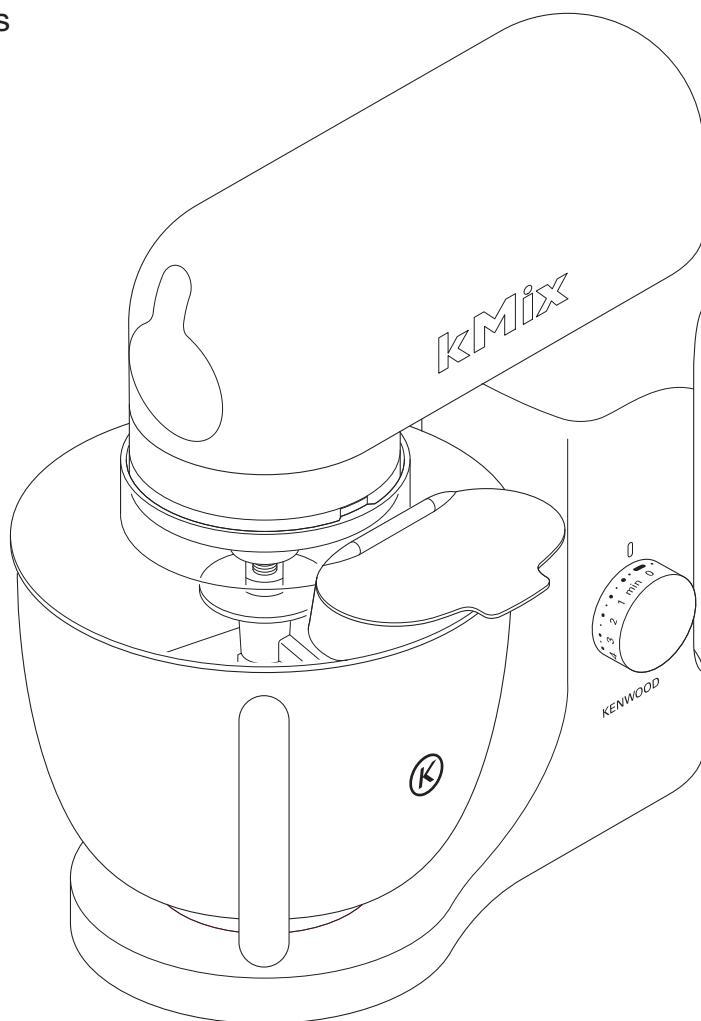


KENWOOD

kMix

KMX series

instructions



Slovenčina	2 - 8
Українська	9 - 16

spoznajte svoj kuchynský robot Kenwood

pred použitím zariadenia Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.

bezpečnosť

- Pred nasadením alebo vybratím nástrojov/príslušenstva, po použití a pred čistením prístroj vypnite a odpojte ho zo siete.
- Prsty držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých častí a nasadeného príslušenstva.
- Nikdy nenechávajte zapnutý prístroj bez dozoru.
- Nikdy nepoužívajte poškodený prístroj. Poškodený prístroj dajte skontrolovať alebo opraviť: pozri časť „servis“.
- Nikdy nenechávajte prírodnú elektrickú šnúru visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Pohonnú jednotku, šnúru ani zástrčku nikdy nevystavujte vlhkosti.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo alebo oba výstupy v rovnakom čase.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá uvedené.
- Pri použití príslušenstva si prečítajte bezpečnostné pokyny, ktoré sa ho týkajú.
- Prístroj je ťažký, pri jeho dvíhaní buďte opatrní. Pred zdvihnutím sa ubezpečte, že hlava robota je zaistená a že nádoba, nástroje, kryt výstupu a prírodná elektrická šnúra sú zaistené na svojom mieste.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhu tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

