KENWOOD

TYPE: KWL90



Українська

- Інформація щодо заходів безпеки 551-553
- Перед підключенням до мережі електропостачання 553
- Догляд та чищення 553-555
- Перелік запчастин 556-557
- Як налаштувати кухонну машину 558-559
  - Схеми та інструкції для використання 558-559
- Встановлення Насадки для помішування 559
  - Схеми та інструкції для використання 559
- Як користуватися кухонною машиною вручну (режим розігріву) 560-561
  - Схеми та інструкції для використання 560-561
- Як користуватися кухонною машиною вручну (не в режимі розігріву) 562-563
  - Схеми та інструкції для використання 562-563
- Ручний Режим (Не Підігрів) - Таблиця Використання та Рецепти 564-565
- Рецепт 566
- Як користуватися кухонною машиною (Рекомендовані Швидкості та Температура Роботи) 566
- Як користуватися Bowl Bright™ (підсвічування чаші) 567
- Як користуватися екраном кухонної машини 567
- Пояснення щодо Рівнів Підігріву та Налаштувань Швидкості 568
- Як користуватися кухонною машиною - Насадки 569
  - Схеми та інструкції для використання 569
- Як користуватися функцією зважування 570
  - Схеми та інструкції для використання 570
- Як користуватися кухонною машиною - Програми Попередніх Налаштувань 571
  - Схеми та інструкції для використання 571
  - Таблиця заводських налаштувань 572
- Налаштування Інструментів 573
  - Схеми та інструкції для використання 573
- Обслуговування та ремонт 574
- Усунення несправностей 575-577

Інформація щодо заходів безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки. (Не знімати наліпку-табличку з технічними даними).
- 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.
- **Завжди** слідкуйте за тим, щоб частини тіла, волосся, ювелірні вироби і просторий одяг не торкалися рухомих частин приладу та встановлених насадок
- **Ніколи** не торкайтеся руками внутрішніх частин шарнірного механізму.
- **Не** допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- **Не** допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- **Не** залишайте кухону 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 .
- **Ніколи** не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- **Не** використовуйте більше ніж один привід (Високошвидкісний привід та низькошвидкісний привід) одночасно.
- Під час використання запевніться, що чаша правильно встановлена.
- **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.
- 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 або насадки встановлені в високошвидкісний привід або низькошвидкісний привід.
- **Обережно** витягайте чашу після тривалої роботі, оскільки вона може бути гарячою.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Діти **завжди** повинні бути під наглядом, щоб не гратися з приладом.

- **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 пристрою, коли чаша на 5 літрів стоїть в чаші на 7 літрів.
- Для замішування хлібного тіста використовуйте тільки розігрівальну чашу об'ємом 7 л.
- **Не** використовуйте вінчик для важких сумішей (жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити його.
- Шнур живлення слід застосовувати так, щоб мінімізувати ризик заплутування і спотикання. Подовжувачі можна використовувати лише за умови їх обережного застосування. При використанні подовжувача:
  - Зазначені електричні показники подовжувача мають бути принаймні не нижчими за електричні показники приладу.
  - Кабель не повинен лежати на кухонній стільниці або робочій поверхні, де його можуть досягнути діти або об нього можна ненароком спіткнутися. Якщо прилад має заземлення, подовжувач повинен бути 3-жильним та з заземленням. Електричні параметри приладу зазначені на нижній частині приладу.
- **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.
- **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 просторою 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.
- 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.

Нагрівання

- **Забороняється** використовувати прилад з порожньою чашею в режимі розігрівання.
- **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 ⚠ sна виробі показує поверхню, яка може нагріватися під час роботи пристрою.
- Використовуйте рукавички для духовки при роботі з гарячою чашею та гарячими інструментами для змішування.

Енергоспоживання

- Якщо перемикач ON/OFF у положенні «I»
  - Автоматично переходить у режим вимкнення через 20 хвилин неактивності, а екран дисплея вимикається.
  - Потужність у режимі вимикання: < 0,3 Вт.
- Якщо перемикач ON/OFF у положенні «O»
  - Автоматичне перемикання в режим OFF (вимкнення): Не застосовно
  - Потужність у режимі вимикання: <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 електродвигуна, кришки отворів

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою (включаючи ніжки знизу приладу).
- 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).

