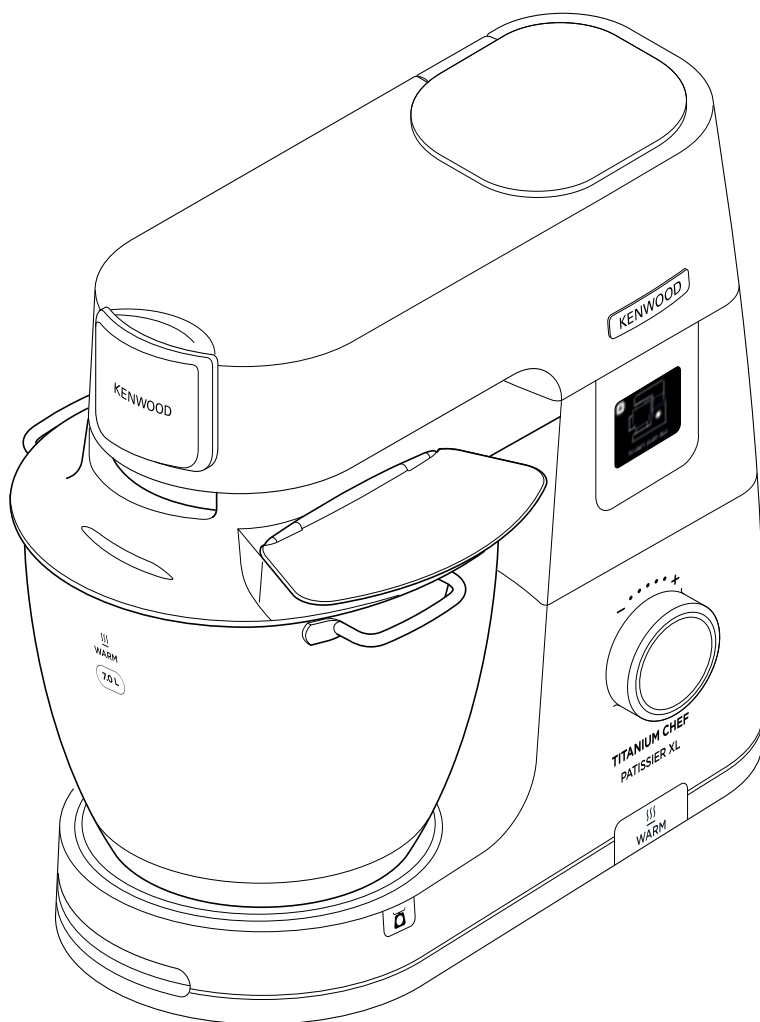
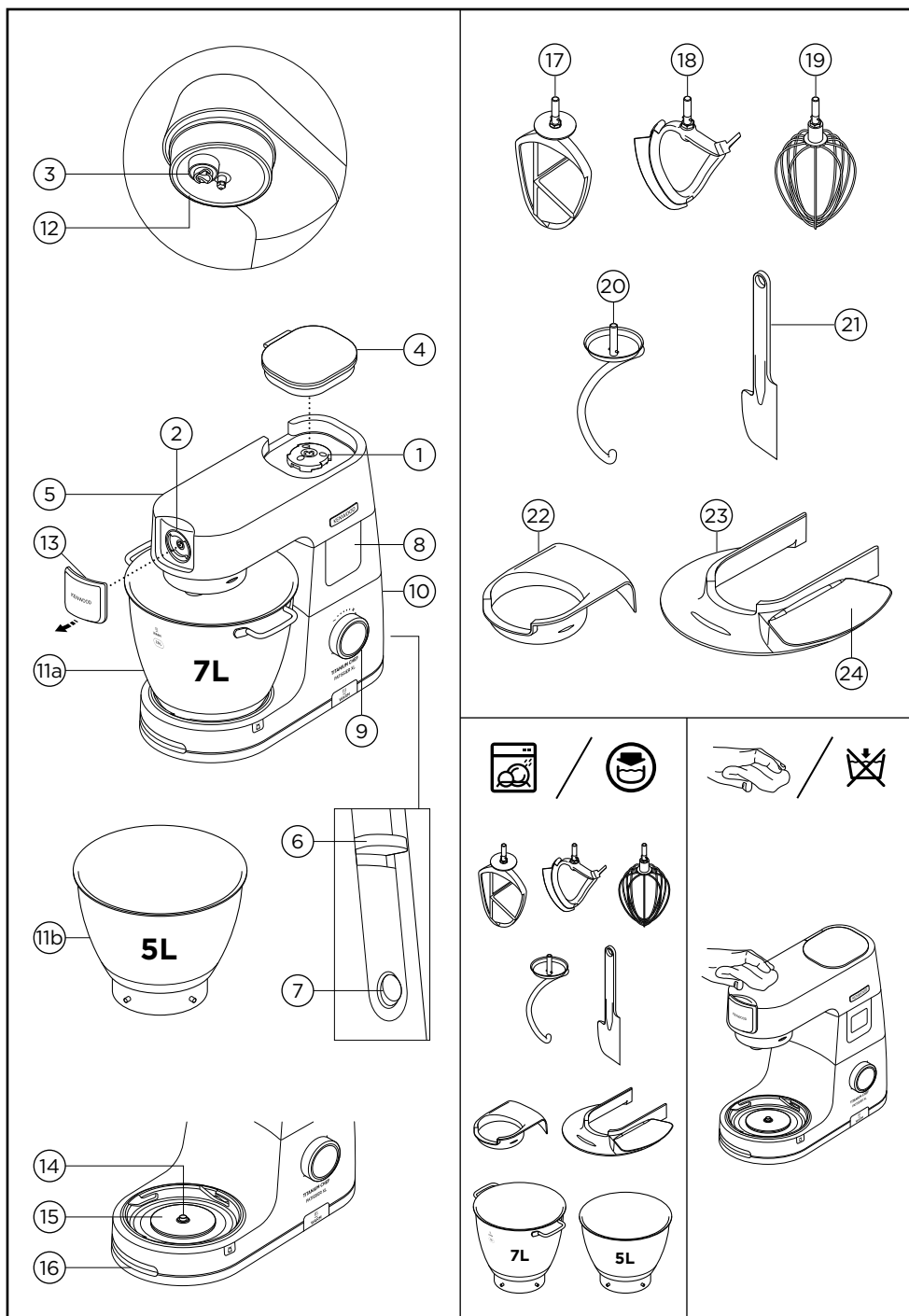