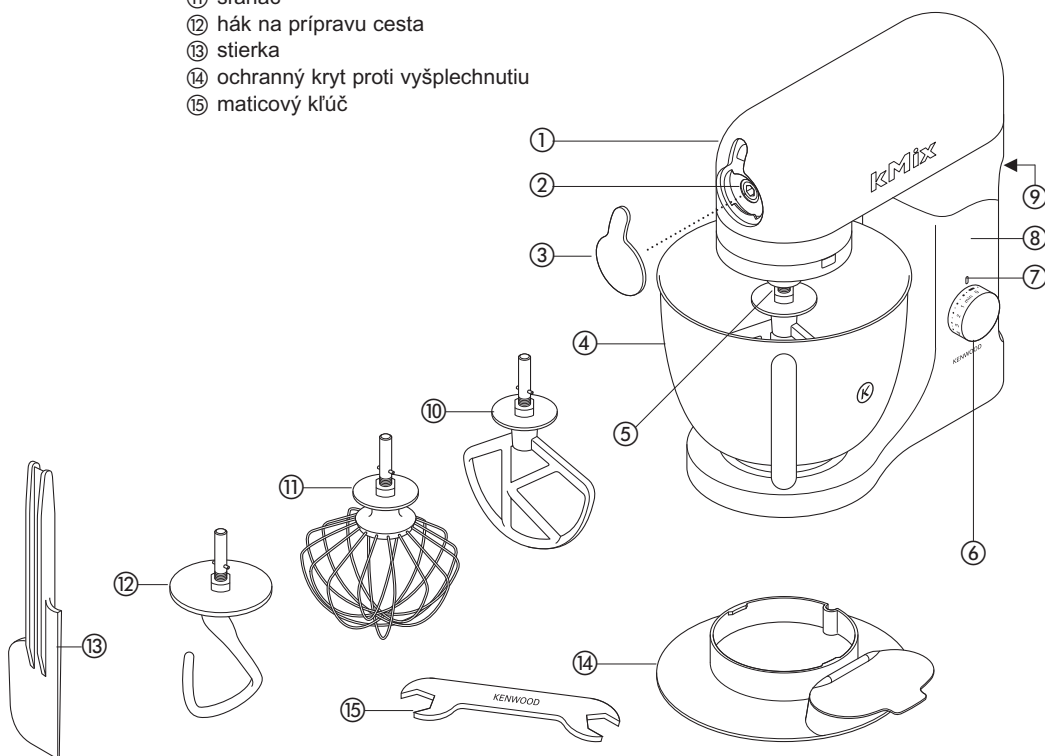
spoznajete svoj kuchynský robot Kenwood

pred zapojením do siete

- Overte, či má vaša elektrická sieť rovnaké parametre, aké sú uvedené na spodnej strane prístroja.
- Toto zariadenie vyhovuje európskej smernici 2004/108/ES o elektromagnetickej znášateľnosti a predpisu č. 1935/2004 zo dňa 27/10/2004 o materiáloch, ktoré sú vhodné na kontakt s potravinami.

spoznajete svoj kuchynský robot Kenwood

- ① hlava robota
- ② výstup pre príslušenstvo
- ③ kryt výstupu
- ④ nádoba
- ⑤ zásuvka na nástroj
- ⑥ vypínač zap/vyp a prepínač rýchlostí
- ⑦ svetelná kontrolka pripravenosti robota na použitie
- ⑧ telo robota
- ⑨ páčka na uvoľnenie hlavy robota
- ⑩ metlička v tvare K
- ⑪ šľahač
- ⑫ hák na prípravu cesta
- ⑬ stierka
- ⑭ ochranný kryt proti vyšplechnutiu
- ⑮ maticový kľúč



multifunkčný robot

nástroje na spracovanie a ich možné použitie

- K metlička • Na prípravu koláčov, trvanlivého a sladkého pečiva, polevy, plniek, plnených zákuskov a zemiakovej kaše.
- šľahač • Na vajcia, prípravu krémov, liateho cesta, kysnutého cesta bez tuku, snehových pusiniiek, tvarohových koláčov, šľahanej peny a nákyrov. Šľahač nepoužívajte na rozšľahanie hustých zmesí (napr. tuku na pečenie alebo cukru) – mohli by ste ho poškodiť.
- hák na prípravu cesta • Na kysnuté zmesi.