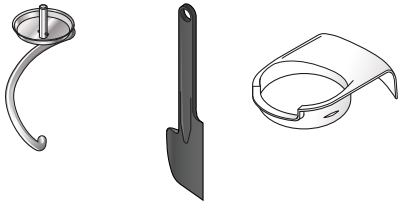
Інструменти і захист від бризок

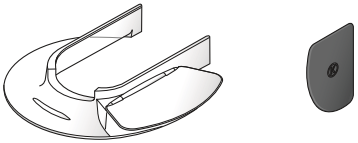
- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.

R

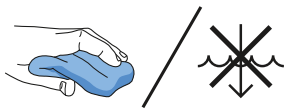


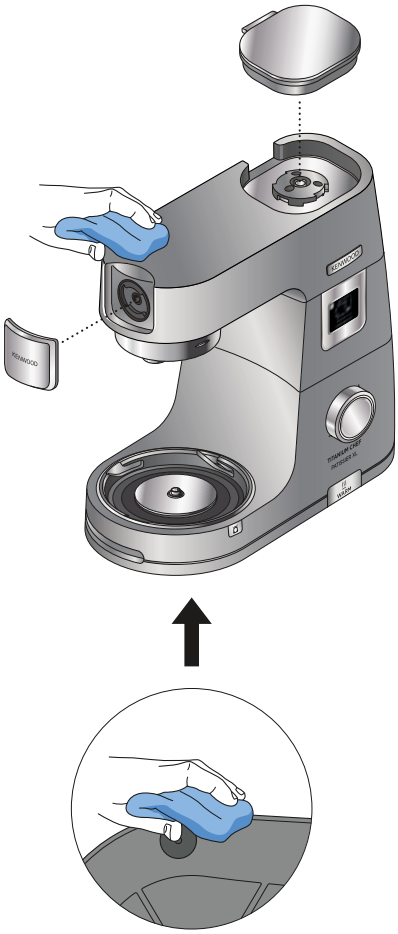












Перелік запчастин



Отвори для кріплення насадок

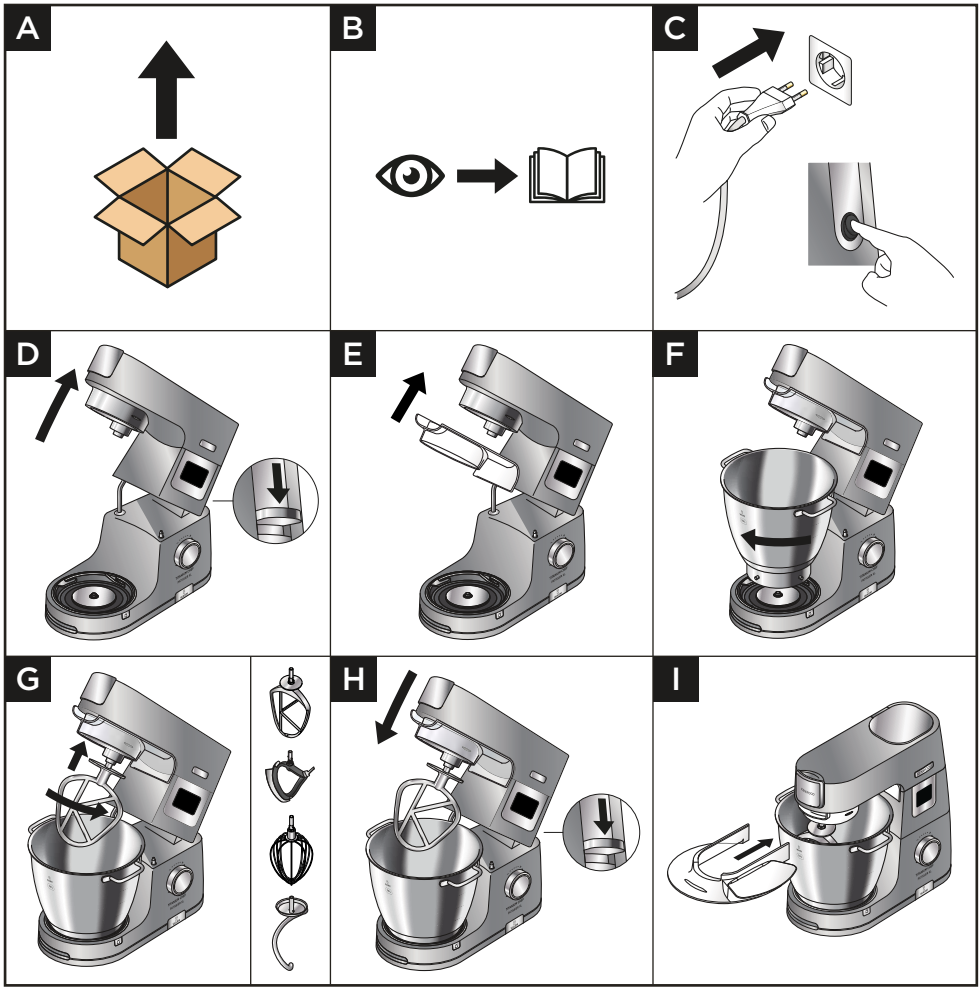
1. Високошвидкісний привід
2. Низькошвидкісний привід
3. Гніздо інструменту чаші