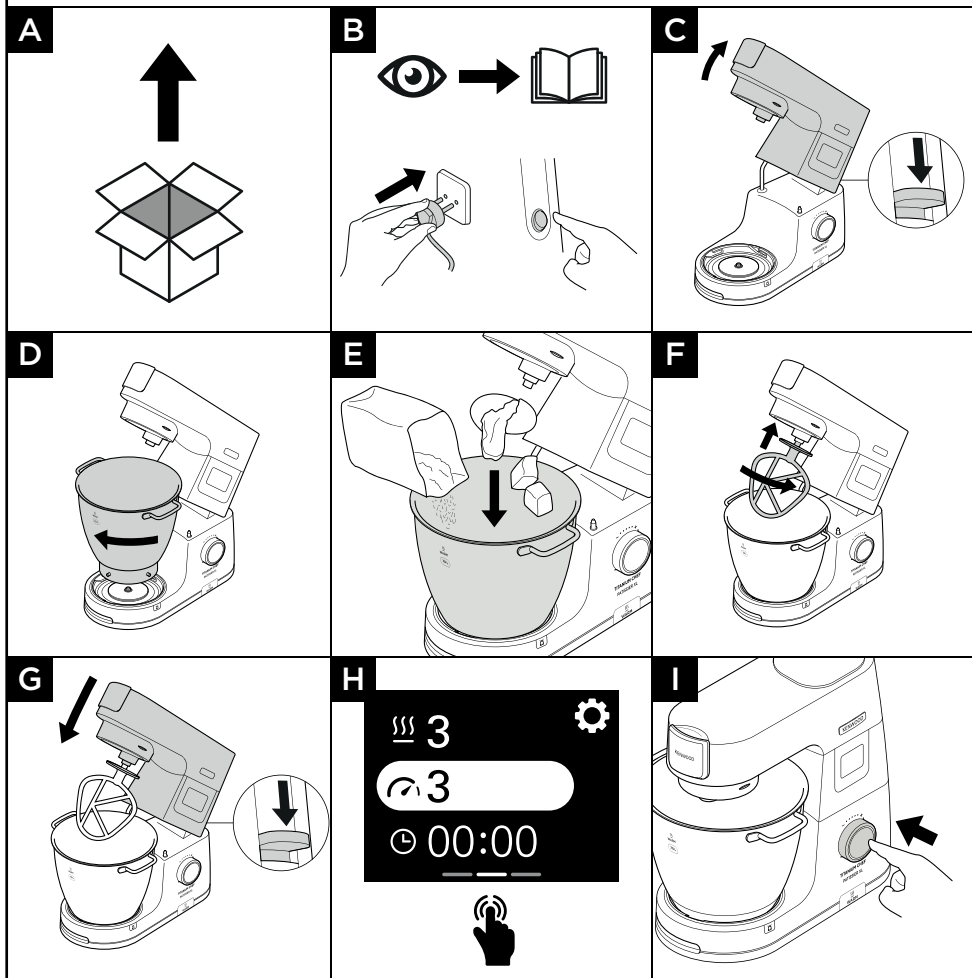
KENWOOD

TYPE KWL90

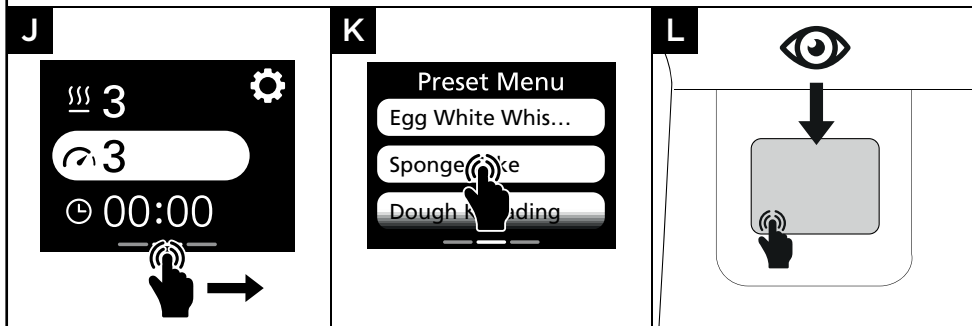




To Use Your Stand Mixer – Manual Mode



Using Preset Programmes

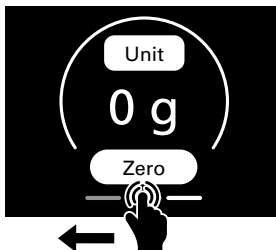


To Use The Weighing Function

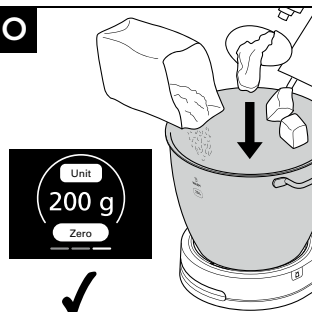
M



N

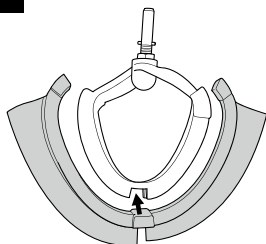


O

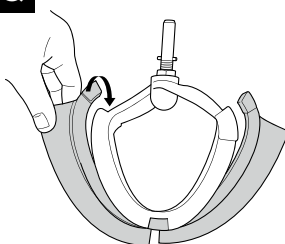


To Assemble The Creaming Beater

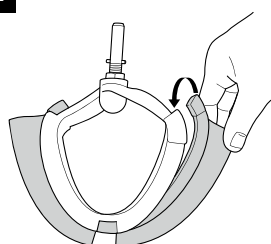
P



Q

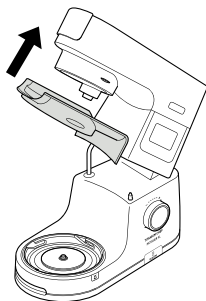


R

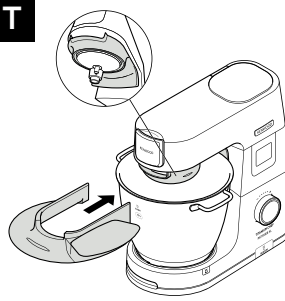


To Fit And Use Your Splashguard

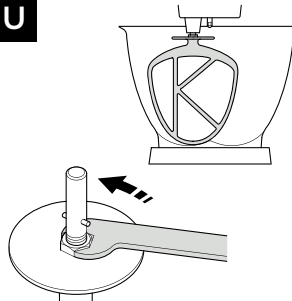
S



T



U



Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

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.
- 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.
- Перед встановленням або зняттям насадок, а також після використання й перед очищенням, обов'язково вимкніть кухонну машину та від'єднайте мережевий шнур від розетки.
- 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 кількостей і швидкостей, вказаних в таблиці Рекомендованого використання.