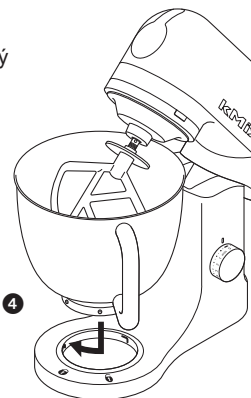
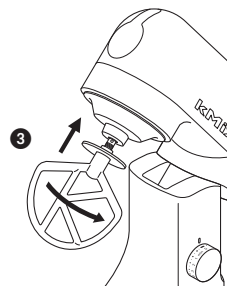
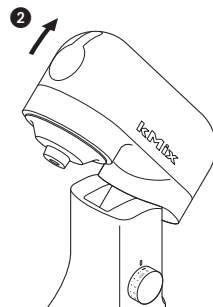
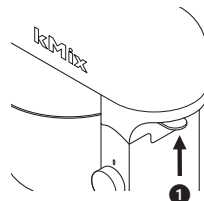
používanie multifunkčného robota

- 1 Dvihnite páčku na uvoľnenie hlavy robota na zadnej časti prístroja ① a zároveň dvíhajte hlavu robota, kým sa nezaistí v zdvihnutej polohe ②.
- vloženie nástroja 2 Zatláčte nahor, kým nástroj nezastane, potom ho otočte ③.
- 3 Nasadte nádobu na podstavec. Rúčku umiestnite priamo nad symbol odistenia ⑥, potom zľahka pootočte nádobu proti smeru hodinových ručičiek, kým sa rúčka nebude nachádzať priamo pod symbolom zaistenia ⑦. NEPOUŽÍVAJTE nadmernú silu a príliš ju NEUŤAHUJTE ④.
- 4 Dvihnite páčku na uvoľnenie hlavy robota na zadnej časti prístroja a zároveň sklopte hlavu robota.
- 5 Zapojte prístroj do siete a rozsvieti sa svetelná kontrolka pripravenosti robota na použitie.
- 6 Prístroj zapnete otočením prepínača rýchlostí na požadovanú hodnotu.
- vybratie nástroja 7 Otočte ho a vyberte.

dôležité upozornenie

- Ak sa počas činnosti robota zdvihne jeho hlava, prístroj sa okamžite zastaví. Na opätovné spustenie robota sklopte jeho hlavu, otočte prepínač rýchlostí do vypnutej polohy, pár sekúnd počkajte a potom znova zvolte rýchlosť. Robot by mal ihneď pokračovať v činnosti.
- Vždy, keď sa zdvihne hlava robota, svetelná kontrolka pripravenosti robota na použitie zhasne. Po sklopení hlavy robota sa svetelná kontrolka naznačujúca, že robot je pripravený na použitie, opäť rozsvieti.

- tipy • Prístroj v prípade potreby vypnite a stierkou oškrabte steny nádoby.
- Použite polohu primiešania  na pomalé zapracovanie ingrediencií, napríklad pri vmiešavaní múky a ovocia do koláčových zmesí. Jednoducho otočte prepínač do polohy . Robot sa spustí pri nízkej rýchlosti približne na 2½ otáčky a potom sa zastaví. To sa zopakuje ešte 20-krát a keď sa potom robot zastaví, prepínač by sa mal vrátiť do vypnutej polohy „0“.
- Na šľahanie sú najlepšie vajíčka izbovej teploty.



multifunkčný robot

- Pred šľahaním vaječných bielkov sa ubezpečte, že na šľahači ani na nádobe nie je žiadny tuk ani žltok.
- Na prípravu sladkého pečiva používajte studené ingrediencie, ak nie je v recepte uvedené inak.
- Pri použití tuku na pečenie a cukru na koláčové zmesi používajte vždy tuk izbovej teploty alebo ho najprv nechajte zmäknúť.
- Váš robot je vybavený funkciou „jemného štartu“ na minimalizovanie rozliatia obsahu nádoby. Pri zapnutí robota v prípade, že sa v nádobe nachádzajú husté zmesi, ako je cesto na chlieb, si môžete všimnúť, že robot potrebuje pár sekúnd, kým dosiahne zvolenú rýchlosť.

