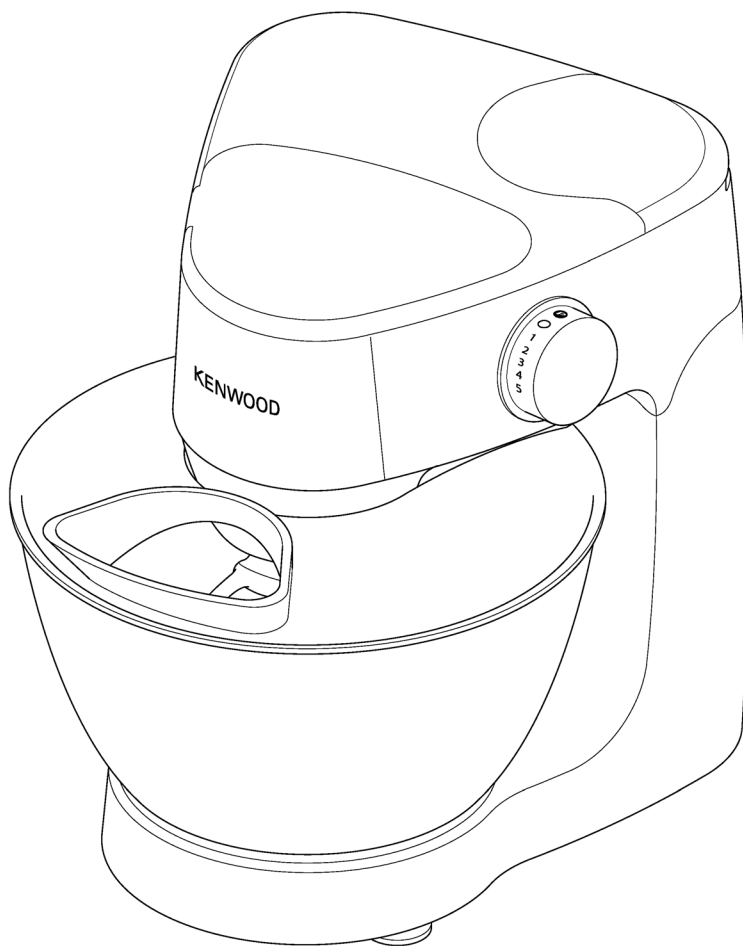
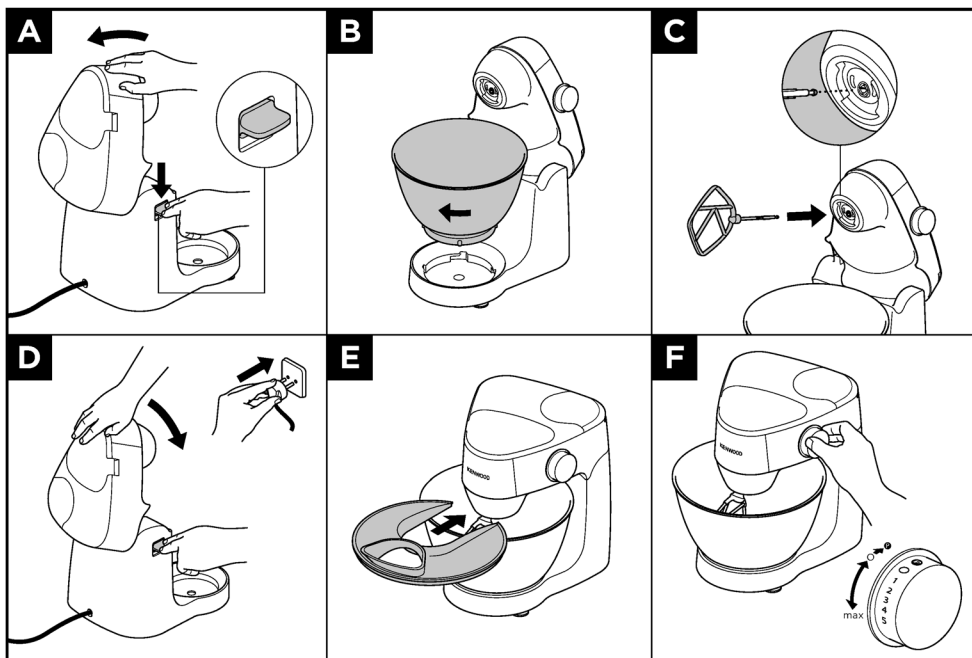
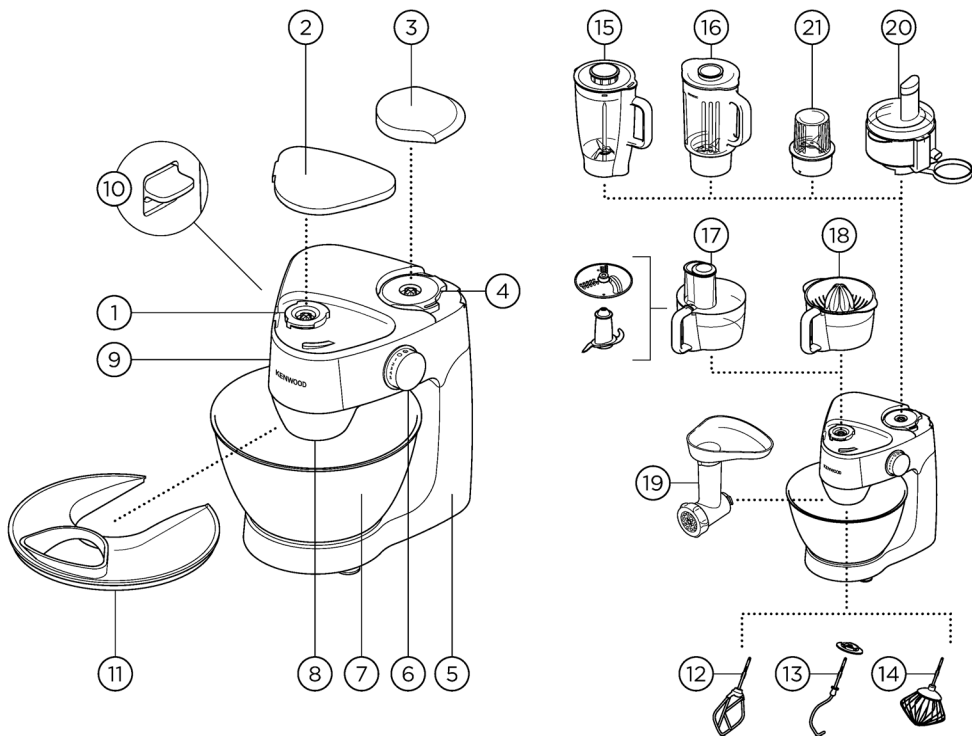