Пристрій

4. Кришка високошвидкісного приводу
5. Головка міксера
6. Важіль розблокування головки
7. Перемикач живлення
8. Екран дисплея
9. Регулятор швидкості
10. Блок електродвигуна
11a. Чаша для розігрівання 7 л
11b. Чаша 5 л
12. Внутрішнє підсвічування чаші «Bowl Bright™»
13. Низькошвидкісний привід
14. Давач температури
15. Пластина нагріву
16. Вентиляційний отвір
17. K-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
25. Скребок для тіста

Як налаштувати кухонну машину

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- 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.

Встановлення протибризкової кришки

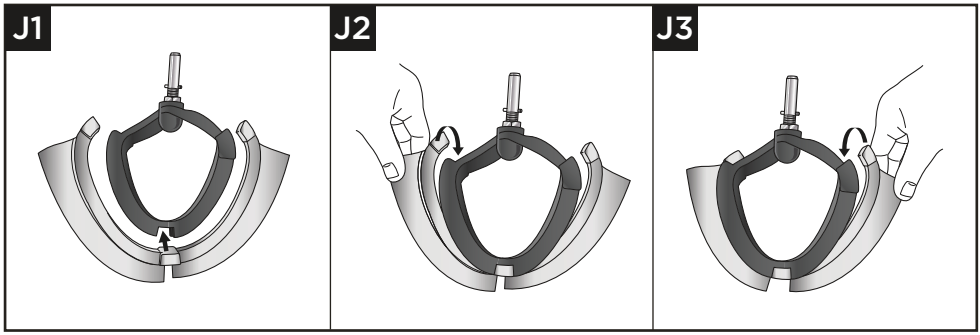
- Кришка для захисту від бризок підходить тільки для чаші ємністю 7 літрів.
- Захист від бризок складається із 2 частин: захисту голівки та безпосередньо із захисту від бризок.

- Захист від бризок не можна встановлювати на чашу до встановлення захисту голівки.
- Знімайте та надівайте захист від бризок, коли головка міксера знаходиться в заблокованому стані.
- Рекомендуємо регулярно знімати захист голівки для чищення.

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 захисну кришку, натисніть вгору, щоб зафіксувати на місці.
4 Встановіть чашу і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати.
5 Вставте потрібну насадку в гніздо. Потім натисніть та поверніть інструмент для блокування в положенні.
6 Опустіть головку міксера, натиснувши на важіль розблокування головки, та опустіть головку міксера до блокування.
7 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.
8 Для видалення просто потягніть його з чаші міксера.
9 Щоб видалити захист голівки підніміть голівку міксера до блокування. Зніміть інструмент, якщо він встановлений, потім потягніть захист головки вниз з нижньої частини головки міксера.