poznámky k príprave chleba

dôležité

upozornenie

- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá uvedené nižšie – dôjde k preťaženiu prístroja.
- Na predĺženie životnosti prístroja nechajte robot medzi jednotlivými činnosťami vždy 20 minút postáť.
- Ak počujete, že prístroj spomaľuje, vypnite ho, odoberte polovicu cesta a spracujte každú polovicu samostatne.
- Ingrediencie sa najlepšie zmiešajú vtedy, ak najprv vložíte tekutinu.
- Občas prístroj zastavte a zoškrabte zmes z háka na prípravu cesta.
- Pri rôznych dávkach múky sa značne líši množstvo potrebnej tekutiny a konzistencia cesta môže mať výrazný vplyv na zaťaženie prístroja. Odporúča sa, aby ste počas spracúvania cesta prístroj sledovali; nemal by byť spustený dlhšie ako 5 minút.

prepínač rýchlostí

Nasledujúce rýchlosti sú len orientačné a budú sa líšiť podľa množstva zmesi v nádobe a ingrediencií, ktoré sa spracúvajú.

K metlička

- **tuk na pečenie a cukor** začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvyšujte na vyššiu rýchlosť.
- **šľahanie vajec do krémových zmesí 4** – „max“.
- **primiešanie múky, ovocia atď.** „min“ – 1 alebo primiešanie .
- **koláče „všetko v jednom“** začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvyšujte na „max“.
- **vtieranie tuku do múky** „min“ – 2.

šľahač

hák na prípravu

cesta

- Postupne zvyšujte na „max“.
- Začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvýšte na rýchlosť 1.

multifunkčný robot

snímač na elektronické ovládanie rýchlosti

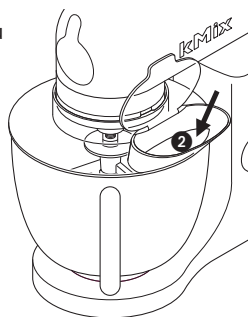
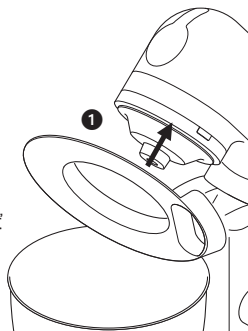
Váš robot je vybavený snímačom na elektronické ovládanie rýchlosti, ktorý je určený na udržiavanie rýchlosti pri rôznych záťažiach, napríklad, keď sa miesi cesto na chlieb alebo keď sa pridávajú vajíčka do koláčovej zmesi. Počas chodu preto môžete počuť isté výkyvy rýchlosti, keďže robot sa prispôsobuje záťaži a zvolenej rýchlosti – ide o normálny jav.

maximálne množstvá

kreheké pečivo	680 g múky
zmes na biskupský chlebiček	2,72 kg celá zmes
ťažké cesto na chlieb	1,35 kg múky
ľahké cesto na chlieb	1,3 kg múky
vaječné bielky	12

založenie a používanie ochranného krytu proti výšplechnutiu

- 1 Dvihnite hlavu robota, až kým sa nezaistí.
- 2 Nasadte nádobu na podstavec.
- 3 Ochranný kryt proti výšplechnutiu zatlačte na spodnú stranu hlavy robota ❶, kým úplne nezapadne na miesto. Výklopná časť by mala byť umiestnená podľa zobrazenia.
- 4 Vložte požadovaný nástroj.
- 5 Sklopte hlavu robota.
 - Počas spracovania sa ingrediencie môžu pridávať priamo do nádoby cez výklopnú časť krytu proti výšplechnutiu ❷.
 - Pri výmene nástrojov nemusíte skladať kryt proti výšplechnutiu.
- 6 Ak chcete zložiť ochranný kryt proti výšplechnutiu, dvihnite hlavu robota a kryt vyťahnite.



