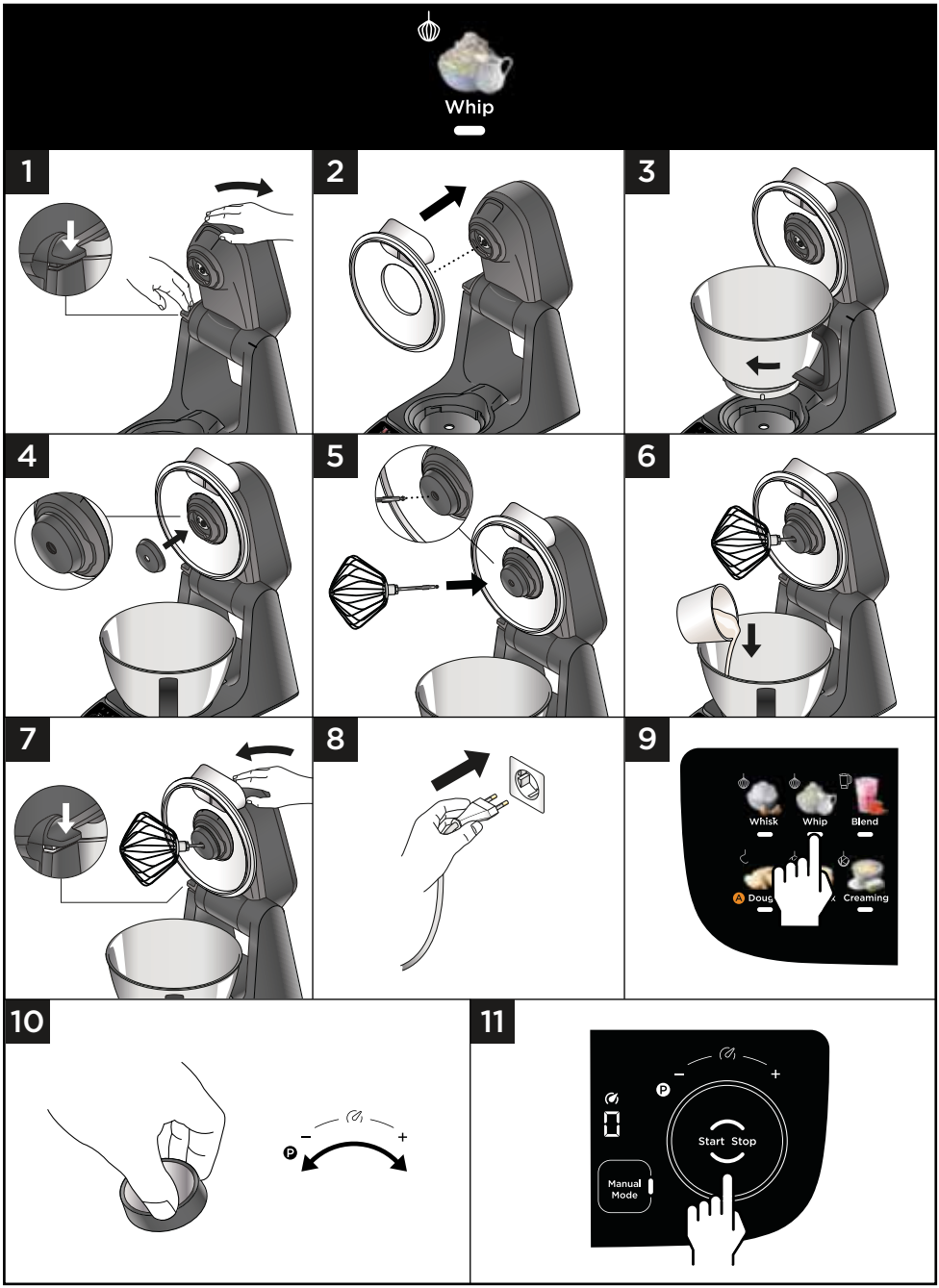
1 Встановіть ущільнювальне кільце в блок леза, переконавшись, що ущільнення розташоване правильно.
2 Тримайте нижню частину ножового блоку та вставте леза в келих і покрутіть за годинниковою стрілкою, доки вони не зафіксуються.
3 Помістіть інгредієнти у келих.
4 Встановіть ущільнювач на кришку блендера, переконавшись, що ущільнення розташоване правильно.
5 Закрийте келих кришкою і покрутіть за годинниковою стрілкою до чіткого звуку клацання. Закріпіть кришку горловини.
6 Вставте блендер у високошвидкісну розетку і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати.
7 Підключіть пристрій до джерела живлення.
8 Виберіть попередні налаштування блендера. Щоб збільшити час, поверніть регулятор за годинниковою стрілкою; щоб зменшити час, поверніть регулятор проти годинникової стрілки.
9 Натисніть кнопку «Пуск/Стоп», щоб запустити попередні налаштування.
10 Під час виконання запрограмованої послідовності таймер почне відлік до нуля. Прилад зупиниться після завершення запрограмованої послідовності.
11 Щоб призупинити виконання попереднього налаштування, натисніть кнопку «Стоп/Старт».
12 Щоб зупинити та скасувати обробку під час виконання попереднього налаштування, натисніть кнопку «Стоп/Старт», а потім одну з таких кнопок:
    - Будь-яка інша кнопка попередніх налаштувань
    - Кнопка ручного режиму
    - Кнопка «Тара»
    - Кнопка «кг/фунт»

Підказки та поради

- Використовуйте ці попередні налаштування для змішування напоїв, смузі, супів та соусів.
- Густі суміші, можливо, доведеться зішкребти зі стінок. Якщо суміш важко перемішувати, додайте більше рідини.
- За необхідності повторіть процедуру до отримання бажаної консистенції.

Таблиця Використання

		Макс	(сек.)
 Blend		1,2 літр	55 (30-85)
	 4-8˚C	1,5 літр	55 (30-85)


Whip
1
2
3
4
5
6
7
8
9
Whisk
Whip
Blend
Creaming
10
11
Start Stop
Manual Mode

Важлива інформація

- Перед установкою захисного щитка на вал інструмента переконайтеся, що знімний захисний щиток гачка для тіста знято з вала.
- Перед установкою запобіжного вала інструмента та самого інструмента необхідно встановити щиток.
- Для досягнення найкращих результатів використовуйте холодні вершки із вмістом жиру 35%.
- Якщо ви використовуєте вершки з більшим або меншим вмістом жиру чи з добавками, відрегулюйте встановлений час за допомогою регулятора.
- Під час обробки за допомогою регулятора можна при потребі збільшити час.