- Користуючись насадкою, дотримуйтеся 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.
- Під час переміщення приладу завжди піднімайте його за основу підставки та головку змішувача. НЕ піднімайте та не переносьте прилад за ручку чаші.
- Обережно витягайте чашу після тривалої роботи, оскільки вона може бути гарячою.
- Не залишайте дітей без нагляду та не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Забороняється використовувати прилад з порожньою чашею в режимі розігрівання.
- Не використовуйте кришку для захисту від бризок з чашею ємністю 5 літрів. Кришка для захисту від бризок підходить тільки для чаші ємністю 7 літрів.
- Не встановлюйте інструмент чаші до стандартного міксеру, коли чаша на 5 літрів стоїть в чаші на 7 літрів.
- Не вставляйте сторонні предмети у вентиляційні отвори.
- Прилад встановлювати на рівну поверхню, якнайдалі від краю. Переконайтеся, що відстань від приладу до стін становить не менше 10 см, а вентиляційні отвори нічим не заблоковані. Не встановлюйте прилад під навісними шафами.
- Забороняється використовувати чашу на інших нагрівальних приладах.
- Дно ємності залишається гарячим тривалий час після припинення нагрівання. Будьте обережні та використовуйте захисні килимки, встановлюючи ємність на нетермостійку робочу поверхню.
- Позначка  на виробі показує поверхню, яка може нагріватися під час роботи пристрою.

- Не переміщуйте та не піднімайте головку міксера з встановленою насадкою, оскільки кухонна машина 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 простору та його перекидання, що далі може спричинити пошкодження.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- 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.
- Цей пристрій не призначено для роботи від зовнішнього таймера або пульта дистанційного керування.

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.

Перед першим використанням

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

Показчик

Отвори для кріплення насадок

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

Міксер

- ④ Кришка високошвидкісного приводу
- ⑤ Головка міксера
- ⑥ Важіль розблокування головки
- ⑦ Перемикач живлення
- ⑧ Екран дисплея
- ⑨ Регулятор швидкості
- ⑩ Блок електродвигуна
- ⑪ а Чаша для розігрівання 7 л
- ⑪ б Чаша 5 л
- ⑫ Внутрішнє підсвічування чаші «Bowl Bright™»
- ⑬ Низькошвидкісний привід
- ⑭ Давач температури
- ⑮ Пластина нагріву
- ⑯ Вентиляційний отвір
- ⑰ К-насадка
- ⑱ Збивачка для крему
- ⑲ Вінчик
- ⑳ Насадка для тіста
- ㉑ Лопатка
- ㉒ Захист голівки
- ㉓ Захист від бризок
- ㉔ Клапан для додавання продуктів

Примітка: гайковий ключ показаний лише для ілюстрації і не входить до комплекту постачання.

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 KAX, а також за логотипом різби , який вказаний на упаковці. Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.

Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення , вам знадобиться адаптер KAT002ME, щоб підключити її до нарізного отвору  вашої кухонної машини.

Для отримання додаткової інформації відвідайте

www.kenwoodworld.com/twist.

Як користуватися кухонною машиною - Ручний режим

Див. ілюстрації **A - I**

- Переконайтеся в чистоті зони нагріву, давачів температури та та зовнішньої поверхні підставки для чаші. У протилежному випадку бруд може вплинути на роботу давача температури та погіршити якість роботи машини.
- 1 Підключіть прилад до мережі живлення і натисніть перемикач живлення.

- 2 Натисніть на важіль підйому верхньої частини і підніміть верхню частину доки її не буде заблоковано.
- 3 Встановіть чашу і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати.
- 4 Вставте потрібну насадку в гніздо. Потім натисніть та поверніть інструмент для блокування в положенні.
- 5 Опустіть головку міксера, натиснувши на важіль розблокування головки, та опустіть головку міксера до блокування.
- 6 Встановіть необхідний час, швидкість та рівень прогрівання. Поверніть регулятор швидкості за годинниковою стрілкою для роботи на постійній швидкості, і проти годинникової стрілки для зупинок помішування та роботи імпульсів (P). Натисніть і утримуйте регулятор швидкості для ввімкнення імпульсів.
- 7 Натисніть регулятор швидкості для запуску.
- 8 Для зупинки/паузи пристрою у будь-який час натисніть регулятор швидкості.
- 9 Для розблокування насадки у гнізді поверніть її за годинниковою стрілкою і потім зніміть її.