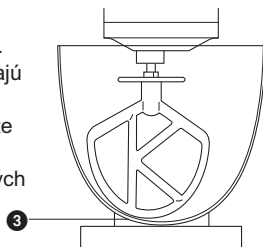
riešenie problémov

problém

- Šľahač alebo metlička v tvare K naráža na dno nádoby alebo nedosahuje k ingredienciám na dne nádoby.

riešenie • Nastavte výšku pomocou dodaného maticového kľúča. Postup:

- 1 Odpojte zariadenie zo siete.
- 2 Zdvihnite hlavu robota a vložte šľahač alebo metličku.
- 3 Sklopte hlavu robota. Ak je potrebné nastaviť bezpečnú vzdialenosť nástroja, zdvihnite hlavu robota a vyberte nástroj. Najlepšie je, ak sa šľahač a metlička v tvare K **takmer** dotýkajú dna nádoby ❸.
- 4 Pomocou dodaného maticového kľúča pootoďte maticu, aby ste mohli nastaviť pohonný hriadeľ ❹. Ak chcete dostať nástroj bližšie ku dnu nádoby, otočte hriadeľom proti smeru hodinových ručičiek. Ak chcete nástroj zdvihnúť ďalej od dna nádoby, otočte hriadeľom v smere hodinových ručičiek.
- 5 Znova utiahnite maticu.
- 6 Zložte nástroj do robota a sklopte hlavu robota. (Skontrolujte polohu nástroja podľa horeuvedených bodov).
- 7 V prípade potreby zopakujte predchádzajúce kroky, kým nebude nástroj umiestnený správne. Po správnom umiestnení nástroja pevne utiahnite maticu.

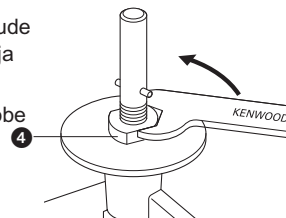


hák na prípravu cesta - tento nástroj bol nastavený pri výrobe a nemalo by byť potrebné žiadne nastavovanie.

problém

- Robot počas činnosti zastavuje.

riešenie • Ak sa z nejakého dôvodu preruší napájanie robota a prístroj prestane pracovať, otočte prepínač rýchlosti do vypnutej polohy, pár sekúnd počkajte a potom znova zvolte rýchlosť. Robot by mal ihneď pokračovať v činnosti.



čistenie a servis

ošetrovanie a čistenie

- Prístroj pred čistením vždy vypnite a odpojte zo siete.

telo robota, kryt výstupu

- Utrite vlhkou handričkou a vysušte.
- Nikdy nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ani neponárajte do vody.

nástroje

- Umývajte ručne a potom dôkladne osušte. Neumývajte v umývačke riadu.

nádoba, ochranný kryt proti vyšplechnutiu

- Umyte v rukách a dôkladne vysušte alebo umyte v umývačke riadu.
- Na čistenie nádoby z nehrdzavejúcej ocele nikdy nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku ani bieliadlo. Na odstránenie vodného kameňa použite ocot.
- Zabráňte kontaktu so zdrojom tepla (vrchná časť sporáka, rúra, mikrovlnná rúra).

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prívodná elektrická šnúra, treba ju dať z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firme KENWOOD alebo pracovníkom oprávneným firmou KENWOOD.

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie zariadenia alebo
 - servis, náhradné diely, alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/ES.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu, alebo dílerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym účinkom odpadu na životné prostredie a ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

Знайомство з кухонною машиною Kenwood

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

заходи безпеки

- Вимикайте прилад та відключайте його 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 прилад, що працює, без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивіться розділ «Технічне обслуговування».
- 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, не використовуйте обидва отвори (патрубки) одночасно
- Не перевищуйте максимальних показників.
- 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 підняти прилад, переконайтеся, що головку міксеру зафіксовано, а чаша, насадки, кришки отворів та шнур надійно закріплені.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- 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.