Встановлення Насадки для помішування

Схеми та інструкції для використання



Важливо
- 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 кухонною машиною вручну (режим розігріву)

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- 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.

1 Додайте необхідні інгредієнти в чашу, опустіть головку міксера та встановіть бризкозахисну кришку, якщо вона потрібна.
2 Вставте потрібну насадку в гніздо.
3 Опустіть головку міксера.
4 Встановіть необхідний час, швидкість та рівень прогрівання.
   - Поверніть диск керування за годинниковою стрілкою, щоб використовувати безперервну швидкість.
   - Поверніть проти годинникової стрілки, щоб використовувати інтервали перемішування та функцію імпульсу (P). Щоб активувати функцію імпульсу, натисніть і утримуйте диск керування.
5 Натисніть регулятор швидкості для запуску.
   - Для зупинки/паузи пристрою у будь-який час натисніть регулятор швидкості.
   - Щоб зупинити процес підігріву у будь-який момент, виставте рівень підігріву в положення ‘OFF’.
   - Якщо у будь-який час головка міксера підіймається під час роботи, підігрів і інструмент чаші зупиняться і не запустяться, коли головка міксера опуститься. Для повторного запуску міксера, опустіть головку та натисніть регулятор швидкості.
6 Щойно програму буде завершено, прилад подасть 3 звукових сигнали.

Як користуватися кухонною машиною вручну (не в режимі розігріву)

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- Не використовуйте вінчик для важких сумішей (все в одному тістечку, жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити вінчик.
- Ніколи не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження машини.
- Перед використанням приладу, переконайтесь, що ніжки приладу та робоча поверхня чисті та сухі.

1 Додайте необхідні інгредієнти в чашу для змішування.
2 Вставте потрібну насадку в гніздо.
3 Опустіть головку міксера та встановіть бризкозахисну кришку, якщо вона потрібна.
4 Виберіть потрібні час та швидкість.
   - Поверніть диск керування за годинниковою стрілкою, щоб використовувати безперервну швидкість.
   - Поверніть проти годинникової стрілки, щоб використовувати інтервали перемішування та функцію імпульсу (P). Щоб активувати функцію імпульсу, натисніть і утримуйте диск керування.
5 Натисніть регулятор швидкості для запуску.
   - Для зупинки/паузи пристрою у будь-який час натисніть регулятор швидкості.
   - Якщо у будь-який час головка міксера підіймається під час роботи, підігрів і інструмент чаші зупиняться і не запустяться, коли головка міксера опуститься. Для повторного запуску міксера, опустіть головку та натисніть регулятор швидкості.
6 Щойно програму буде завершено, прилад подасть 3 звукових сигнали.

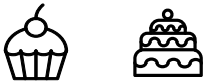
Підказки та поради

- Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.
- **К-насадка** - 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.
- Під час змішування жиру і цукру для суміші для тортів, завжди використовуйте жир кімнатної температури або попередньо розм'якшіть його.
- **Віничок** - Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на вінчику та всередині чаші немає залишків жиру та яєчного жовтка. Для досягнення найкращих результатів збивайте яйця при кімнатній температурі.

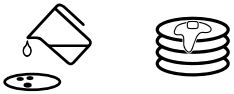
Підказки та поради - інструмент для тіста

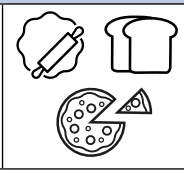
- Ніколи не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження машини.
- Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожну половину окремо.
- Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.
- Сухі дріжджі (тип дріжджів, які необхідно 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.