Увага

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

Використання заданих програм

Див. ілюстрації J - L

- 1 Проведіть пальцем вправо, щоб отримати доступ до меню заводських налаштувань.
- 2 Виберіть попередньо встановлене налаштування.
- 3 Дотримуйтесь інструкцій на екрані

дисплея.

- 4 Натисніть регулятор швидкості для запуску.
- 5 Для зупинки приладу у будь-який час натисніть регулятор швидкості. Будьте обережні, оскільки чаша може нагріватися.

Після нагріву

- Будьте обережні, торкаючись кожної із частин приладу під час роботи в режимі розігрівання або відразу після нього. **ЗОКРЕМА ЧАШІ, ПЛАСТИНИ НАГРІВУ І НАСАДОК**, оскільки вони залишаються **ГАРЯЧИМИ** тривалий час після вимикання приладу.
- Використовуйте ручки з обох сторін, щоб вийняти та перенести її. Використовуйте рукавички для духовки при роботі з гарячою чашою та гарячими інструментами.

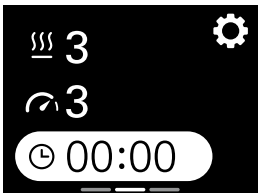
Як застосовувати функцію зважування

Див. ілюстрації M - O

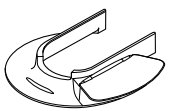
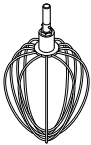
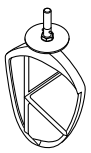
- 1 Встановіть чашу.
- 2 Для вибору функції зважування проведіть пальцем вліво по екрану, доки не з'явиться екран зважування.
- 3 Встановіть нуль на шкалі.
- 4 Зважте інгредієнти.
- 5 Для зміни модулів торкніться кнопки Unit (Модуль) на екрані зважування.

Примітка: Завжди встановлюйте прилад на суху, рівну тверду поверхню для виконання зважування. Не застосовуйте тиск до міксеру або чаші під час зважування, оскільки це вплине на точність показників ваги. Функція зважування може бути використана, коли верхня частина машини опущена або піднята.

Пояснення значень екрана

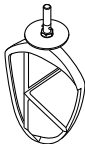
		
	Торкніться цього значка, щоб відкрити меню налаштувань.	
 30:00 m s	Показує вибраний час у годинах (год), хвиликах (хв) та секундах (с).	
	Показує вибрані зупинки помішування. Якщо вибрано повільну швидкість (2 → 4), кільце буде поступово збільшуватися, а прилад виконуватиме помішування при повному завантаженні.	
	Показує вибраний рівень прогрівання. Блимаючи, червоне тло показує, що машина працює в режимі нагріву. Суцільний червоний фон означає, що машина досягла встановленого рівня прогрівання.	
	Вказує, що налаштування неможливо змінити	
	Поверніть регулятор швидкості проти годинникової стрілки для роботи на постійній швидкості. зупинки та імпульси. Поверніть регулятор швидкості за годинниковою стрілкою для роботи на постійній швидкості.	

Підказки і поради щодо розігрівання		
Рівні прогрівання	Рекомендоване використання	
1	Пом'якшення	
2	Витримування тіста	
3		
4		
5	Швейцарська меренга	
6	Темперування шоколадної маси	
7		
8	Сабайон	
9		
	(P)	Імпульс — виберіть короткі піки на максимальній швидкості. Натисніть і утримуйте регулятор швидкості для роботи з параметрами імпульсів.
	 1	Постійне помішування — міксер буде працювати на постійній низькій швидкості. Використовується для збивання легких інгредієнтів у важкі суміші, наприклад, меренги, фруктові пюре з вершками та генуезькі бісквіти, та повільного введення борошна і фруктів у суміші для тістечок.
	 2	Зупинка помішування 2 — періодичне помішування з короткими паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості кожні 5 секунд.
	 3	Зупинка помішування 3 — періодичне помішування з середніми паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості кожні 15 секунд.
	 4	Зупинка помішування 4 — періодичне помішування з тривалими паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості кожні 30 секунд.
	Швидкість мін. — макс.	Безперервні швидкості поступово стають максимальними

Таблиця заводських налаштувань				 (Макс)	
Страва	Рекомендована насадка	Заводські налаштування (регулюються)	Рецепти / Використання	5 л	7 л
Розстоювання тіста		 1 год. (20 хв. – 1 год.)  OFF (Вимкнено)   2 	Розстоювання дріжджового тіста		2,58 кг загальної ваги
Темперування шоколаду		 10 хв. (3 хв. – 1 год.)  1   7 	Шоколадний мус		300 г (порізано на шматочки по 2 см)
Швейцарська меренга		 10 хв.  Макс  4 	Основа для масляної глазури		240 г яєчних білків 480 г цукрової пудри 80 г води
Збивання яєчних білків		 2 хв. (1–5 хв)  Макс (Мін – Макс)  OFF (Вимкнено) 	Яєчні білки для шоколадного мусу	Див. Таблицю Рекомендоване використання	
Бісквіт		 1 хв. (30 сек. – 5 хв)  1 – макс. (1 – Макс)  OFF (Вимкнено) 	Британський бісквіт, капкейки	Див. Таблицю Рекомендоване використання	
Замішування тіста – Тісто для хліба (сухі дріжджі)		 5 хв. (5 хв – 30 хв)  Мін до 1 (мін – 2)  OFF (Вимкнено) 	Рогалики, піца	Див. Таблицю Рекомендоване використання	

Таблиця рекомендованого використання

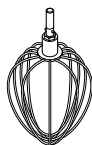
Дані наведені для інформації й можуть відрізнятися залежно від точного рецепту та оброблюваних інгредієнтів

	К-насадка Для тістечок, бісквітів, печива, глазури, начиння, еклерів і картопляного пюре.				
	Підказки та поради - Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово. - Для повного змішування час від часу вимикайте міксер і знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки. - Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.				
Рецепт/ Процес		 (Макс)			 (Хвилини)
		Чаша 5 л	Чаша 7 л		
Кондитерські вироби та печиво — розтирання жиру із борошном	Вага борошна	500 г	910 г	Мін → 1	2
Універсальні суміші для тортів	Загальна вага	2 кг	4 кг	Мін → Макс	45 – 60 секунд
	Збивачка для крему Для збивання крему і змішування м'яких інгредієнтів.				
	Підказки та поради - Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово. - Під час змішування жиру і цукру для суміші для тортів, завжди використовуйте жир кімнатної температури або попередньо розм'якшіть його.				
Рецепт/ Процес		 (Макс)			 (Хвилини)
		Чаша 5 л	Чаша 7 л		
Збивання масла/маргарину і цукру		1,79 кг	4,55 кг	Мін → Макс	4
Збивання яєць в суміші для кексів				Мін → Макс	1 – 4
Вимішування тіста, фруктів і т. д.				Мін → 1	30 – 60 секунд

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

Таблиця рекомендованого використання

Дані наведені для інформації й можуть відрізнятися залежно від точного рецепту та оброблених інгредієнтів



Вінчик

Для яєць, крему і суфле.

Важливо

- Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.
- Не використовуйте вінчик для важких сумішей (все в одному тістечку, жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити 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.

Рецепт/ Процес



(Макс)



(Хвилини)

Чаша 5 л

Чаша 7 л

Яєчні білки

8 (280 г)

16 (560 г)

Мін → Макс

1½ - 2

Знежирені бісквіти

620 г

930 г

4-6

Вершки

0,5 л

2 л

1½ - 3

Рідке тісто

- Спочатку додайте в чашу борошно, а потім вологі інгредієнти.
- Для повного змішування інгредієнтів виконуйте його на мінімальній швидкості.

Борошно 250 г

Молоко 500 г

Яйця 200 г

Мін

10 секунд

Макс

45-60 секунд

Майонез

- Для досягнення найкращих результатів зніміть залишки інгредієнтів після додавання олії і продовжуйте збивання на швидкості Макс ще 10 секунд.

Яєчний жовток 2 шт.

Гірчиця 10 г

Рослинна олія 200 мл

Макс

1 - 1½

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

Використані вершки для збивання = Свіжі вершки для збивання з мінімальною жирністю 38 %

Таблиця рекомендованого використання

Дані наведені для інформації й можуть відрізнятися залежно від точного рецепту та оброблюваних інгредієнтів

	Інструмент для тіста Для замішування дріжджового тіста.				
	Підказки та поради				
	Важливо				
	• Ніколи не перевищуйте максимальних показників; 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 залиште приблизно на 10 хвилин, доки не з'явиться піна. • Свіжі дріжджі: покришіть у борошно. • Інші типи дріжджів: виконуйте інструкції виробника.					
Рецепт/ Процес		 (Макс)			 (Хвилини)
		Чаша 7 л			
		Мін	Макс		
Хлібне тісто (круте дріжджове)	Теплої води	195 г	895 г	Мін 1	60 секунд 3-4
	Білої муки грубого помолу	350 г	1,6 кг		
	Дріжджів швидкої дії	6 г	25 г		
	Жиру	10 г	30 г		
	Солі	3 г	16 г		
	Загальна вага	564 г	2,56 кг	Повторіть змішування на швидкості 1	60 секунд
М'яке дріжджове тісто (з маслом і яйцями)	Вага борошна	250 г – 2,6 кг		Мін 1	60 секунд 3-4
	Загальна вага	478 г – 5 кг			
				Повторіть змішування на швидкості 1	60 секунд

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

Як зібрати збивачку для крему

Див. ілюстрації P - R

Встановлення щітки

- Щітка вже є встановленою і її завжди необхідно знімати перед очищенням.
- 1 Обережно встановіть зйомну щітку на насадку, виставивши щітку основою у роз'єм, потім вставте одну сторону у паз і далі обережно закріпіть кінчик щітки на місці. Зробіть те саме з іншою стороною щітки.

Як користуватися Bowl Bright™ (підсвічування чаші)

- Кухонний комбайн оснащений приладом для освітлення чаші, який розташований у нижній головки міксера.
- Для вимкнення підсвічування чаші виберіть BowlBright™ в меню Settings (Параметри) і виберіть Off (Вимкнено).

Примітка: Коли прилад увімкнено, підсвічування чаші вмикатиметься автоматично.

Встановлення і зняття кришок приводу

Кришка високошвидкісного приводу

- 1 Щоб зняти кришку зачепіть її збоку і підніміть.
- 2 Для встановлення встановіть кришку на привід і опустіть її.

Кришка приводу з низькою швидкістю

- 1 Для зняття кришки натисніть на важіль угорі і витягніть кришку.
- 2 Для встановлення встановіть кришку на привід і натисніть на неї.

Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

Див. ілюстрації S - T

Примітка: Кришка для захисту від бризок підходить тільки для чаші ємністю 7 літрів.

Збирання

Захист від бризок складається із 2 частин: захисту голівки 22 та безпосередньо із захисту від бризок 23.

Захист від бризок не можна встановлювати на чашу до встановлення захисту голівки.

- 1 Підніміть головку міксера до упору.
- 2 Зафіксуйте захист голівки на зворотній частині голівки міксера до повного встановлення на місці.
- 3 Установіть чашу на підставку.
- 4 Опустіть головку міксера.
- 5 Надіньте захист від бризок на чашу та посуньте вперед, щоб встановити на місці.
- Під час вимішування інгредієнти можна додавати безпосередньо до чаші крізь подовжувальну камеру.
- 6 Для видалення просто потягніть його з чаші міксера.
- 7 Щоб видалити захист голівки підніміть головку міксера до блокування. Зніміть інструмент, якщо він встановлений, потім потягніть захист головки вниз з нижньої частини головки міксера.

Примітка: Знімайте та надівайте захист від бризок, коли головка міксера знаходиться в заблокованому стані.

Рекомендуємо регулярно знімати захист голівки для чищення.

Налаштування інструменту

Див. малюнок **U**

К-подібна насадка, вінчик і збивачка для крему

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 KWL90 = 19 мм

Потім слідуйте наступним інструкціям:

- 1 Відключіть прилад від мережі електропостачання.
- 2 Підніміть головку міксера та встановіть вінчик чи збивалку.
- 3 Опустіть головку міксера. Якщо треба відрегулювати проміжок, підніміть головку міксера та зніміть насадку. В ідеальному випадку вінчик чи К-насадка повинні **майже** торкатися дна чаші.
Збивачка для крему — в ідеалі має торкатися поверхні чаші таким чином, щоб акуратно витирати чашу під час змішування.
- 4 За допомогою гайкового ключа потрібного діаметру відкрутіть гайку так, щоб можна було виконати регулювання валу. Щоб опустити насадку нижче до дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоб підняти насадку вище, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
- 5 Закрутіть гайку.
- 6 Установіть насадку та опустіть головку міксера. (Перевірте її положення (дивитися 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.**

Насадка 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.

Чаші

- 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).
- Чашу на 5 літрів можна поставити в чашу на 7 літрів для полегшення зберігання. (Не кладіть насадки до чаші на 5 літрів, коли вона знаходиться в чаші на 7 літрів).

Інструменти і захист від бризок

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

Миття в посудомийній машині

- В якості альтернативи див. малюнки з деталями, які можна мити, в таблиці на початку інструкції до посудомийної машини.

Рецепт

Сливовий маринад

200 г прозорого рідкого меду

50 г м'яких слив

50 мл води

- 1 Покладіть всі інгредієнти у мініподрібнювач/млинок. Поставте у холодильник на ніч.
- 2 Встановіть насадку у кухонну машину.
- 3 Ввімкніть імпульси на 5 секунд.
- 4 Користуйтеся за рецептурою.

Білий хліб швидкого приготування

280 мл теплої води

500 г білої муки грубого помолу

8 г дріжджів швидкої дії

10 г жиру

5 г солі

- 1 Покладіть інгредієнти в розігрівальну миску в порядку, зазначеному вище.
- 2 Поставте чашу до машини. Вставте інструмент для тіста і опустіть головку міксера.
- 3 Вимішуйте на мінімальній швидкості протягом 1 хвилини, потім на швидкості 1 протягом 9 хвилин, встановивши машину на рівень прогріву 3.
- 4 Вийміть інструмент для приготування тіста.
- 5 Встановіть щиток для захисту від зибризкування і витримайте тісто на рівні 3 нагрівання протягом 40 хвилин.

Обслуговування та ремонт

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



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ 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.

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 KAX) 	Насадка повинна мати нарізну систему кріплення KAX  , щоб її можна було вставити в цей отвір. Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення  , вам знадобиться адаптер KAT002ME, 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. Дисплей показує повідомлення про помилку E27.	Захист від перевантаження або перегріву активовано. Завантаження вище допустимої норми.	Вимкніть та перевірте наявність завантаження або перевантаження. 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.
На прилад не подається живлення/ екран не світиться.	Прилад не підключений до мережі. Перемикач увімк./вимк. не працює. Прилад перейшов у режим очікування.	Перевірте, чи увімкнений прилад. Переведіть перемикач увімк./вимк. в положення увімк. Торкніться екрану або поверніть шкалу регулятора.
Пристрій не працює.	Шкала регулятора не натискається.	Натисніть регулятор швидкості для запуску.

Усунення несправностей — Продовження

Проблема	Причина	Усунення
Таймер на екрані не використовує зворотній відлік.	Під час етапу нагрівання таймер не використовує зворотній відлік до досягнення потрібної температури.	Робота у звичайному режимі.
Різкі рухи або коливання під час експлуатації.	Нерівномірне навантаження в чаші викликає надмірну вібрацію. Перевищено максимальну потужність. Застосовано невірний інструмент або швидкість.	Зменшіть кількість або розмішайте інгредієнти в чаші і перезапустіть прилад. Див. відповідну програму і рекомендовану швидкість щодо правильного інструменту і використовуваної швидкості.
На екрані відображається «- -».	Шкала обнулена.	Нормальна робота.
На екрані дисплея відображається мінус читання.	На екрані не виставлено нуль, чаша порожня або не встановлена. Інгредієнти або предмети притиснуті до приладу або знаходяться під ним. Прилад притискається до стіни.	Виставте на екрані нуль, або покладіть бракуючі інгредієнти, або встановіть чашу ще раз. Переконайтеся, що інгредієнти або предмети не притиснуті до приладу або під ним. Переконайтеся, що є місце між приладом і будь-якими стінками. Обнулiть екран до того, як зважувати наступні інгредієнти.
На екрані не відображаються невеликі кількості.	Зважена кількість занадто мала.	Використовуйте міри, рівні чайній або столовій ложці, для дуже малих кількостей.
Вага змінилася на дисплеї.	Прилад перемістився під час роботи. Верхня частина підіймається або опускається під час роботи.	Завжди кладіть прилад на суху рівну стійку поверхню до зважування. Перевірте, що кабель живлення не натягнутий. Не суňte прилад і не торкайтеся чаші під час зважування. Обнулiть дисплей перед зважуванням наступних інгредієнтів.
Не вдається швидко переключитися між метричними та імперськими одиницями виміру.	Пристрій перенастроюється на відображення раніше вибраних одиниць вимірювання.	Зачекайте 5 секунд і повторіть спробу.