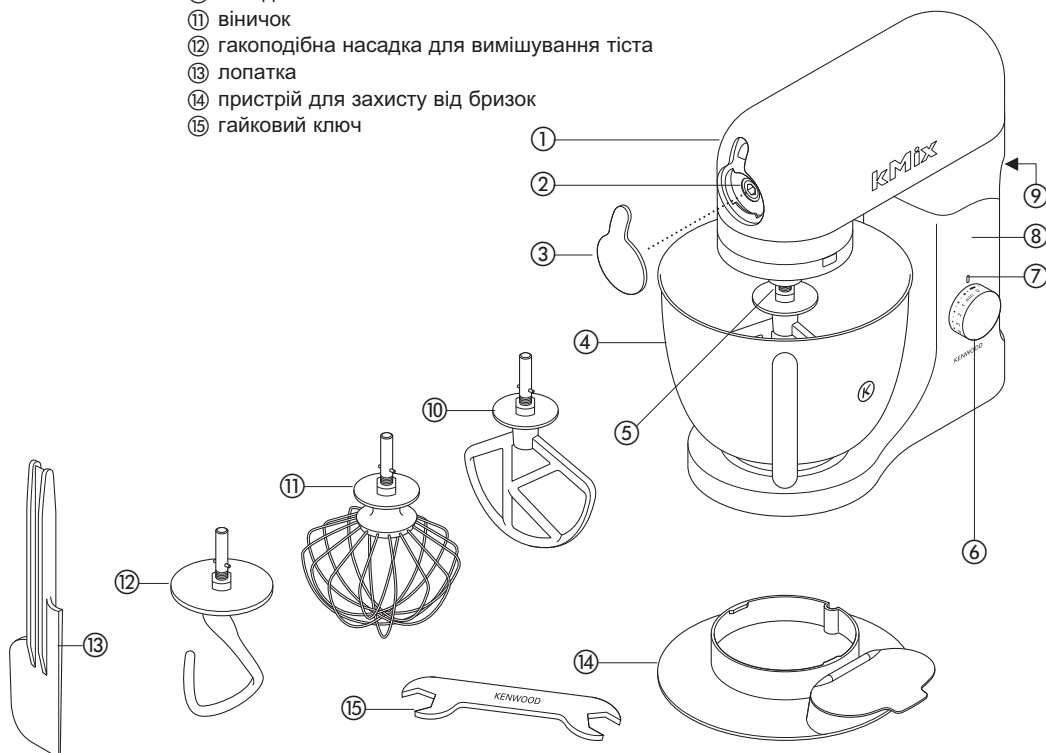
Знайомство з кухонною машиною Kenwood

перед підключенням до мережі електропостачання

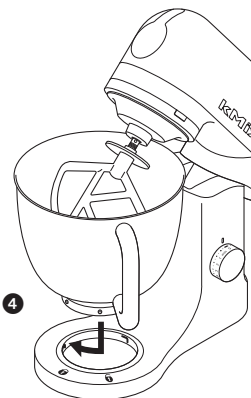
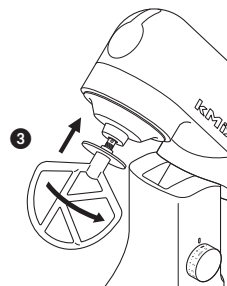
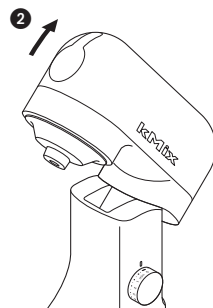
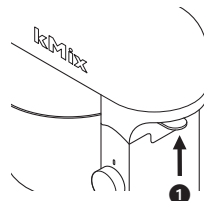
- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/EC «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

Знайомство з кухонною машиною Kenwood

- ① головка міксера
- ② отвір для насадки
- ③ кришка отвору
- ④ чаша
- ⑤ гніздо для встановлення насадок
- ⑥ перемикач on/off (увімкнути/вимкнути) з регулятором швидкості
- ⑦ світловий індикатор готовності міксера до роботи
- ⑧ корпус міксера
- ⑨ важіль розблокування головки
- ⑩ К-подібна збивалка
- ⑪ віничок
- ⑫ гакоподібна насадка для вимішування тіста
- ⑬ лопатка
- ⑭ пристрій для захисту від бризок
- ⑮ гайковий ключ



міксер



Насадки для вимішування та їх призначення

- К збивалка • Призначена для приготування тістечок, печива, кондитерських виробів із здобного тіста, цукрової глазури, 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, змішування жиру з цукром), адже ви можете пошкодити насадку.
- гакоподібна насадка для вимішування тіста • Призначена для вимішування дріжджового тіста.