Ручний Режим (Не Підігрів) - Таблиця Використання та Рецепти

M	(МАКС)			(Мін)
	5L	7L		
	680 г	910 г	1	2
	2 кг (суміш з 10 яєць)	4 кг (суміш з 20 яєць)	Min-Max (Мін-Макс)	1
	2 кг	3 кг	Min-Max (Мін-Макс)	5-10
	(МАКС)			(Мін)
	5L	7L		
	900 г	1,5 кг	Min-Max (Мін-Макс)	4
	2 кг (суміш з 10 яєць)	4 кг (суміш з 20 яєць)	Min-Max (Мін-Макс)	1–2
	2 кг	3 кг	Min-Max (Мін-Макс)	2–5

M

	(МАКС) 5L	(МАКС) 7L		(Мін)
	8 (280 г)	16 (560 г)	Max (Макс)	1½–2
	0,5 л	2 л	Min-Max (Мін-Макс)	1½–3
	620 г	930 г	Min	4–5
	250 г 500 г 200 г		Max (Макс) Max (Макс)	10 сек 1–1½
	x2 180 мл		Max (Макс)	1–2

	(МАКС) 7L Макс	(МАКС) 7L Мін		(Мін)
 	350 г 195 г ~38°C H_2O	1,6 кг 960 g ~38°C H_2O	Min-1 (Мін-1)	5
	250 г 110 г 150 г 30 г	1,6 кг 720 г 800 г 180 г	Min-1 (Мін-!)	5

Рецепт

Тісто для піци
500 г борошна
30 г оливкової олії
9 г солі
7 г сухих дріжджів
300 г теплої води

1 Покладіть борошно, оливкову олію, сіль, дріжджі та теплу воду у 7л чашу.
2 Встановіть інструмент для тіста.
3 Виберіть попередні налаштування замішування тіста та натисніть на диск регулювання, щоб розпочати.

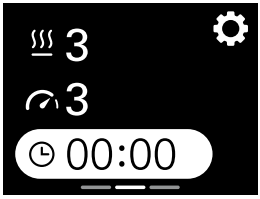
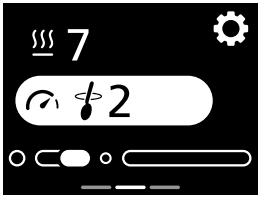
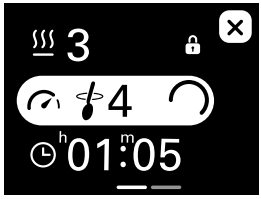
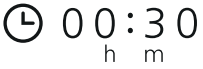
Як користуватися кухонною машиною (Рекомендовані Швидкості та Температура Роботи)

	1–5	Min-Max (Мін-Макс)
	6–7	N/A (Немає)
	1–5	Min-Max (Мін-Макс)
	6–7	1 – 4
	1–7	Min-Max (Мін-Макс)
	Off	Min–2 (Мін-2)

Як користуватися Bowl Bright™ (підсвічування чаші)

- Кухонний комбайн оснащений приладом для освітлення чаші, який розташований у нижній головки міксера.
- Щоб увімкнути/вимкнути підсвічування чаші, виберіть у меню налаштувань пункт підсвітки чаші «BowlBright» й натисніть кнопку вмикання/вимикання.

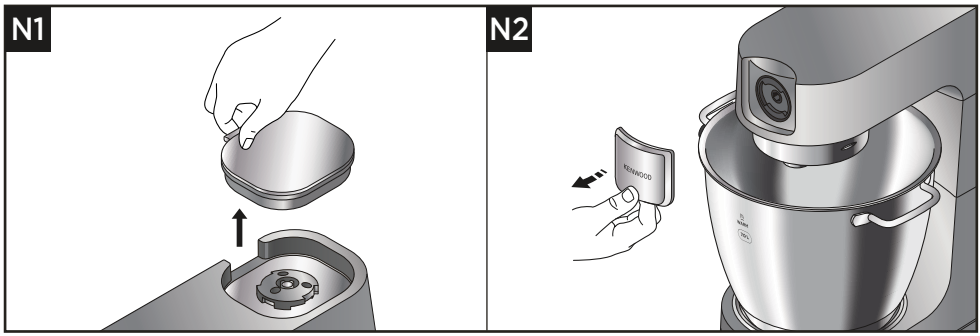
Як користуватися екраном кухонної машини

  	
	Торкніться цього значка, щоб відкрити меню налаштувань.
	Показує вибраний час у годинах (год) і хвилинах (хв).
	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. Переривчаста стрілка, що вказує вниз, означає, що пристрій остигає.
	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.