1 Натисніть на важіль розблокування головки і обережно підніміть головку міксера.
2 Встановіть щиток від розбризкування (див. розділ «Встановлення та використання щитка»).
3 Установіть чашу та поверніть проти годинникової стрілки для фіксації.
4 Встановіть захисний щиток на гніздо інструмента.
5 Вставте насадку у гніздо приладу: при надійному закріпленні пролунає клацання.
6 Налийте вершки в чашу.
7 Натисніть на важіль розблокування головки та обережно опустіть головку міксера до упору.
8 Підключіть до електромережі.
9 Виберіть програму «Whip» (збивання вершків).
10 Щоб збільшити час, поверніть регулятор за годинниковою стрілкою; щоб зменшити час, поверніть регулятор проти годинникової стрілки.
11 Натисніть кнопку «Пуск/Стоп», щоб запустити попередні налаштування.
12 Під час виконання запрограмованої послідовності таймер почне відлік до нуля. Прилад зупиниться після завершення запрограмованої послідовності.
13 Щоб призупинити виконання попереднього налаштування, натисніть кнопку «Стоп/Старт».
14 Щоб зупинити та скасувати обробку під час виконання попереднього налаштування, натисніть кнопку «Стоп/Старт», а потім одну з таких кнопок:
    - Будь-яка інша кнопка попередніх налаштувань
    - Кнопка ручного режиму
    - Кнопка «Тара»
    - Кнопка «кг/фунт»

Підказки та поради

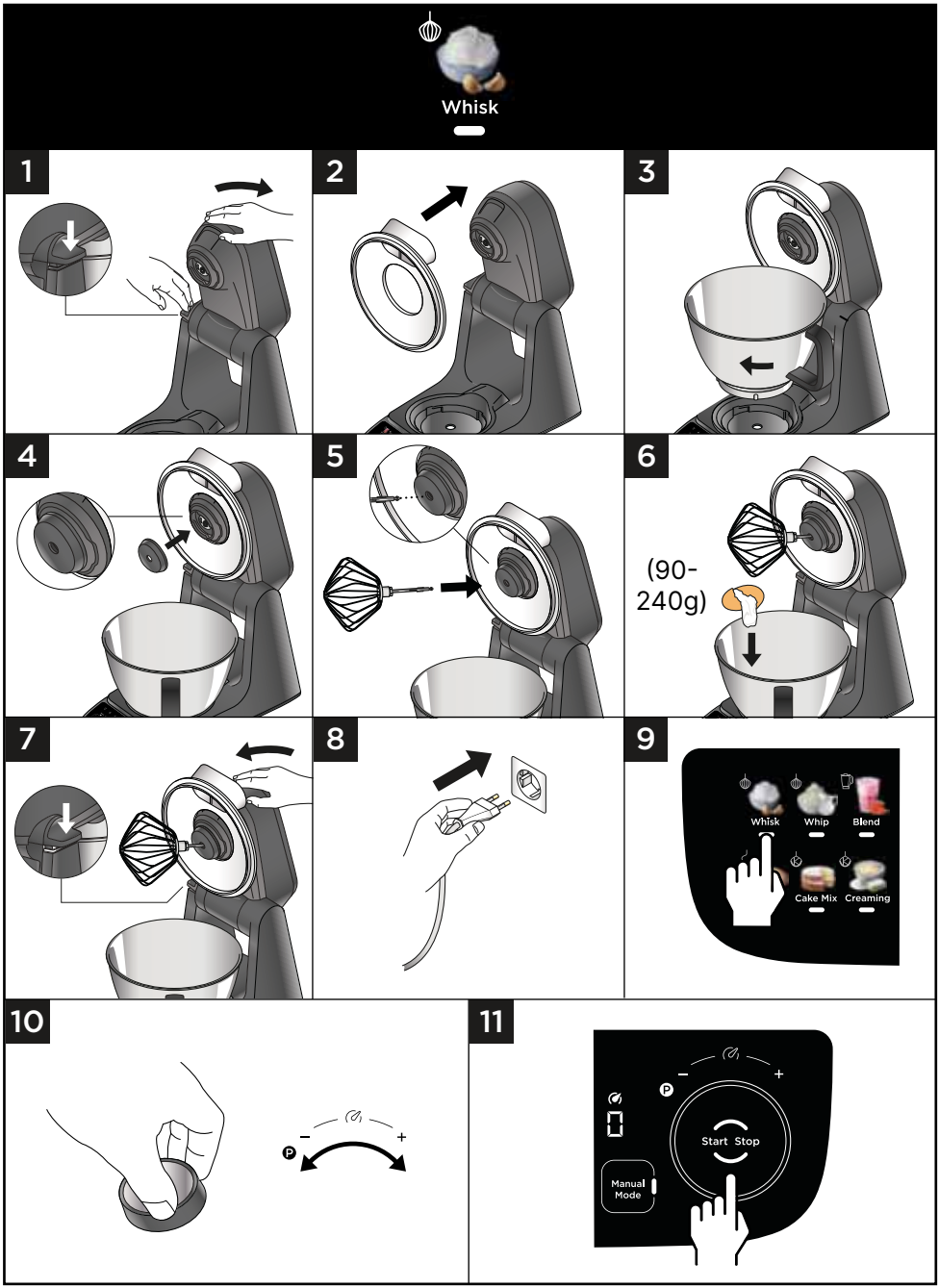
- Використовуйте це попереднє налаштування, щоб за лічені секунди збити пишний крем.

Таблиця Використання



	(сек.)	
	4-8˚C ≤35%	4-8˚C >35%
<200 мл	<210	<180
200 мл - <250 мл	100 - 130	60 – 90
250 мл - <450 мл	85 - 115	50 – 80
450 мл – 500 мл	105 - 135	60 – 90
>500 мл – 600 мл	130 - 160	80 - 110

Примітка: ця таблиця наведена лише для орієнтування, а результати можуть відрізнятися залежно від типу, кількості та температури вершків)


Whisk
1
2
3
4
5
6
(90-
240g)
7
8
9
Whisk
Whip
Blend
Cake Mix
Creaming
10
11
Start Stop
Manual
Mode

Важлива інформація

- Перед тим, як встановити захисний щиток на вал, переконайтеся, що знімний захисний щиток гачка для тіста знято з вала.
- Захисний щиток необхідно встановити до того, як захисний вал інструмента та сам інструмент.
- Переконайтеся, що чаша суха і не містить жиру.
- Для найкращих результатів використовуйте свіжі яйця кімнатної температури
- Якщо після закінчення встановленого часу яйця потребують подальшої обробки, скористайтеся ручним режимом. Не використовуйте це попереднє налаштування вдруге.
- Під час обробки за допомогою регулятора можна при потребі збільшити час.

1 Натисніть на важіль розблокування головки і обережно підніміть головку міксера.
2 Встановіть щиток від розбризкування (див. розділ «Встановлення та використання щитка»).
3 Установіть чашу та поверніть проти годинникової стрілки для фіксації.
4 Встановіть захисний щиток на гніздо інструмента.
5 Встановіть насадку-вінчик у гніздо для насадок. При надійному закріпленні пролунає клацання.
6 Додайте яйця у чашу.
7 Натисніть на важіль розблокування головки та обережно опустіть головку міксера до упору.
8 Підключіть до електромережі.
9 Натисніть попереднє налаштування Whisk («Збивання»)
10 Натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
11 Тільки-но з'являться тверді піки, прилад зупиниться.