Як користуватися міксером

- 1 Підніміть важіль заблокування головки, розташований позаду приладу **1**, та водночас підніміть головку міксера до упору. Зафіксуйте її у піднятому положенні **2**.
- 2 Відтисніть до упору, а потім поверніть **3**.
- 3 Установіть чашу на підставку. Ручка чаші повинна знаходитися навпроти позначки розблокування **6**. Легенько повертайте чашу за годинниковою стрілкою, доки ручка не опиниться навпроти позначки блокування **6**. НЕ ДОКЛАДАЙТЕ зайвих зусиль та НЕ затягуйте дуже сильно **4**.
- 4 Підніміть важіль розблокування головки та водночас опустіть головку міксера.
- 5 Підключіть прилад до мережі електропостачання. Спалахне світловий індикатор готовності міксера до роботи.
- 6 Увімкніть прилад, пересуваючи регулятор швидкості у бажане положення.

Як зняти насадку 7 Поверніть та зніміть.

увага

- Якщо у будь-який час впродовж роботи приладу трапиться підйом головки, прилад негайно зупиниться. Для того, щоби поновити роботу міксера, треба опустити головку, пересунути регулятор швидкості у положення off (вимкнути), зачекати декілька секунд та знову обрати швидкість. Міксер негайно розпочне роботу.
- Кожного разу при підйомі головки світловий індикатор готовності міксера до роботи буде згасати. При опусканні головки індикатор буде спалахувати, що означатиме, що міксер готовий до роботи.

міксер

- Корисні поради
- Час від часу вимикайте прилад та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки
 - Для повільного додавання інгредієнтів , наприклад, при змішуванні борошна з фруктами для приготування сумішей для тістечок, використовуйте положення «fold» (лагідне перемішування). Просто пересуньте перемикач у положення . Міксер виконає 2,5 обороти на повільній швидкості, а потім припинить роботу. Так буде повторюватися протягом ще 20 циклів, а потім міксер зупиниться повністю, після чого треба пересунути регулятор у положення 'O' (вимкнути).
 - Для збивання краще використовувати яйця кімнатної температури.
 - Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на віничку та всередині чаші не має залишків жиру та яєчного жовтка.
 - Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.
 - При збиванні жиру з цукром для приготування сумішей для тістечок, завжди використовуйте жир кімнатної температури або спочатку розм'якшіть його.
 - Ваш міксер обладнаний функцією «м'якого пуску», що дозволяє практично уникнути розбризкування. Але, якщо ви увімкнете машину, коли у чаші знаходиться густа суміш, наприклад тісто для хліба, ви помітите, що для досягнення обраної швидкості міксеру знадобиться усього декілька секунд.

Важливі поради стосовно випікання хліба

- увага
- Ніколи не перевищуйте максимальних показників, зазначених нижче; це може призвести до перевантаження машини.
 - Щоб продовжити термін дії приладу, робіть 20-хвилинні перерви перед приготуванням наступної порції.
 - Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожну половину окремо.
 - Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.
 - Час від часу вимикайте прилад та знімайте залишки з гакоподібної насадки для вимішування тіста.
 - Різні ґатунки борошна потребують різної кількості рідини, а вимішування гущішого тіста потребує додаткових зусиль. Під час замішування тіста рекомендується постійно наглядати за роботою приладу; час вимішування не повинен перевищувати 5 хвилин.

міксер

Регулятор швидкості

Зазначену нижче інформацію треба розглядати тільки, як пораду. Вибір швидкості залежить від кількості суміші та інгредієнтів, що перемішуються.

- К збивалка ● **збивання жиру з цукром** – починайте з 'min' (мінімальної швидкості) та поступово збільшуйте швидкість.
- **збивання яєць до кремоподібної маси** - 4 - 'max' (максимальна швидкість).
- **вимішування з додаванням борошна, фруктів і т.д.** - 'min (мінімальна швидкість) - 1 або «fold» (лагідне перемішування) Q.
- **готування універсального тіста для тортів** - починайте з min (мінімальної швидкості) та поступово збільшуйте до max (максимальної швидкості).
- **розтирання жирів з борошном** min (мінімальна швидкість) - 2.
- віничок ● Поступово збільшуйте до 'max' (максимальної швидкості).
- гакоподібна насадка для вимішування тіста ● Починайте з 'min' (мінімальної швидкості) та поступово збільшуйте до 1.

