

KENWOOD

TYPE: KVL88



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.
- **Завжди** встановлюйте регулятор швидкості в положення «О» (ВИМКНЕНО) і відключайте прилад від мережі після використання або якщо він залишається без нагляду, а також перед встановленням або зняттям інструментів/насадок або перед чищенням.
- **Завжди** слідкуйте за тим, щоб частини тіла, волосся, ювелірні вироби і просторий одяг не торкалися рухомих частин приладу та встановлених насадок
- **Не** залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- **Не** використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
- **Ніколи** не торкайтеся руками внутрішніх частин шарнірного механізму.
- **Не** допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- **Не** вмикайте кухонну машину з піднятою голівкою.
- **Не** допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Під час використання **запевніться**, що чаша правильно встановлена.
- **Ніколи** не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- **Не** використовуйте більше ніж один привід (Високошвидкісний привід та низькошвидкісний привід) одночасно.
- **Не** перевищуйте максимальних кількостей і швидкостей, вказаних в таблиці Рекомендованого використання.
- Користуючись насадкою, дотримуйтесь заходів безпеки, що зазначені у посібнику з експлуатації, наданому у комплекті.
- Обережно витягайте чашу після тривалої роботи, оскільки вона може бути гарячою.
- Будьте обережні піднімаючи цей прилад, оскільки він дуже важкий.
- Перш, ніж піднімати прилад, **переконайтеся**, що голівку кухонного комбайна зафіксовано, а чаша, насадки, кришки отворів та шнур надійно закріплені.
- **Не** переміщуйте та не піднімайте голівку кухонного комбайна з встановленою насадкою, оскільки кухонний комбайн може втратити стійкість.
- **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.

- Під час переміщення приладу завжди піднімайте його за основу підставки та головку змішувача.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Шнур живлення короткий, щоб зменшити ризик заплутування або спотикання.
- 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.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не залишайте дітей без нагляду і 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.
- Максимальне навантаження базується на насадці міні-подрібнювача/ інструменту для перемелювання, яка має найбільше навантаження. Інші насадки можуть мати менші навантаження.
- 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 «0»
 - автоматичне перемикачання в режим OFF (вимкнення): Не застосовно.
 - потужність у режимі вимикання: $\leq 0,3$ Вт.

Перед підключенням до мережі електропостачання

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

Догляд та чищення

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

Блок живлення, кришки розеток і кришка голівки

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою (включно з ніжками на нижній стороні пристрою).
- **Ніколи** не використовуйте абразивні матеріали та не опускайте прилад у воду.

Чаша




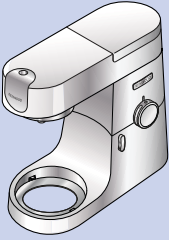




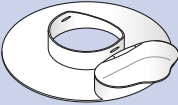
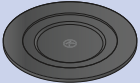
- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.
- **Ніколи** не використовуйте дротяну щітку, металевий віхоть або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі. Для видалення нальоту використовуйте оцет.
- **Не** встановлюйте прилад поряд із джерелами тепла (конфорками плити, електропечами, мікрохвильовими печами).

К-збивач, вінчик та захист щиток від розбризкування

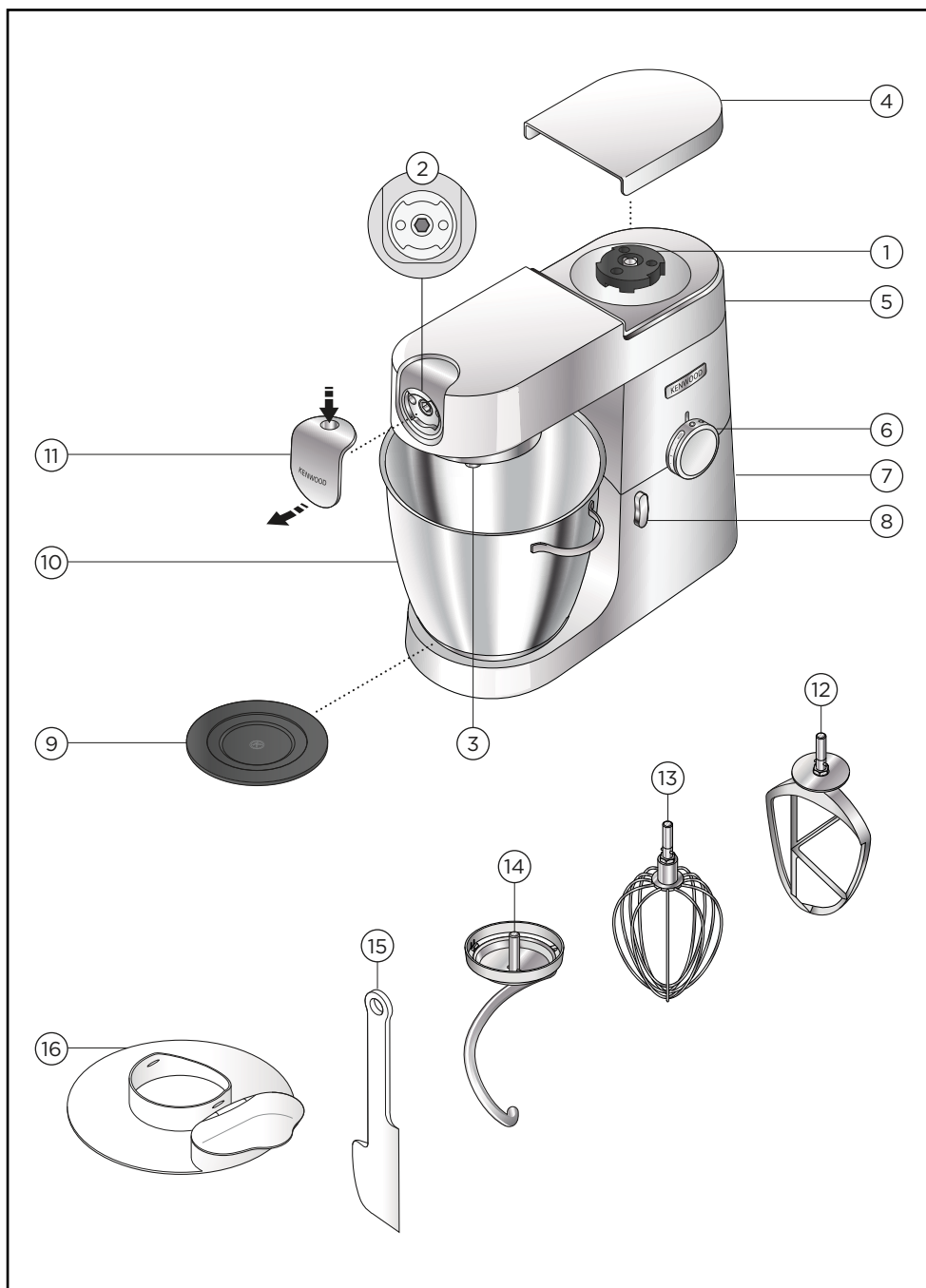
- Миття необхідно здійснювати вручну, після чого ретельно висушити або ж мити в посудомийній машині.

Інструмент для тіста

- Миття необхідно здійснювати вручну, після чого ретельно .

Q			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Перелік запчастин

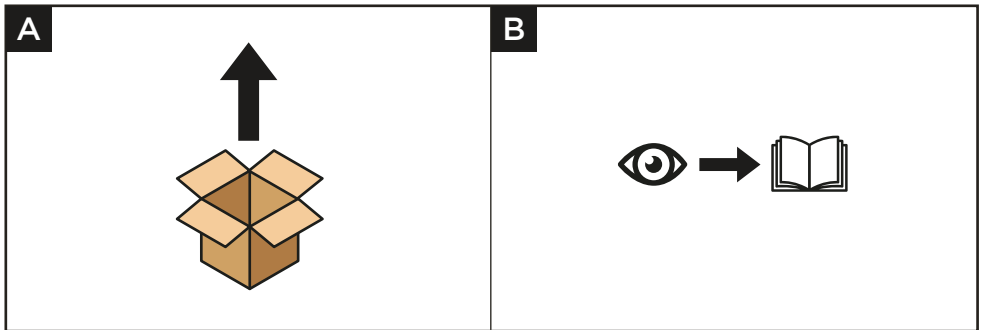


Отвори для кріплення насадок

- ① Високошвидкісний привід
- ② Низькошвидкісний привід
- ③ Гніздо інструменту чаші

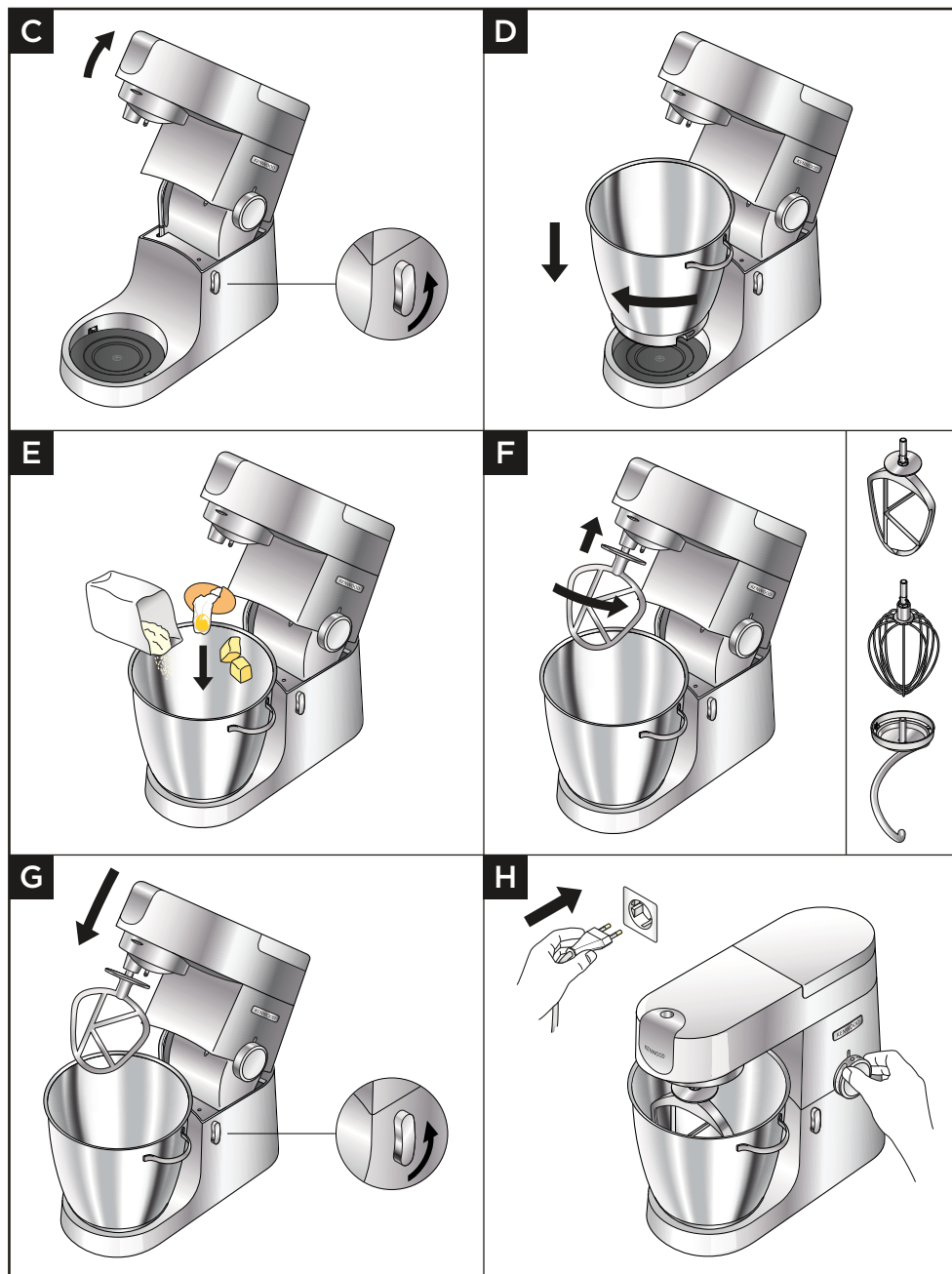
Міксер

- 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 з нержавіючої сталі
- ⑪ Кришка низькошвидкісного приводу
- ⑫ К-насадка
- ⑬ Вінчик
- ⑭ Інструмент для тіста
- ⑮ Лопатка
- ⑯ Захист від бризок




Як користуватися кухонним комбайном

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- 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.

- 1 Поверніть важіль підйому головки міксера проти годинникової стрілки та підніміть головку міксера до її фіксації у верхньому положенні.
Переконайтеся, що підставку для чаші з фіксатором було встановлено правильно - позначка  на лицьовому боці.
- 2 Встановіть чашу на підставку, натисніть і поверніть її за годинниковою, щоб зафіксувати в цьому положенні.
- 3 Додайте відповідні інгредієнти в миску для змішування.
- 4 Вставте потрібну насадку в гніздо. Потім натисніть та поверніть інструмент для блокування в положенні.
- 5 Трошки підніміть головку міксера, а потім поверніть важіль підйому головки міксера проти годинникової стрілки й опустіть головку міксера до фіксації.
- 6 Підключіть прилад до мережі живлення. Виставте регулятор швидкості на потрібну швидкість для запуску. Для коротких серій максимальної швидкості використовуйте положення імпульсів (P).
- 7 Запустіть машину, повернувши регулятор швидкості в потрібне положення. Використовуйте імпульсний режим (P) для коротких сплесків максимальної швидкості.
- 8 Після використання поверніть регулятор швидкості в положення 'O' (Вимкн.) і відключіть кухонну машину.
- 9 Відкрутіть інструмент за годинниковою стрілкою, щоб розблокувати, а потім зніміть.

Підказки та поради

- Якщо К-насадка, вінчик або насадка для збивання вершків не піднімають інгредієнти з дна чаші, зверніться до розділу “Налаштування інструменту”.
- 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.

Підказки та поради - К-насадка

- Для кращого результату, під час приготування пирогів завжди використовуйте масло та маргарин кімнатної температури.
- Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.

Підказки та поради - вінчик

- Для досягнення найкращих результатів збивайте яйця при кімнатній температурі.
- Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на вінчику та всередині чаші немає залишків жиру та яєчного жовтка.












Підказки та поради - інструмент для тіста

- Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожну половину окремо.
- Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.

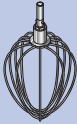













Дріжджі

- **Сухі дріжджі** (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): налейте теплу воду у чашу. Після цього додайте дріжджі та цукор і залиште приблизно на 10 хвилин, доки не з'явиться піна.
- **Свіжі дріжджі:** покришіть у борошно.
- **Інші типи дріжджів:** виконуйте інструкції виробника.
- Викладіть тісто у поліетиленовий пакет змащений жиром або миску накриту кухонним рушником. Залишіть у теплом місці поки не збільшиться вдвічі.



















Таблиця Використання

	 (МАКС)		 (Мін *)
	KVL88		
	3 кг	Min-Max (Мін-Макс)	5-10
	 910 г	1	½-2
	 1 кг  x20	Min-Max (Мін-Макс)	1
	1,5 кг	Min-Max (Мін-Макс)	5-10

* Рекомендації наведені лише для ознайомлення і можуть змінюватися залежно від конкретного рецепта та використовуваних інгредієнтів.

	 (МАКС)		 (Мін *)
	KVL88		
 Ячні білки	16	Min-Max (Мін-Макс)	1½-2
 Вершки 4-8°C	2 літр	Min-Max (Мін-Макс)	1½-3
 Тісто для млинців	 250 г  500 г  200 г	Min-Max (Мін-Макс)	1-1½
 Майонез	 180 мл  x2	Max (Макс)	1-1½
 Нежирний бісквіт	930 г	Min-Max (Мін-Макс)	4-6

* Рекомендації наведені лише для ознайомлення і можуть змінюватися залежно від конкретного рецепта та використовуваних інгредієнтів.

	 KVL88			 (Мін *)
	Мін	Макс		
	 x 500 г  = 280 г H ₂ O	 x 2 кг  = 1120 г H ₂ O	Min-1 (Min-1)	5
	 500 г  280 г  225 г	 2 кг  1100 г  890 г	Min-1 (Min-1)	5
	 600 г		Min-1 (Min-1)	4-5

* Рекомендації наведені лише для ознайомлення і можуть змінюватися залежно від конкретного рецепта та використовуваних інгредієнтів.

Рецепт

Маринад чилі

300 г прозорого рідкого меду (охолодженого звечора)

1 перець чилі (цілий)

20 г (1 ч.л.) арахісового масла зі шматками арахісу

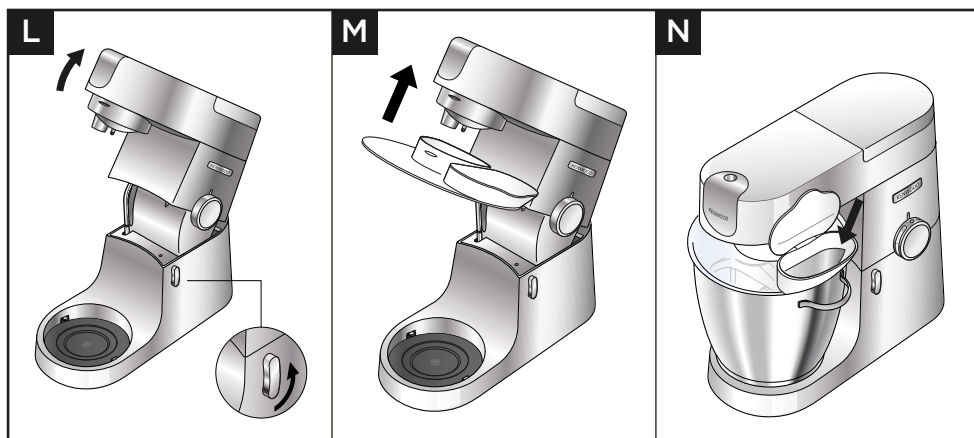
Приправи

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

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

Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

Схеми та інструкції для використання



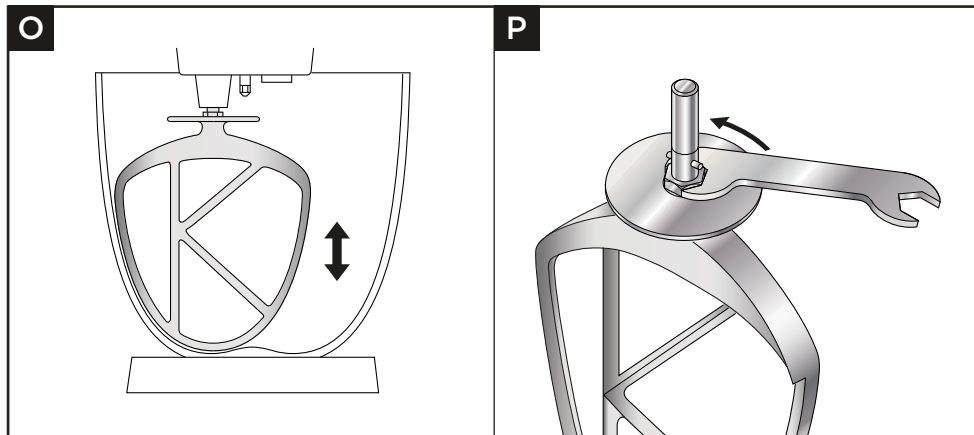
Важливо

- Під час вимішування можна додавати інгредієнти до чаші крізь шарнірну секцію пристрою для захисту від бризок, що висить на петлях.
- Якщо вам потрібно змінити насадку, пристрій для захисту від бризок знімати не треба.

- 1 Підніміть головку міксера до упору.
- 2 Установіть чашу на підставку.
- 3 Насувайте захист від бризок на нижню частину головки міксера, доки він не зафіксується. Шарнірну секцію слід розташувати, як показано на малюнку.
- 4 Установіть потрібну насадку.
- 5 Опустіть головку міксера.
- 6 Для того, щоб зняти пристрій для захисту від бризок, натисніть на нього, піднявши головку міксера.

Налаштування інструменту

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- 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:
TYPE KVL88 = 19 mm

- 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.
- 4 За допомогою гайкового ключа потрібного діаметру відкрутіть гайку так, щоби можна було виконати регулювання валу. 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 (дивіться 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.

Інструмент для тіста

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

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
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 «О» 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. Вставте вилку у розетку і ввімкніть прилад ще раз. Якщо машина не перезапускається після описаної вище процедури, зверніться до сервісної служби для отримання подальших рекомендацій.
Рух на робочій поверхні	Ніжки на нижній стороні пристрою мокрі або брудні.	Регулярно перевіряйте, чи ніжки чисті та сухі.