Підказки та поради

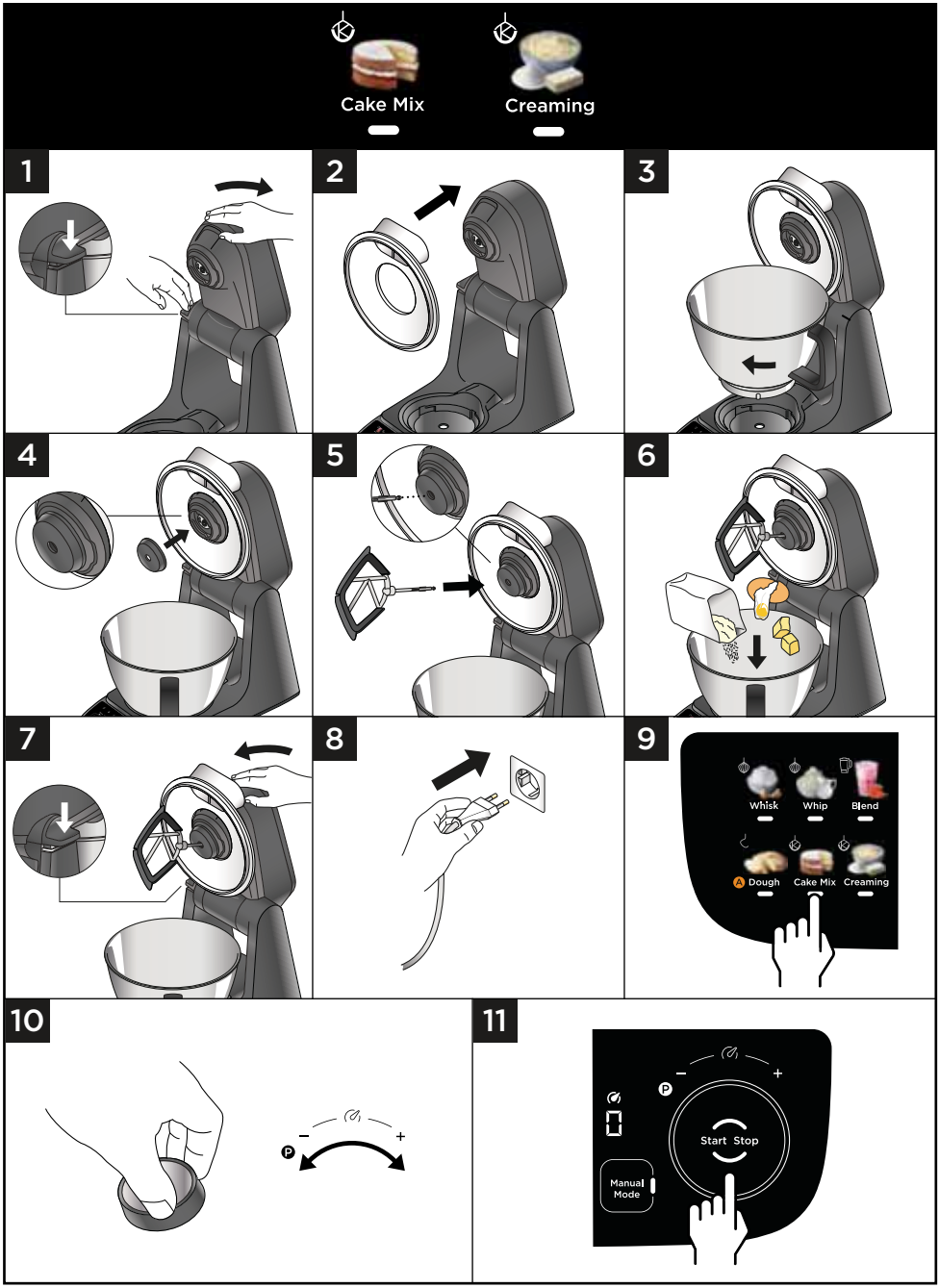
- При роботі з великими обсягами встановлюйте захисний щиток.
- Для приготування безе та мусів використовуйте збиті до твердих піків яєчні білки.

Таблиця Використання



	(сек.)	
	Кімнатна температура	**Температура в холодильнику**
90 г (~3 яйця)	95 - 115	100 - 120
120 г (~4 яйця)	100 - 120	110 - 130
150 г (~5 яєць)	135 - 155	145 – 165
180 г (~6 яєць)	140 - 160	170 – 190
210 г (~7 яєць)	115 - 135	135 – 155
240 г (~8 яєць)		125 - 145

Примітка: це лише рекомендація, а результат може відрізнятися залежно від терміну зберігання та температури яєць.


Cake Mix
Creaming
1
2
3
4
5
6
7
8
9
Whisk
Whip
Blend
Dough
Cake Mix
Creaming
10
11
Start Stop
Manual Mode

Важлива інформація

- Перед тим, як встановити захисний щиток на вал, переконайтеся, що знімний захисний щиток гачка для тіста знято з вала.
- Перед установкою захисного вала втулки інструмента та самого інструмента необхідно встановити захисний щиток.
- Під час збивання жиру та цукру для приготування тіста для тортів завжди використовуйте жир кімнатної температури або попередньо розм'якшіть його.
- Під час обробки за допомогою регулятора можна при потребі збільшити час.

1 Натисніть на важіль розблокування головки і обережно підніміть головку міксера.
2 Встановіть щиток від розбризкування (див. розділ «Встановлення та використання щитка»).
3 Установіть чашу та поверніть проти годинникової стрілки для фіксації.
4 Встановіть захисний щиток на гніздо інструмента.
5 Вставте насадку для збивання у гніздо приладу: при надійному закріпленні пролунає клацання.
6 Додайте відповідні інгредієнти в миску для змішування.
7 Натисніть на важіль розблокування головки та обережно опустіть головку міксера до упору.
8 Підключіть до електромережі.
9 Виберіть відповідні попередні налаштування.
10 Щоб збільшити час, поверніть регулятор за годинниковою стрілкою; щоб зменшити час, поверніть регулятор проти годинникової стрілки.
11 Натисніть кнопку «Пуск/Стоп», щоб запустити попередні налаштування.
12 Під час виконання запрограмованої послідовності таймер почне відлік до нуля. Прилад зупиниться після завершення запрограмованої послідовності.
13 Щоб призупинити виконання попереднього налаштування, натисніть кнопку «Стоп/Старт».
14 Щоб зупинити та скасувати обробку під час виконання попереднього налаштування, натисніть кнопку «Стоп/Старт», а потім одну з таких кнопок
    - Будь-яка інша кнопка попередніх налаштувань
    - Кнопка ручного режиму
    - Кнопка «Тара»
    - Кнопка «кг/фунт»

Підказки та поради: Тортова суміш

- Використовуйте цей рецепт для приготування суміші для бісквітного тіста «все в одному».
- Використовуйте цей режим для рецептів, які вимагають безперервного перемішування. Регулюйте час відповідно до вимог рецепта.