електронний датчик та регулятор швидкості

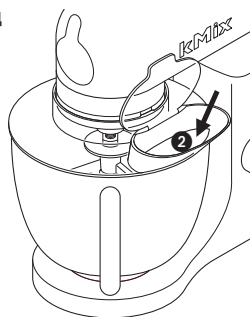
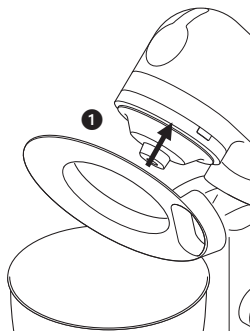
Ваш міксер обладнано електронним регулятором з датчиком швидкості, що контролює роботу міксера з обраною швидкістю при різних режимах навантаження, наприклад, при зміні навантаження під час вимішування тіста або під час додавання яєць до суміші для приготування тістечок та пирогів. Під час роботи приладу ви зможете помітити зміну швидкості, оскільки у міксері відбувається регулювання потужності згідно зі зміною навантаження та обраною швидкістю. Це нормальне явище.

Максимальні показники завантаження

Кондитерські вироби з пісочного тіста	680 г борошна
Суміш для фруктового торта – загальна вага суміші	2,72 кг
Тісто для хліба з твердою скоринкою – борошна	1,35 кг
Тісто для хліба з м'якою скоринкою – яєчні білки -	1,3 кг борошна 12

Як встановлювати та користуватися пристроєм для захисту від бризок

- 1 Підніміть головку міксера до упору.
- 2 Установіть чашу на підставку.
- 3 Насувайте кришку для захисту від бризок на нижню частину головки міксера **1**, доки вона 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 **2**.
 - Якщо вам потрібно змінити насадку, пристрій для захисту від бризок знімати не треба.
- 6 Щоби зняти пристрій для захисту від бризок, підніміть головку міксера та зсуньте його убік.

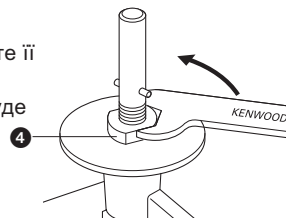
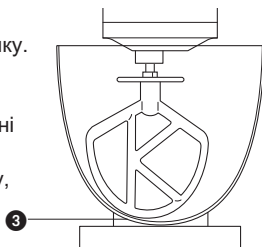


Пошук та усунення несправностей

проблема

- Віничок чи K подібна збивалка торкаються дна чаші або не достають до інгредієнтів, що лежать на дні чаші.
- усунення • Відрегулюйте висоту за допомогою гайкового ключа, що входить до комплекту. Нижче зазначено, як це зробити:

- 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 K подібна збивалка повинні **майже** торкатися дна чаші **3**.
- 4 За допомогою гайкового ключа, що входить до комплекту, відкрутіть гайку так, щоби можна було виконати регулювання валу **4**. 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.



гакоподібна насадка для вимішування тіста – насадку було правильно налаштовано виробником і вона не потребує ніяких регулювань.

Пошук та усунення несправностей

проблема

- Міксер зупиняється під час роботи.
- усування ● Якщо з будь-яких причин припинилася подача живлення і міксер зупинився, пересуньте регулятор швидкості у положення off (вимкнути), зачекайте декілька секунд та знову оберіть потрібну швидкість. Міксер негайно розпочне роботу.

Догляд та чищення

догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.

корпус міксера, ● Протріть вологою ганчіркою, потім просушіть.

- кришка отвору ● Ніколи не використовуйте абразивні матеріали та не опускайте прилад у воду.

насадки ● Мити лише вручну та ретельно висушувати. Не мити у посудомийній машині.

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

пристрій ● Ніколи не використовуйте дріт'яну щітку, металевий віхоть для захисту від бризок або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі. Для видалення нальоту використовуйте оцет.

- Не встановлюйте прилад поряд із джерелами тепла (конфорками плити, електродпечами, мікрохвильовими печами).

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.

- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

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.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE