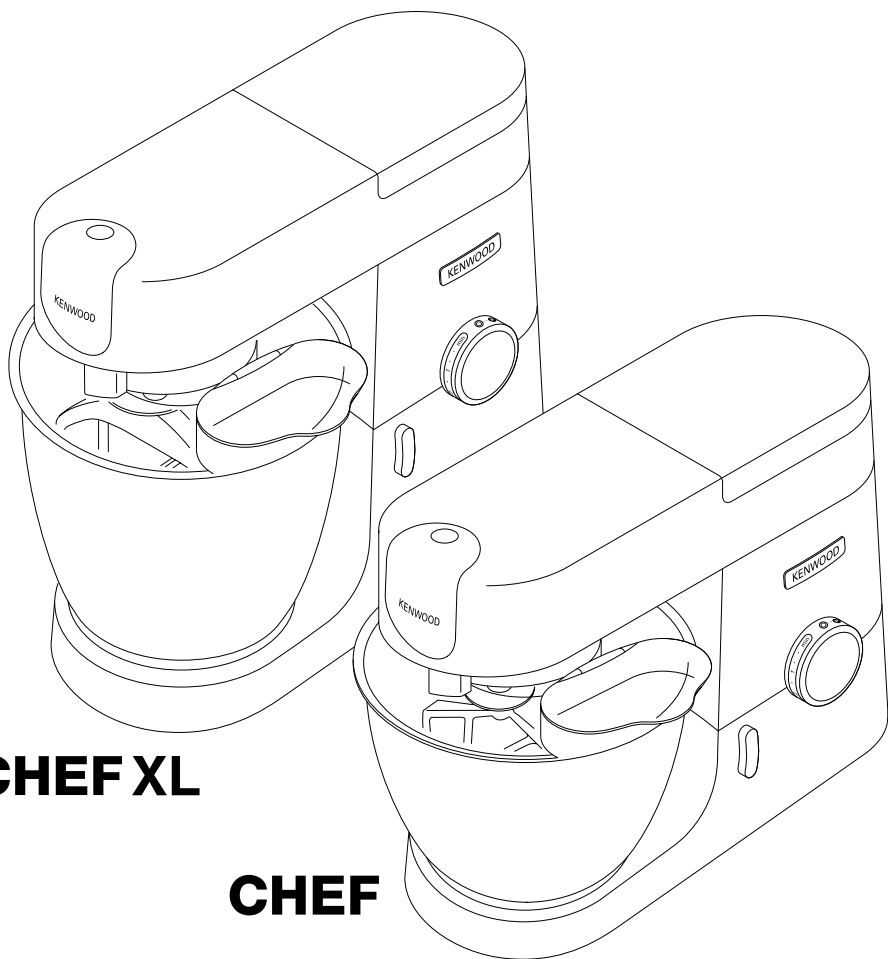


KENWOOD

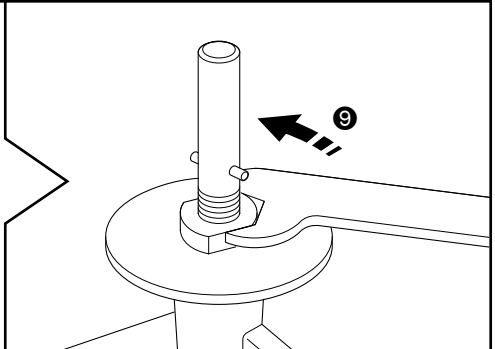
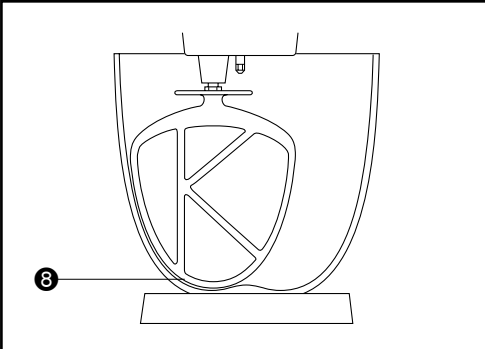
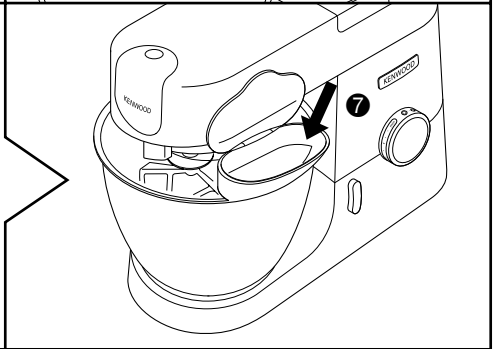
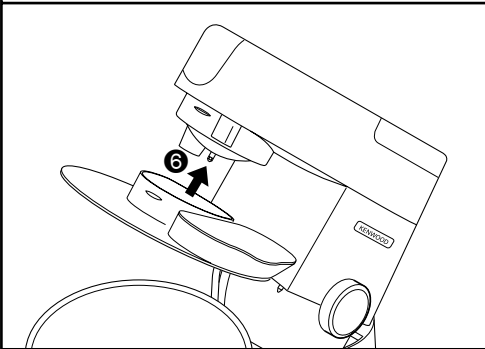
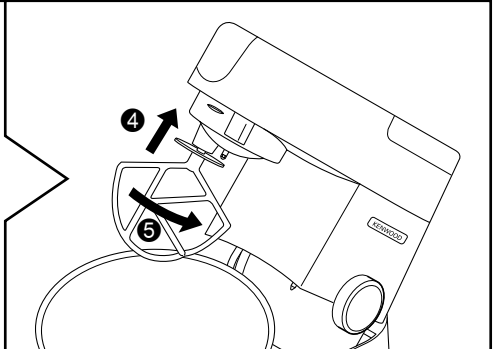
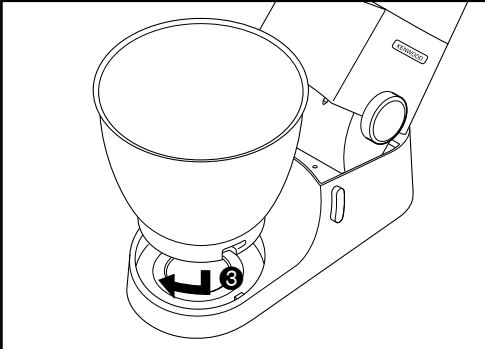
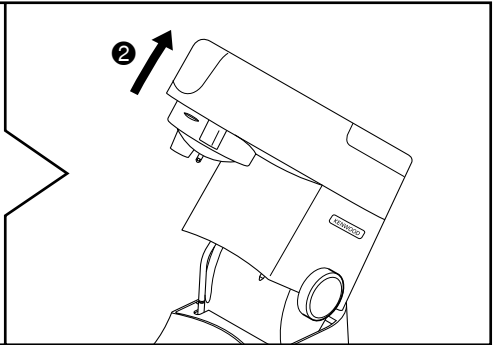
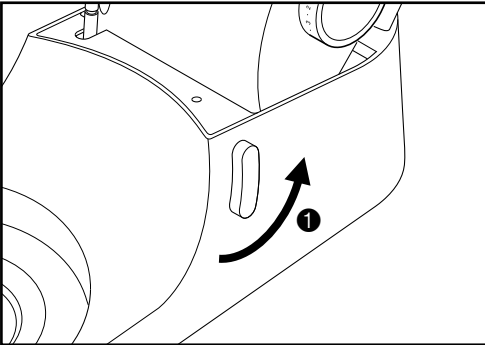
TYPE KVC30 (Chef)

TYPE KVL40 (Chef XL)



CHEF XL

CHEF



Знайомство з кухонною машиною Kenwood

Наші вітання у зв'язку з придбанням кухонного комбайну Kenwood. Завдяки великому вибору насадок цей прилад стає не лише міксером. Це — найсучасніша кухонна машина. Ми сподіваємося, що вам сподобається готувати за допомогою нашого приладу.

Міцний. Надійний. Універсальний. Kenwood.

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 '0' та відключайте пристрій від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням.
- Не наближайте пальці до рухомих деталей та встановлених насадок.
- Не залишайте кухонну машину, що працює, без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не вмикайте кухонну машину з піднятою голівкою .
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу. Забороняється одночасно використовувати декілька насадок.

- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих об'ємів.
- Користуючись насадкою, дотримуйтесь заходів безпеки, що зазначені у посібнику з експлуатації, наданому у комплекті.
- Будьте обережні піднімаючи цей прилад, оскільки він дуже важкий. Перш, ніж піднімати прилад, переконайтеся, що головку міксера правильно зафіксовано в нижньому положенні, а чаша, насадки, кришки отворів та шнур надійно закріплені.
- Обережно витягайте чашу після тривалої роботи, оскільки вона може бути гарячою.
- Не залишайте дітей без нагляду та не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Не переміщуйте та не піднімайте головку міксера з встановленою насадкою, оскільки 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. Вищеназаним 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.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.
- 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.

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, дивитись розділ «Догляд та чищення».

Знайомство з кухонною машиною

Покажчик

Отвори для кріплення насадок

- ① високошвидкісний привід
- ② низькошвидкісний привід
- ③ гніздо інструменту чаші

Міксер


- ④ кришка високошвидкісного приводу
- ⑤ головка міксера
- ⑥ регулятор швидкості + імпульсний режим
- ⑦ блок електродвигуна
- ⑧ важіль розблокування головки
- ⑨ підставка для чаші з фіксатором
- ⑩ чаша
- ⑪ кришка низькошвидкісного приводу
- ⑫ К-насадка
- ⑬ вінчик
- ⑭ гачок для тіста
- ⑮ лопатка
- ⑯ захист від бризок



Додаткові насадки

Є цілий ряд додаткових насадок, доступних для використання з кухонним комбайном.

Див листівку-вкладення, яка додається до вашої машини, або відвідайте сайт www.kenwoodworld.com, щоб побачити повний асортимент і вказівки щодо купівлі насадок, які не входять в комплект.

Примітка: насадки для низькошвидкісного отвору

Низькошвидкісний отвір вашої кухонної машини має нарізне кріплення. Воно призначено для нарізних насадок. При покупці нових насадок для низькошвидкісного отвору ви повинні перевірити сумісність з кухонною машиною. Всі нарізні насадки можна ідентифікувати за кодом виробу, який починається з КАХ, а також за логотипом різьби , який вказаний на упаковці. Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.

Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення , вам знадобиться адаптер КАТ002МЕ, щоб підключити її до нарізного отвору  вашої кухонної машини.

Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.

Насадки для чаші та їх призначення

К-насадка

Призначена для приготування тістечок, печива, кондитерських виробів із здобного тіста, цукрової глазурі, наповнювачів, еклерів та картопляного пюре.

Віничок

Призначений для збивання яєць, кремів, рідкого тіста, кислого тіста без додавання жирів, меренгів, сирних пирогів, мусів та суфле. Не використовуйте віничок для вимішування густих сумішей (наприклад, збивання жиру з цукром), адже ви можете пошкодити насадку.

Гачок для тіста

Лише для дріжджових сумішей.

Використання інструменту чаші

- 1 Поверніть важіль підйому головки міксера проти годинникової стрілки та підніміть головку міксера до її фіксації у верхньому положенні ②. Переконайтеся, що підставку для чаші з фіксатором ⑨ було встановлено правильно - позначка ⑩ на лицьовому боці.
- 2 Встановіть чашу на підставку, натисніть і поверніть її за годинниковою ③, щоб зафіксувати в цьому положенні.
- 3 Вставте потрібну насадку в гніздо. Потім натисніть ④ та поверніть ⑤ інструмент для блокування в положенні.

Примітка: Якщо К-насадка або віничок не піднімають інгредієнти з дна чаші, зверніться до розділу “Налаштування інструменту”.

- 4 Трошки підніміть головку міксера, а потім поверніть важіль підйому головки міксера проти годинникової стрілки й опустіть головку міксера до фіксації.
- 5 Запустіть машину, повернувши регулятор швидкості ⑥ в потрібне положення. Використовуйте імпульсний режим (P) для коротких сплесків максимальної швидкості.
- 6 Після використання поверніть регулятор швидкості в положення ‘O’ (Вимкн.) і відключіть кухонну машину.
- 7 Відкрутіть інструмент за годинниковою стрілкою, щоб розблокувати, а потім зніміть.

Корисні поради

- Для повного змішування час від часу вимикайте міксер та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.
- Для досягнення найкращих результатів збивайте яйця при кімнатній температурі.
- Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на віничку та всередині чаші немає залишків жиру та яєчного жовтка.
- Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.

Поради стосовно випікання хліба

Важливо

- Ніколи не перевищуйте максимальних показників, зазначених нижче; це може призвести до перевантаження машини.
- Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожну половину окремо.
- Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.

Дріжджі

- **Сухі дріжджі** (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): налийте теплу воду у чашу. Після цього додайте дріжджі та цукор, і залишіть приблизно на 10 хвилин, доки не з'явиться піна.

- **Свіжі дріжджі**: покришіть у борошно.
- **Інші типи дріжджів**: виконуйте інструкції виробника.
- Покладіть тісто у змащений жиром поліетиленовий пакет або у чашу та накрийте її кухонним рушником. Після цього поставте у тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.

Увага

Під час використання інших отворів у чаші не можуть знаходитись інструменти.

| Максимальне завантаження | | Chef | Chef XL |
|---|--------------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| Кондитерські вироби із пісочного тіста | Вага борошна | 680 г | 910 г |
| | Хлібне тісто (круте дріжджове) | | |
| | Вага борошна | 1,36 кг | 1,5 кг |
| | Загальна вага | 2,18 кг | 2,56 кг |
| М'яке дріжджове тісто (з маслом і яйцями) | Вага борошна | 1,3 кг | 2,6 кг |
| | Загальна вага | 2,5 кг | 5 кг |
| Суміш для фруктового торта (збивання жиру та цукру) | Загальна вага | 2,72 кг (суміш з 9 яєць) | 4,55 кг (суміш з 15 яєць) |
| Яечні білки | Кількість | 12 | 16 |
| | Вага | (455 г) | (605 г) |

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

| Інструмент | Рецепт/Процес | Рекомендована швидкість |
|-----------------|---|--|
| К-насадка | Збивання масла/маргарину і цукру | Починайте з 'Min' швидкості та поступово доводьте до 'Max' |
| | Збивання яйця в суміші для кексів | '4' до 'Max' |
| | Вимішування тіста, фруктів і т.і. | 'Min' до '1' |
| | Універсальні суміші для тортів | Починайте з 'Min' швидкості та поступово доводьте до 'Max' |
| | Кондитерські вироби та печиво – розтирання жиру із борошном | 'Min' до '2' |
| | Королівська глазур | 'Min' до '1' |
| | Картопляне пюре | Починайте з 'Min' швидкості та поступово доводьте до 'Max' |
| Віничок | Ячні білки | Поступово збільшуйте до 'Max'. |
| | Знежирені бісквіти | |
| | Вершки | |
| Гачок для тіста | Вимішування дріжджового тіста | "Min" швидкість протягом 45 - 60 секунд. Після чого перейдіть до швидкості '1' |
| | | Повторіть змішування на швидкості '1' |

Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

- 1 Підніміть головку міксера до упору.
- 2 Установіть чашу на підставку.
- 3 Насувайте захист від бризок на нижню частину головки міксера **6**, доки він не зафіксується. Шарнірну секцію слід розташувати, як показано на малюнку.
- 4 Установіть потрібну насадку.
- 5 Опустіть головку міксера.
- Під час вимішування можна додавати інгредієнти до чаші крізь шарнірну секцію пристрою для захисту від бризок, що висить на петлях **7**.
- Якщо вам потрібно змінити насадку, пристрій для захисту від бризок знімати не треба.
- 6 Для того, щоб зняти пристрій для захисту від бризок, натисніть на нього, піднявши головку міксера.

Налаштування інструменту

К-насадка та віничок

Інструменти налаштовані на потрібну висоту для чаші, що додається в комплекті, та не потребують регулювання.

Втім, якщо ви бажаєте налаштувати інструмент, використовуйте ключ відповідного розміру:

Тип KVC30 = 15 мм

Тип KVL40 = 19 мм

Потім слідуйте наступним інструкціям:

- 1 Відключіть прилад від мережі електропостачання.
- 2 Підніміть головку міксера та встановіть віничок чи збивалку.
- 3 Опустіть головку міксера. Якщо треба відрегулювати проміжок, підніміть головку міксера та зніміть насадку. В ідеальному випадку віничок чи К-насадка повинні **майже** торкатися дна чаші ⑧.
- 4 За допомогою гайкового ключа потрібного діаметру відкрутіть гайку так, щоби можна було виконати регулювання валу ⑨. Щоб опустити насадку нижче до дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоби підняти насадку вище, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
- 5 Закрутіть гайку.
- 6 Установіть насадку та опустіть головку міксера. (Перевірте її положення (дивиться вище зазначені пункти).
- 7 Повторюйте вище названі процедури, доки насадку не буде встановлено правильно. Тільки-но правильне положення насадки знайдено, закрутіть та затягніть гайку.

- Примітка: гайковий ключ показаний лише для ілюстрації.

Гачок для тіста

Насадку було правильно налаштовано виробником і вона не потребує ніяких регулювань.

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Під час першого увімкнення на випускному отворі приводу ② може з'явитися трохи мастила. Це – нормальне явище. Просто протріть.

Блок електродвигуна, кришки отворів

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.
- Ніколи не використовуйте абразивні матеріали та не опускайте прилад у воду.

Чаша

- 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).

Інструменти і захист від бризок

- Помийте руками, а потім ретельно просушіть.

Рецепт

Маринад чилі

200 г рідкого прозорого меду

1 перець чилі (цілий)

20 г (1 ч.л.) арахісового масла зі

шматками арахісу

Приправи

- 1 Покладіть всі інгредієнти в міні подрібнювач/блендер.
- 2 Встановіть приладдя для кухонного комбайну і розподіліть інгредієнти навколо лез.
- 3 Перемкніть на максимальну швидкість на 4 секунди.
- 4 Використовуйте за необхідності.

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, Сполучене 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.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

Посібник із усунення несправностей

| Проблема | Причина | Усунення |
|--|---|--|
| Віничок чи К-насадка торкаються дна чаші або не достають до інгредієнтів, що лежать на дні чаші. | Інструмент встановлений на неправильній висоті і потребує регулювання. | Відрегулюйте висоту за допомогою відповідного гайкового ключа - див розділ «Налаштування інструменту». |
| Не вдається встановити насадку низької швидкості. | Перевірте, чи насадка сумісна з використаною моделлю машини. Потребує нарізної системи з'єднання (модель КАХ)  | Насадка повинна мати нарізну систему кріплення КАХ  , щоб її можна було вставити в цей отвір. Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення  , вам знадобиться адаптер КАТ002МЕ, щоб підключити її до нарізного отвору вашої кухонної машини. <i>Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.</i> |
| Кухонна машина зупиняється під час роботи. | Захист від перевантаження або перегріву активовано. Завантаження вище допустимої норми. | Вимкніть та перевірте наявність завантаження або перевантаження. Переведіть регулятор швидкості в положення "0" і знову включіть. Якщо машина не працюватиме, видаліть деякі з інгредієнтів, щоб знизити навантаження і перезапустіть. Якщо проблему не вдалось вирішити, відключіть машину від мережі та зачекайте 15 хвилин. Знову підключіть до мережі електропостачання та оберіть потрібну швидкість. Якщо машина не перезапускається після описаної вище процедури, зверніться до сервісної служби для отримання подальших рекомендацій. |