Підказки та поради: збивання крему

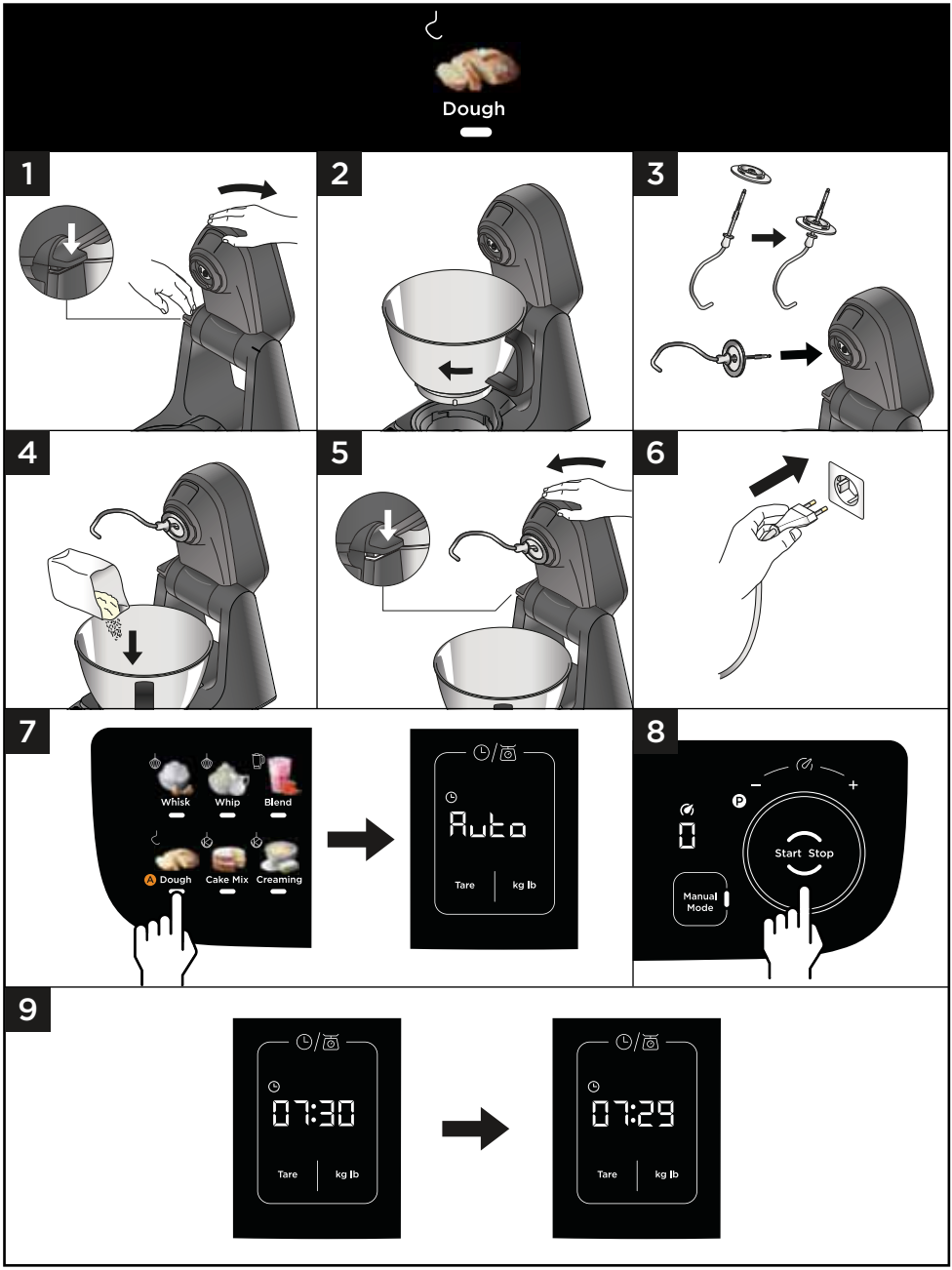
- Використовуйте це попереднє налаштування як перший етап приготування тіста: збивайте цукор і жир до світлого кольору та збільшення об'єму, щоб тісто вийшло легким і пухким.

Таблиця Використання

		Мін	Макс	(сек.)
 Cake Mix		600 г	2 кг	120 (60-300)
 Creaming		400 г	750 г	300 (120-480)

Як користуватися автоматичними попередніми налаштуваннями

Схеми та інструкції для використання



Важлива інформація

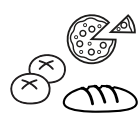
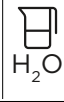
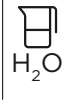
- Щоб запобігти потраплянню продуктів, завжди переконуйтеся, що знімний захисний щиток встановлено на вал гачка для тіста перед тим, як вставляти його у розетку.
- Деякий рух голівки міксера є нормальним при змішуванні в'язких складників, як-от як хлібне тісто.
- Якщо тісто не хоче збиватися в кулю, додавайте рідину потроху, не вимикаючи машину, доки тісто не сформує кулю.
- Цю програму для тіста не рекомендується використовувати для приготування тіста для тортів або печива.
- Функція призупинення попереднього налаштування доступна лише під час відліку, але не під час роботи в режимі «Авто». Призупиніть попереднє налаштування за допомогою кнопки «Пуск/Стоп», щоб додати інші інгредієнти або зішкребти залишки з чаші.

1 Натисніть на важіль розблокування головки і обережно підніміть головку міксера.
2 Установіть чашу та поверніть проти годинникової стрілки для фіксації.
3 Встановіть знімний захисний щиток на вал гачка для тіста.
4 Встановіть інструмент для замішування тіста у гніздо для насадок. При надійному закріпленні пролунає клацання.
5 Вставте знімний захисний щиток у гніздо втулки інструмента.
6 Додайте відповідні інгредієнти в миску для змішування.
7 Натисніть на важіль розблокування головки та обережно опустіть головку міксера до упору.
8 Підключіть до електромережі.
9 Виберіть попереднє налаштування для тіста. На екрані з'явиться слово «авто».
10 Натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
11 Відлік часу почнеться, щойно тісто сформується в кулю.

Підказки та поради

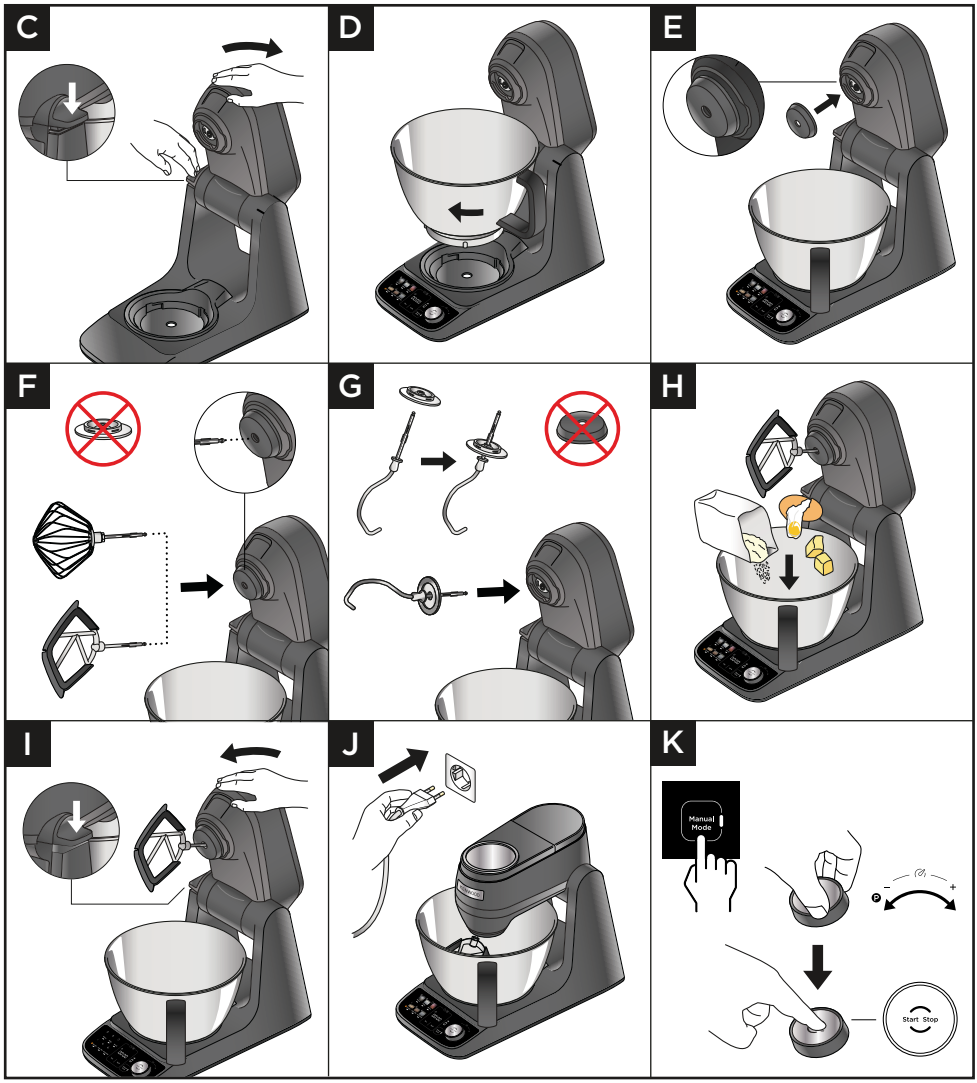
- Це попереднє налаштування ідеально підходить для звичайного білого тіста.
- Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.
- Час від часу вимикайте прилад та знімайте залишки з гакоподібної насадки для вимішування тіста.
  Примітка: під час фази виявлення не можна призупиняти роботу попереднього налаштування для очищення інструмента. Зупиняйте роботу та очищайте інструмент лише під час фази відліку.
- 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.

Таблиця Використання

		Мін	Макс
Dough	 	435 г  (200 г)	1,75 кг  (800 г)
	  <60%	320 г  (200 г)	1,6 кг  (1 кг)
	  >60%	350 г  (200 г)	1,4 кг  (800 г)

Як користуватися стаціонарним міксером: ручний режим роботи

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- Перед зміною положення головки змішувача **переконайтеся**, що прилад вимкнено.
- **Ніколи** не блокуйте вентиляційний отвір під час роботи пристрою. Остерігайтеся гарячого повітря з вентиляційного отвору під час роботи пристрою.
- Якщо ви використовуєте бризкозахисний щиток, його слід встановити до того, як встановити знімний щиток для тіста або захисний щиток для насадки та саму насадку.
- 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 продуктів, перед установкою насадки переконайтеся, що на насадку для тіста або на гніздо для насадки встановлено знімний захисний щиток.

Насадка для помішування

- Не підходить для обробки макаронного тіста.

Інструмент для тіста

- Щоб запобігти потраплянню продуктів, перед тим як вставити насадку в гніздо інструмента, завжди встановлюйте захисний кожух на вал гачка для 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 насадок. Примітка: встановлюйте захисний щиток лише під час використання вінчика або насадки для збивання.

4 Вставте обрану насадку у гніздо — при надійному закріпленні ви почуєте клацання (якщо використовуєте насадку для тіста, посуньте знімний захисний щиток вгору та поверніть, доки він не зафіксується в гнізді).
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 Виберіть ручний режим.
9 Пересуньте регулятор швидкості у бажане положення. Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань
10 Після завершення роботи відключіть пристрій від мережі. Підніміть головку міксера і, тримаючи її рівно, витягніть інструмент із розетки.

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

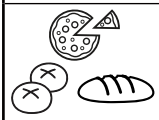
Підказки та поради - Інструмент для тіста
- Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.
- Час від часу вимикайте прилад та знімайте залишки з гакоподібної насадки для вимішування тіста.
- Борошно - Для борошна різного ґатунку потрібна різна кількість рідини. Вимішування густішого тіста потребує додаткових зусиль. Під час замішування тіста рекомендується постійно наглядати за роботою приладу.
- Щоб інгредієнти повністю змішалися, припиніть збивання та регулярно зчищайте лопаткою залишки зі стінок чаші та гачка для тіста.

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.

Таблиця Використання

L 		Мін	Макс		(Мін)
		600 г	1,3 кг	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	8–9
		600 г	2 кг	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	1-3 мін
		400 г	750 г	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	60 sek. ↓ 10 мін
		Мін	Макс		(Мін)
		435 г  (200 г)	1,75 кг  (800 г)	Min (Мін) ↓ 3	60 sek. ↓ 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 sek. ↓ 5-14 мін
	 >60%	350 г  (200 г)	1,4 кг  (800 г)	Min (Мін) ↓ 3	60 sek. ↓ 5-14 мін

Таблиця Використання

L	Мін	Макс		(Мін)
	 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 sek. ↓ 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 5-14 хвилин.
5 Викладіть тісто в одну форму для хліба ємністю 2 фунти (900 г) або сформуйте 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 частина 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.