Пояснення щодо Рівнів Підігріву та Налаштувань Швидкості

<table>
<tr><th colspan="3">Підказки і поради щодо розігрівання</th></tr>
<tr><td>Рівні прогрівання</td><td colspan="2">Рекомендоване використання</td></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="2">Пом’якшення</td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="2" rowspan="2">Витримування тіста</td></tr>
<tr><td>3</td></tr>
<tr><td>4</td><td colspan="2" rowspan="2">Швейцарська меренга</td></tr>
<tr><td>5</td></tr>
<tr><td>6</td><td colspan="2" rowspan="2">Темперування шоколадної маси</td></tr>
<tr><td>7</td></tr>
<tr><td>8</td><td colspan="2" rowspan="2">Сабайон</td></tr>
<tr><td>9</td></tr>
<tr><td rowspan="6"></td><td>(P)</td><td>Імпульс — виберіть короткі піки на максимальній швидкості. Натисніть і утримуйте регулятор швидкості для роботи з параметрами імпульсів.</td></tr>
<tr><td></td><td>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.</td></tr>
<tr><td></td><td>Зупинка помішування 2 — періодичне помішування з короткими паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості кожні 5 секунд.</td></tr>
<tr><td></td><td>Зупинка помішування 3 — періодичне помішування з середніми паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості кожні 15 секунд.</td></tr>
<tr><td></td><td>Зупинка помішування 4 — періодичне помішування з тривалими паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості кожні 30 секунд.</td></tr>
<tr><td>Швидкість
мін. — макс.</td><td>Безперервні швидкості поступово стають максимальними</td></tr>
</table>

Схеми та інструкції для використання



1 Вийміть високочастотну/низькочастотну кришку (якщо застосовно).

Кришка високошвидкісного приводу

- Щоб зняти кришку, підніміть ручку вгору.
- Щоб встановити кришку, покладіть її на отвір і натисніть вниз.

Кришка низькошвидкісного приводу

- Щоб зняти кришку, візьміться за ручку знизу і потягніть її назовні.
- Щоб встановити кришку, вставте захват зверху кришки у заглиблення отвору і натисніть, щоб вона встала на місце.

2 Встановіть кріплення відповідно до конкретних інструкцій, що входять до комплекту.
3 Налаштуйте необхідний час і швидкість. Для запуску натисніть на диск управління.
4 Щоб зупинити пристрій у будь-який момент, знову натисніть на диск управління.

Рецепт

Сливовий маринад

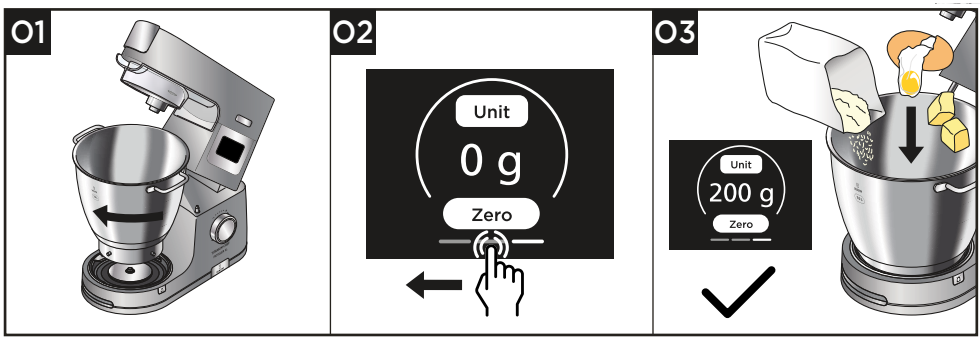
200 г прозорого рідкого меду
40 г м'яких слив
50 мл води

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

(Примітка: Насадка міні подрібнювач /міні млин доступна до придбання окремо)

Як користуватися функцією зважування

Схеми та інструкції для використання



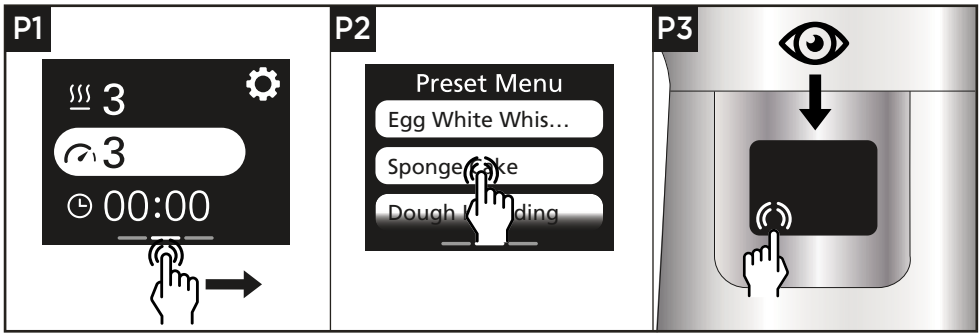
Важливо

- Завжди встановлюйте прилад на суху, рівну тверду поверхню для виконання зважування.
- Не застосовуйте тиск до пристрою або чаші під час зважування, оскільки це вплине на точність показників ваги.
- Функція зважування може бути використана, коли верхня частина машини опущена або піднята.
- Функція зважування є точною до 6 кг.

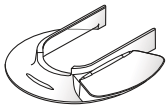
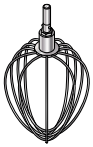
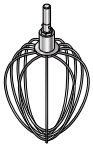
1 Встановіть чашу.
2 Для вибору функції зважування проведіть пальцем вліво по екрану, доки не з'явиться екран зважування.
3 Встановіть нуль на шкалі.
4 Зважте інгредієнти.
5 Для зміни модулів торкніться кнопки Unit (Модуль) на екрані зважування.

Як користуватися кухонною машиною - Програми Попередніх Налаштувань

Схеми та інструкції для використання

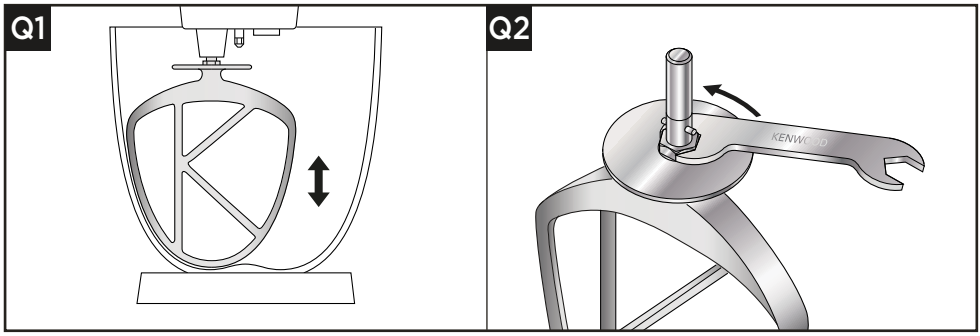


1 Проведіть пальцем вправо, щоб отримати доступ до меню заводських налаштувань.
2 Виберіть попередньо встановлене налаштування.
3 Дотримуйтесь інструкцій на екрані дисплея.
4 Натисніть регулятор швидкості для запуску.
5 Для зупинки приладу у будь-який час натисніть регулятор швидкості. Будьте обережні, оскільки чаша може нагріватися.

Таблиця заводських налаштувань				(Макс)	
Страва	**Рекомендована насадка**	**Заводські налаштування** (регулюються)	**Рецепти / Використання**	**5 л**	**7 л**
Розстою-вання тіста		**1 год.** (5 хв. – 2 год.) **OFF (Вимкнено)** **2**	Розстоювання дріжджового тіста		2,58 кг загальної ваги
Темпе-рування шоколаду		**10 хв.** (5 хв. – 2 год.) 1 **7**	Шоколадний мус		300 г (порізано на шматочки по 2 см)
Швейцар-ська меренга		**10 хв.** (1–20 хв) **Макс** **4**	Основа для масляної глазурі		240 г яєчних білків 480 г цукрової пудри 80 г води
Збивання яєчних білків		**2 хв.** (15 сек. – 5 хв) **Макс** **OFF (Вимкнено)**	Яєчні білки для шоколадного мусу	Див. Таблицю Рекомендоване використання	
Бісквіт		**1 хв.** (30 сек. – 5 хв) **1 — макс.** **OFF (Вимкнено)**	Британський бісквіт, капкейки	Див. Таблицю Рекомендоване використання	
Замішу-вання 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	

Налаштування Інструментів

Схеми та інструкції для використання



- Інструменти налаштовані на потрібну висоту для чаші, що додається в комплекті, та не потребують регулювання. Втім, якщо ви бажаєте налаштувати інструмент, використовувайте ключ відповідного розміру:
  TYPE KWL90 = 19 мм
- Насадка для тіста - Насадку було правильно налаштовано виробником і вона не потребує ніяких регулювань.
- Віничок та К-насадка повинні майже торкатися дна чаші. Якщо потрібно, відрегулюйте висоту за допомогою гайкового ключа відповідного розміру.
- Збивачка для крему - Збивачка для крему повинна майже торкатися дна чаші.

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.
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 (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.

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 K-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) TWIST	Насадка повинна мати нарізну систему кріплення KAX TWIST, щоб її можна було вставити в цей отвір. Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення BAR, вам знадобиться адаптер KAT002ME, щоб підключити її до нарізного отвору вашої кухонної машини. *Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.*
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 45 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 екрані відображається буквенно-цифровий код помилки, відмінний від E: 27.	Прилад працює неправильно.	Вимкніть прилад, почекайте 30 секунд, а тоді знову увімкніть. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру Kenwood. Актуальну додаткову інформацію щодо найближчого сервісного центру Kenwood Service Centre можна знайти на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті, призначеному для вашої країни.

Проблема	Причина	Усунення
При плавленні та змішуванні шоколаду робота двигуна ускладнена. Шматочки шоколаду потрапили у простір між краєм подрібнювального механізму і боковою частиною чаші.	Шматочки шоколаду занадто великого розміру або їхня кількість завелика. Висота подрібнювального механізму не відрегульована належним чином.	Переконайтесь, що шматочки шоколаду однакового розміру (2 см x 2 см), а їхня кількість не перевищує 300 г. Відрегулюйте висоту подрібнювального механізму, див. розділ «Налаштування пристрою».
Не вдається відрегулювати рівень нагрівання, швидкість та час.	Якщо вибрана функція не налаштована впродовж 10 секунд, вона буде деактивована.	Стандартний режим роботи. Натисніть на панель функцій на сенсорному екрані і відрегулюйте налаштування за допомогою диска регулювання.
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.
Таймер на екрані не використовує зворотній відлік.	На етапі нагрівання попередньо встановленого алгоритму таймер не буде здійснювати зворотний відлік, поки не буде досягнуто правильної температури або до завершення 5-хвилинного інтервалу.	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.

Проблема	Причина	Усунення
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. Переконайтесь, що інгредієнти або предмети не притиснуті до приладу або під ним. Переконайтеся, що є місце між приладом і будь-якими стінками. Обнуліть 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 суньте прилад і не торкайтеся чаші під час зважування. Обнуліть 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.
1) Швидкий одинарний сигнал.	1) Натискання на шкалу регулятора, щоб запустити або зупинити пристрій, або головка піднята під час роботи	Нормальна робота
2) Швидкий подвійний сигнал.	2) Пристрій у режимі очікування: пристрій видає швидкий подвійний сигнал за 10 хвилин і 5 хвилин до закінчення циклу нагрівання.	Нормальна робота
3) Потрійний сигнал.	3) Позначає таке: - завершення заданої програми, - завершення ручної роботи, - завершення циклу нагрівання, - перед початком перемішування.	Нормальна робота