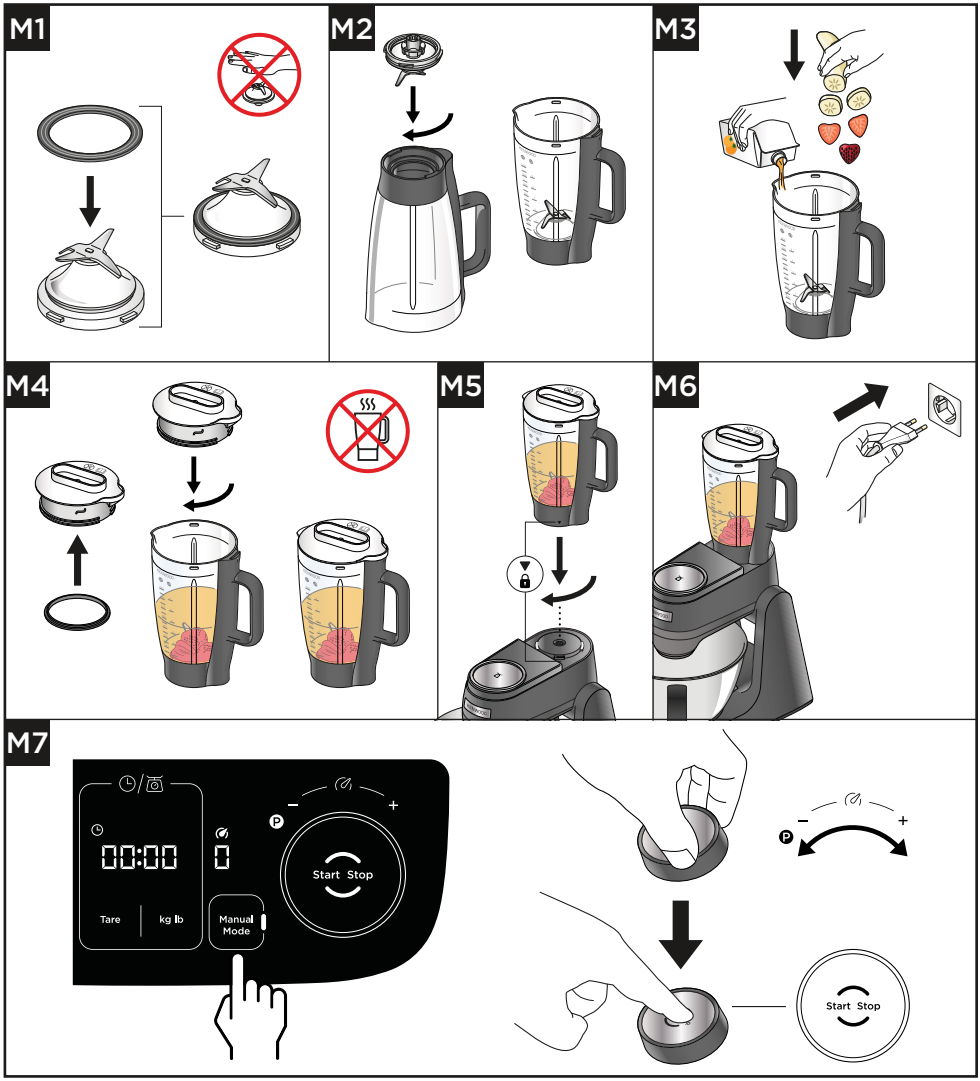
Маринад з чорносливу
250 г меду (зберігати в холодильнику при температурі від 4°C до 5°C)
20 г чорносливу
50 мл води

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 користуватися насадкою блендером

Схеми та інструкції для використання



Важлива інформація

- **Не** обробляйте гарячі інгредієнти.
- Якщо ущільнювач пошкоджений або неправильно встановлений, виникне протікання.
- Ніколи не змішуйте заморожені інгредієнти, які сформували тверду масу.
- Ніколи не змішуйте заморожені шматочки фруктів або овочів, якщо вони більші за кубики 3 см x 3 см.

1 Встановіть ущільнювальне кільце в блок леза, переконавшись, що ущільнення розташоване правильно.
2 Тримайте нижню частину ножового блоку та вставте леза в келих і покрутіть за годинниковою стрілкою, доки вони не зафіксуються.
3 Помістіть інгредієнти у келих.
4 Встановіть ущільнювач на кришку блендера, переконавшись, що ущільнення розташоване правильно.
5 Закрийте келих кришкою і покрутіть за годинниковою стрілкою до чіткого звуку клацання. Закріпіть кришку горловини.
6 Вставте блендер у високошвидкісну розетку і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати.
7 Виберіть ручний режим.
8 Увімкніть максимальну швидкість. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп».

Підказки та поради

- При приготуванні майонезу всі інгредієнти, крім олії, покладіть у блендер. Потім, не вимикаючи машину, повільно додайте олію через диспенсер у кришці.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, знімайте залишки суміші зі стінок чаші. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.

Смузі

- Спершу додайте рідину.
- Перед тим, як покласти в блендер, дайте замороженим інгредієнтам розморозитися упродовж 15 хвилин.

Таблиця Використання

N	Макс		(Sek.)
 4-8˚C	1,5 літр	Max	30-60
	1,2 літр	Max	15-30
 20x40x35 mm	6 (125 г)	P	15-30

Дитяче харчування

200г сирої яловичини (порізаної на кубики розміром 2см)
200г сирої моркви (порізаної на кубики розміром 2см)
200г сирої картоплі(порізаної на кубики розміром 2см)

1 Помістіть порізану на кубики яловичину у каструлю з киплячою водою. Варіть 1 годину.
2 В окрему каструлю з киплячою водою покладіть порізану на кубики моркву і картоплю та варіть 30 хвилин.
3 Злийте воду з м'яса, моркви та картоплі, залишивши 250мл води. Перш ніж продовжити обробку, залиште м'ясо, овочі та воду охолодитися до кімнатної температури.
4 Покладіть м'ясо, моркву та картоплю у блендер, заливши водою, в якій вони готувалися.
5 Змішуйте на максимальній швидкості упродовж 15 секунд.
6 Очистіть, струсивши, стінки блендера від вмісту.
7 Змішуйте на високій швидкості до отримання необхідної консистенції.

Як користуватися стаціонарним міксером: насадки

Схеми та інструкції для використання

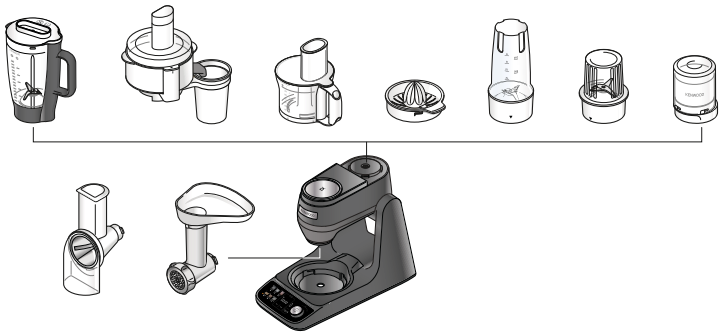
O



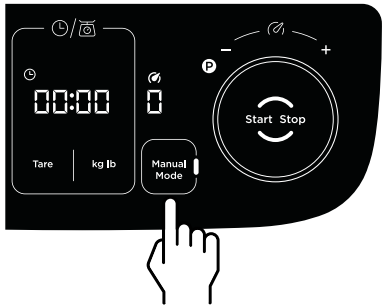
P



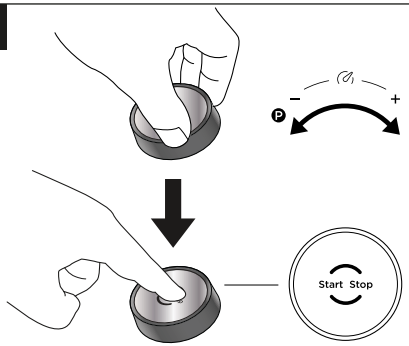
Q



R



S

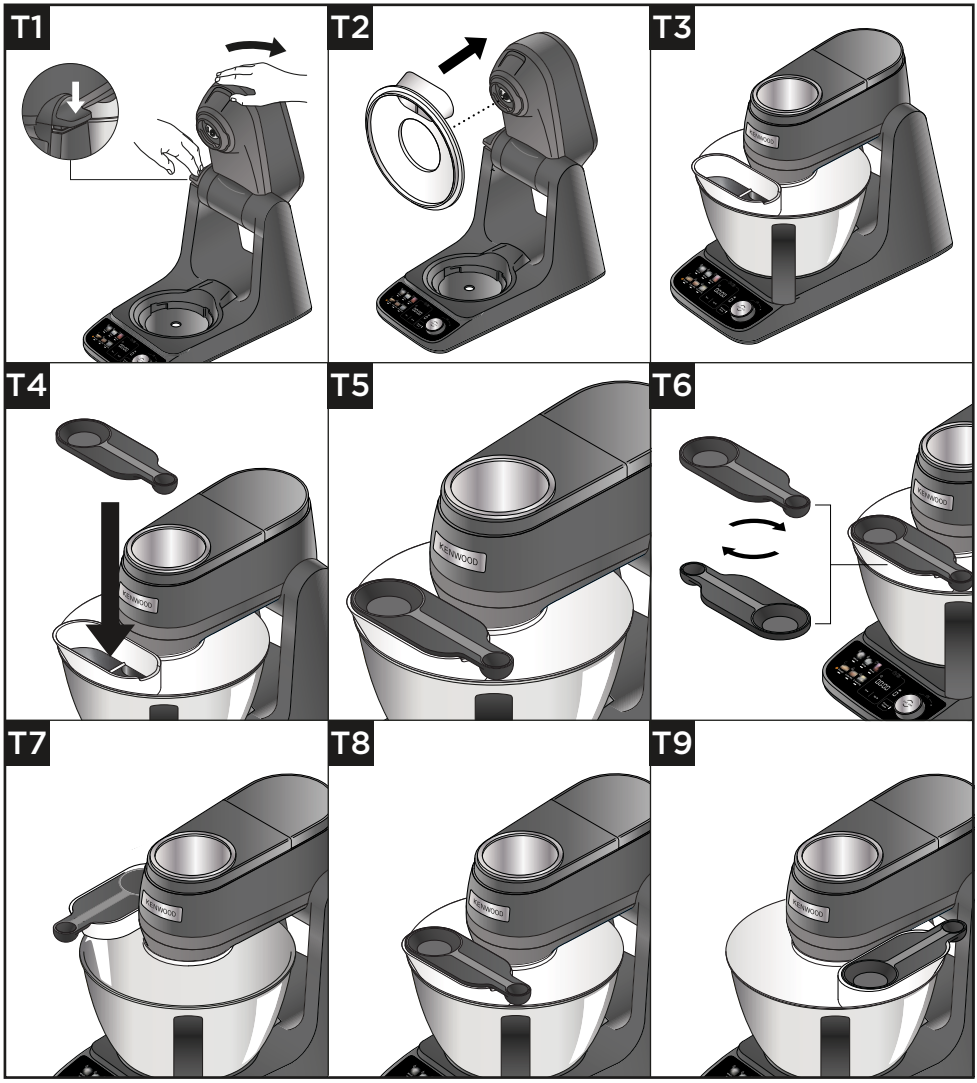


1 Зніміть кришку високошвидкісної розетки (якщо застосовно).
2 Встановіть кріплення відповідно до конкретних інструкцій, що входять до комплекту.
3 Виберіть ручний режим.
4 Виберіть потрібну швидкість (див. інструкцію зі швидкого запуску, що додається до придбаної насадки) і натисніть регулятор «Пуск/Стоп», щоб розпочати роботу. Використовуйте режим імпульсного режиму (P) для короткочасних сплесків потужності.

- Додаткові насадки для вашого стаціонарного міксера можна придбати окремо — детальнішу інформацію дивіться на сайті www.kenwoodworld.com.

Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

Схеми та інструкції для використання



Важлива інформація

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

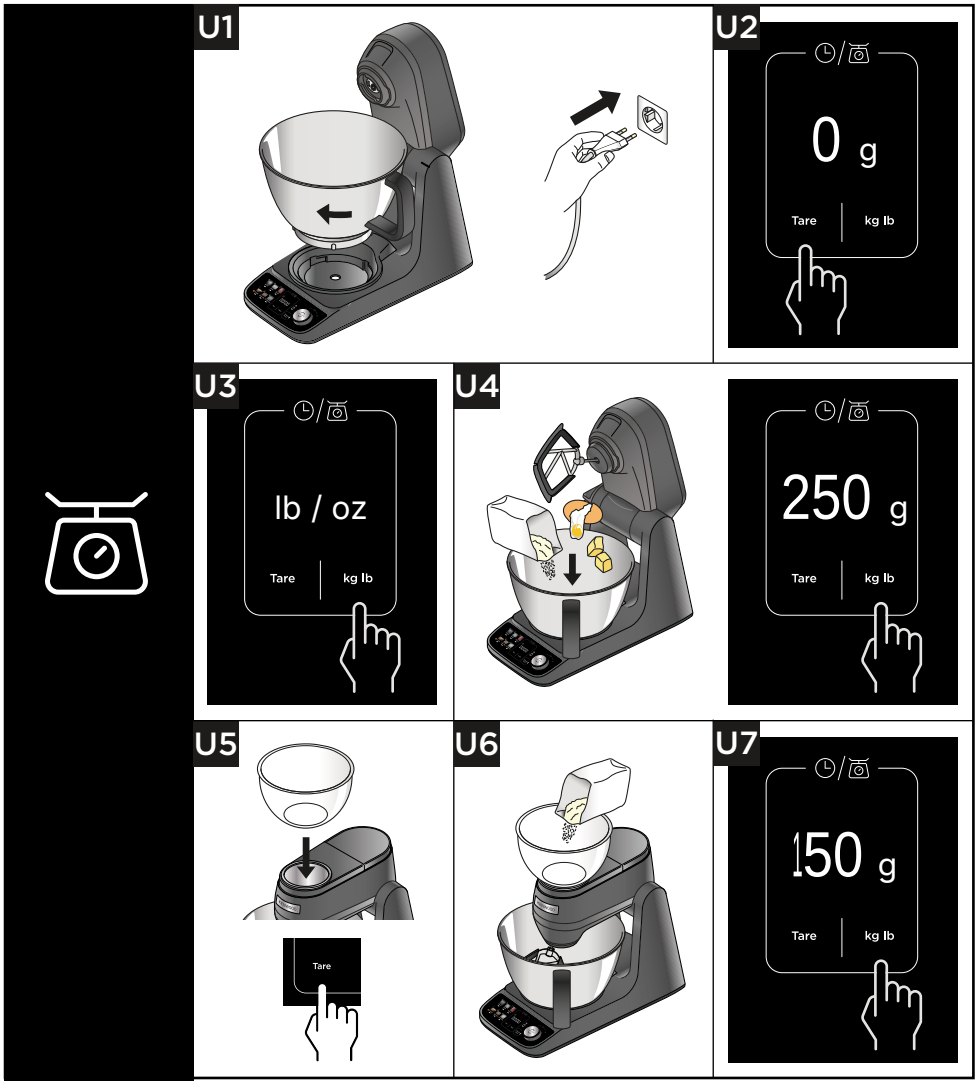
Примітка: після встановлення захисного щитка його можна повернути на 90 градусів вліво або вправо,
залежно від того, в якому положенні використовується міксер.

6 Щоб зняти захисний щиток, підніміть насадку міксера 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.

Як користуватися функцією зважування

Схеми та інструкції для використання



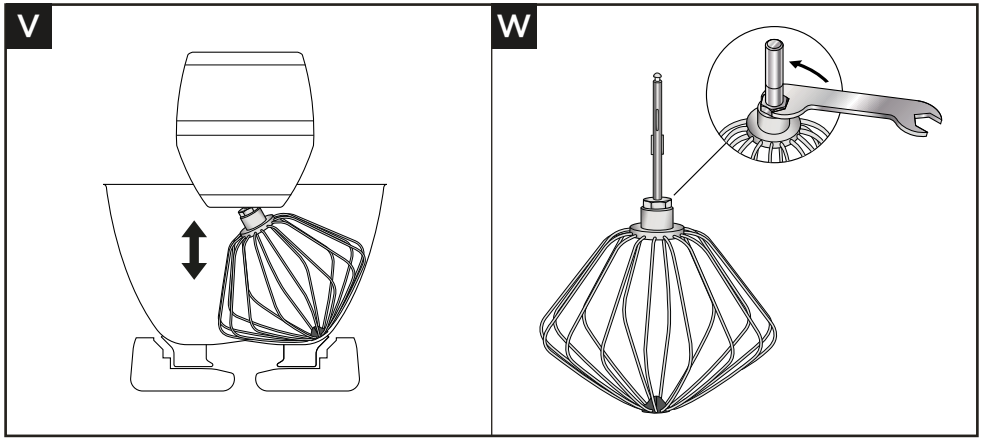
Важлива інформація

- Завжди встановлюйте прилад на суху, рівну тверду поверхню для виконання зважування.
- Під час зважування не переміщайте, не тисніть і не стукайте по міксеру чи чаші, оскільки це впливає на точність ваг.
- Функція зважування може бути використана, коли верхня частина машини опущена або піднята.
- Функція зважування є точною до 6 кг.
- Функцію зважування можна використовувати для зважування інгредієнтів перед вибором попередньо встановленого налаштування або в ручному режимі.
- Функцію зважування неможливо використовувати під час роботи приладу. Примітка: Завжди використовуйте ємність для зважування, наприклад чашу, під час роботи з ваговою платформою на голівці міксера.

1 Перед додаванням інгредієнтів обов'язково встановіть чашу на блок живлення або ємність для зважування на вагову платформу.
2 Підключіть прилад до мережі — на дисплеї з'явиться значення 00.00.
3 Один раз натисніть кнопку тари, і дисплей увімкнеться.
4 Натисніть кнопку «кг/фунт», щоб вибрати грами або унції. При першому вмиканні дисплей за замовчуванням буде встановлений на кг/г.
   - Для зважування невеликої кількості рекомендується використовувати шкалу з різницею в 1 г і одиниці вимірювання «чайна/столова ложка».
   - Щоб обнулити, натисніть кнопку «Тара» один раз.
5 Зважте інгредієнти:
   - Висипте інгредієнти безпосередньо в чашу
   - Або, опустивши головку міксера, поставте мірну посудину на срібну тарілку та додайте туди інгредієнти.
6 Після того як всі інгредієнти зважені, виберіть швидкість або одне з попередньо встановлених налаштувань для запуску приладу.

Налаштування приладу: вінчик

Схеми та інструкції для використання



Важлива інформація

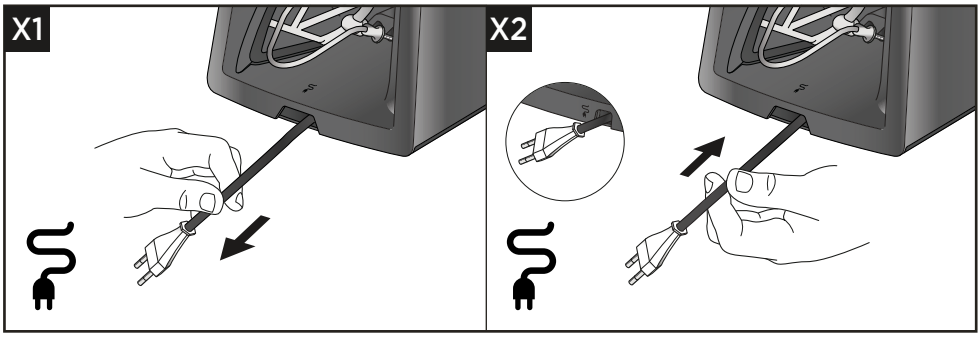
- Збивач для вершків та насадка для тіста не регулюються.
- Вінчик повинен майже торкатися дна миски. За необхідності відрегулюйте висоту за допомогою гайкового ключа відповідного розміру.

  KHC40 = 15 мм

1 Від'єднайте прилад від мережі.
2 Підніміть верхню частину міксера і вставте вінчик.
3 Опустіть верхню частину кухонної машини. Якщо необхідно відрегулювати просвіт, підніміть верхню частину кухонної машини й зніміть насадку.
4 За допомогою гайкового ключа відкрутіть гайку, щоб можна було регулювати положення вала. Щоб опустити насадку ближче до дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоб підняти насадку, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
5 Закрутіть гайку.
6 Установіть насадку на місце і опустіть голівку міксера. (Перевірте положення насадки, див. пункти вище).
7 Повторюйте процедуру вище, доки насадку не буде встановлено правильно. Щойно насадка стане у необхідне положення, ретельно закрутіть гайку.

- Примітка: Зображений гайковий ключ наведено лише для ілюстрації; він не входить до комплекту поставки приладу.

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.
З насадки блендера витікає рідина з блоку ножів.	Ущільнення відсутнє. Ущільнення встановлене неправильно. Ущільнення пошкоджено.	Перевірте ущільнення на наявність пошкоджень та правильність його встановлення.
Вага на дисплеї змінилася	Силовий агрегат змістився під час роботи.	Перед зважуванням завжди ставте прилад на суху рівну поверхню. Не переміщуйте прилад під час активної функції зважування. Перед зважуванням наступних інгредієнтів обнуліть дисплей.
	Натяг на силовому кабелі	Щоб забезпечити точність показань, переконайтеся, що на кабелі живлення немає натягу. Під час зважування не кладіть предмети на прилад або поруч із ним.

Проблема	**Причина**	**Усунення**
Неможливо опустити голівку міксера, коли встановлено насадку для збивання вершків. Насадка для збивання вершків зачіпає чашу.	Гніздо для насадки перебуває в неправильному положенні.	Підніміть голівку міксера та зафіксуйте її у верхньому положенні. Тримаючи насадку, поверніть її за годинниковою стрілкою на 90 градусів. Опустіть голівку міксера. Повторюйте ці дії, доки голівку міксера не вдасться опустити.