KENWOOD

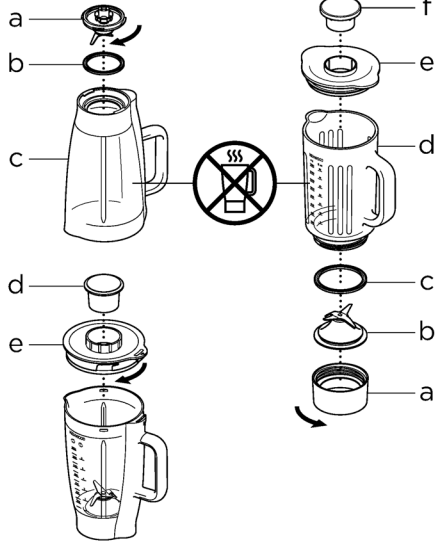
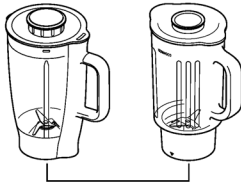
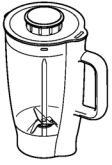
Type KHC29

инструкции

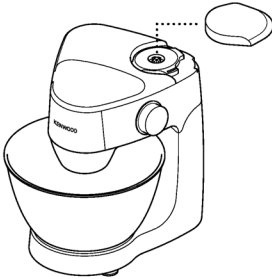




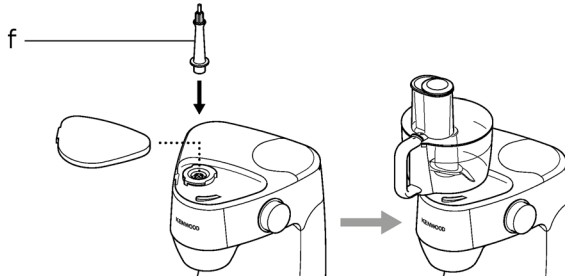
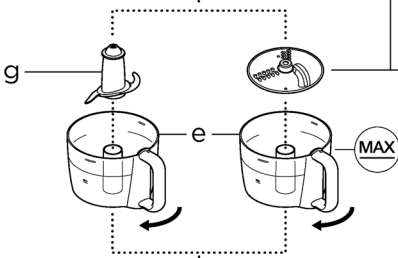
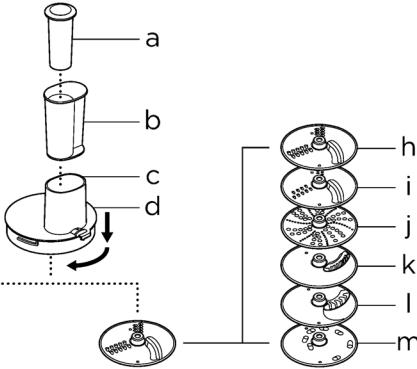
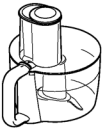
15



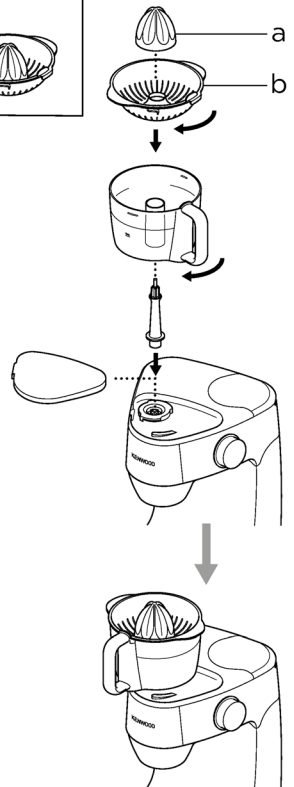
16

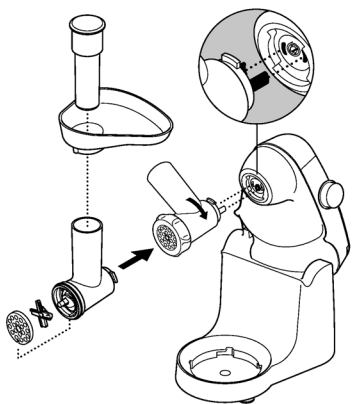
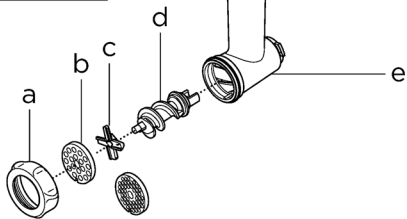
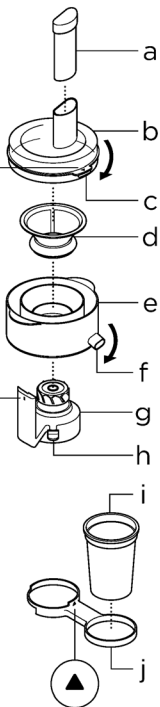
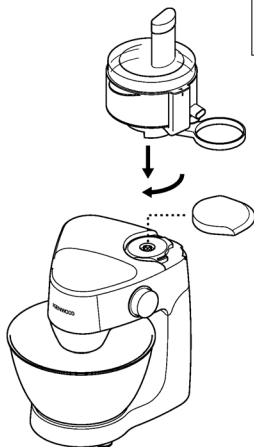
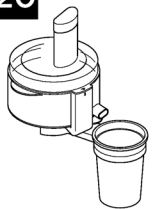
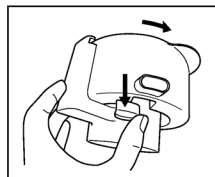
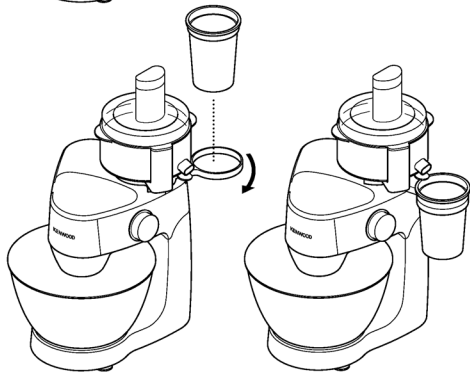
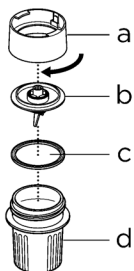
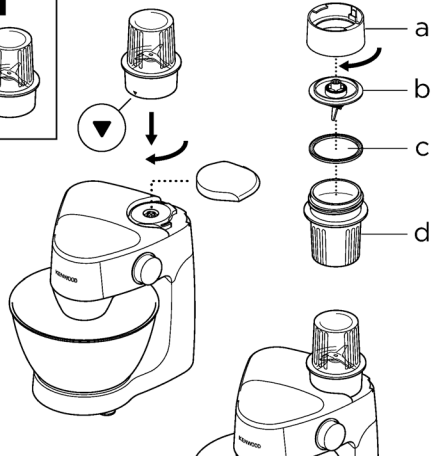
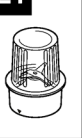


17



18



19**20****21**

Безопасност

- Прочетете внимателно инструкциите за употреба и запазете за бъдещи справки.
- Отстранете всички опаковки и етикети.
- Ако електрическият кабел е повреден, от съображения за безопасност той трябва незабавно да бъде заменен от Kenwood или от оторизирано от Kenwood лице.
- Върнете регулатора на скорост в позиция „О“ (изкл.) изключено и извадете щепсела от контакта:
 - преди да монтирате или демонтирате капази на изводи/ принадлежности/приставки;
 - след употреба и когато не е в употреба;
 - преди почистване.
- **Не работете с уреда си по-дълго от посочените по-долу времена без прекъсване.**

Непрекъснатата работа за по-дълги периоди може да повреди вашия уред.

Функция/ Приставка	Максимално време за работа	Период на изчакване между обработките
Принадлежност за тесто	8 мин	Изключете уреда и оставете да се охлади за 15 минути
Блендер	60 сек	
Мелачка	30 сек	
Месомелачка	10 мин	

Дръжте пръстите си далеч от движещите се части и монтирани приставки. Никога не пъхайте ръката/пръстите си в механизма на пантите.

- Никога не оставяйте кухненската машина без надзор, докато работи.
- Никога не използвайте уреда, ако е повреден. Той трябва да бъде проверен или поправен: вижте раздел „Сервизно обслужване на клиенти“.
- Никога не оставяйте захранващия кабел да виси на място, където може да бъде достигнат от деца.
- Никога не поставяйте уреда, захранващия кабел и щепсела във вода или в друга течност.
- Когато използвате изводите на устройството, се уверете, че принадлежностите на купата не са монтирани или съхраняват в нея.
- Никога не използвайте приставки, които не са доставени с този уред или препоръчани за него, или с повече от една приставка по едно и също време.

- Никога не превишавайте количествата, посочени в таблицата за препоръчителна употреба.
- Внимавайте, когато повдигате уреда. Уверете се, че главата на миксера е правилно застопорена долу и че купата, принадлежностите, капаците за отворите и кабелът са закрепени добре, преди да повдигнете.
- Децата трябва да се наблюдават да не си играят с уреда.
- Не местете и не повдигайте главата на миксера с монтирана приставка, тъй като кухненската машина може да стане нестабилна.
- Не работете с уреда близо до ръба на работна повърхност.
- Уредите може да се използват от лица без подходящия опит и знания или от такива с ограничени физически, сетивни или умствени способности, при условие че са подробно инструктирани за употребата на уреда, осъществява се контрол върху тях, а самите те разбират съществуващите рискове.
- Неправилната употреба може да доведе до нараняване.
- Този уред не трябва да се използва от деца. Препоръчваме да държите уреда на място, недостъпно за деца.
- Този уред е предназначен само за употреба в домашни условия. Kenwood не носи никаква отговорност при неправилна употреба или неспазване на тези инструкции.

Обща информация за безопасност при използване на приставките

- Дръжте ръцете и приборите далеч от купата на блендера и робота, докато включени към захранването.
- Уредът няма да работи, ако приставките не са монтирани правилно.
- Не се препоръчва обработката на подправки, тъй като те могат да повредят пластмасовите части.
- Максималната номинална мощност е основана на приставката, която е с най-голямо натоварване. Другите приставки може да консумират по-малко енергия.
- Ако се появи прекомерна вибрация при използване на приставка, намалете скоростта или спрете машината и махнете част от съдържанието.

- Ако върху защитния заключващ механизъм се използва прекомерна сила, приставките може да бъдат **повредени** и може да причини нараняване.
- НЕ обработвайте горещи съставки.
- **РИСК ОТ ИЗГАРЯНЕ:** Горещите съставки трябва да се оставят да се охладят до стайна температура, преди да се сложат в купата, мелачката или каната на кухненския робот или преди да се пасират.

Блендер

- Никога не монтирайте режещия блок на моторния блок без да е сложена каната на блендера.
- **Важно за АТ282** – Частта на дъното на каната е монтирана по време на производството и не трябва да се прави опит да се маха.
- Работете с блендера само ако е с поставен капак. О Използвайте каната само с предоставения комплект нож с куплунг.
- Никога не включвайте блендера празен.
- Рецепти за смути – никога не блендирайте замразени съставки, които са се превърнали твърда маса по време на замразяването. Натрошете ги на по-ситно преди да ги добавите в каната.
- Не кълцайте подправки като карамфил, копър и семена от кимион, тъй като те могат да повредят пластмасовите части.
- Не използвайте блендера като съд за съхранение. Дръжте го празен преди и след употреба.
- Никога не блендирайте повече от максимума, отбелязан на каната – по-малко за пенливи течности като млечни шейкове.

Кухненски робот

- Ножовете и дисковете са изключително остри, работете с тях внимателно. **Трябва да се внимава при работа с острите режещи ножове и по време на почистване. Винаги хващайте в горната част за мястото, предназначено за това, далеч от режещото острие.**
- **Когато режете/настъргвате, не оставяйте купата да се напълни до режещия диск: изпразвайте я редовно.**
- **Не превишавайте нивото на вместимост „МАХ“ на купата.**
- Винаги отстранявайте ножа, преди да изсипете съдържанието от купата

- Никога не използвайте пръстите си, за да избутате храната надолу през отвора за добавяне на продукти. Винаги използвайте предоставения избутвач.
- Преди да свалите капака от купата на кухненския робот, го изключете и изчакайте, докато острието или дисковете спрат напълно да се въртят.
- Не използвайте капака, за да управлявате кухненския робот. Винаги използвайте регулатора на скоростта.

Месомелачка

- Винаги се уверявайте, че костите и кожата и т.н., са отстранени от месото преди смилане.
- Когато смилате ядки, пускайте само по няколко наведнъж и оставете спираловидния елемент да ги вземе, преди да добавите още.
- Винаги използвайте предоставения избутвач за месомелачката. Никога не пъхайте пръстите си или прибори в отвора за добавяне на продукти.
- Предупреждение – режещото острие е остро, работете внимателно с него както при употреба, така и при почистване.
- Уверете се, че приставката е закрепена на мястото си, преди да включите.

Сокоизстисквачка

- **Не използвайте сокоизстисквачката, ако филтърът е повреден.**
- Режещите остриета в основата на филтъра са много остри, внимавайте при боравене и почистване на филтъра.
- Преди да махнете капака, изключете уреда и изчакайте барабана да спре да се движи.
- Използвайте само предоставения избутвач. Никога не пъхайте пръстите си в отвора за добавяне на продукти. Изключете щепсела, преди да отстраните заседнала храна в отвора за добавяне на продукти.
- Ако при използване на тази приставка се получат прекомерни вибрации, регулирайте скоростта или спрете машината, изключете и изчистете парченцата плод от барабана (сокоизстисквачката вибрира, ако парченцата плод са неравномерно разпределени)

Компактен чопър/мелачка

- Не докосвайте остриите ножове. Дръжте режещия блок далеч от деца.
- Преди да махнете мелачката от машината:
 - изключете от контакта;
 - изчакайте, докато остриетата не спрат напълно да се движат;
 - внимавайте да не развиете бурканчето на мелачката от куплунга на ножа.
- Използвайте буркана и режещия блок само с предоставената основа.
- Никога не монтирайте режещия блок на машината без да е сложено бурканчето

Преди да включите уреда в контакта

- Уверете се, че номиналното напрежение в захранващия контакт съвпада с напрежението на етикета на уреда.
- Този уред отговаря на Регламент (ЕО) № 1935/2004 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни.

Преди първата употреба

- Измийте частите: вижте „Поддръжка и почистване“.

Легенда

Кухненска машина

- ① Извод за приставки за средни скорости
- ② Капак за извода за приставки за средни скорости
- ③ Капак за извода за приставки за бързи скорости
- ④ Извод за приставки за високи скорости
- ⑤ Моторен блок
- ⑥ Включване/изключване и регулатор на скоростта
- ⑦ Купа
- ⑧ **Отвор за принадлежност**
- ⑨ Глава на миксера
- ⑩ Лост за освобождаване на главата на миксера
- ⑪ Капак против пръски

Принадлежности за купата

- ⑫ Бъркалка
- ⑬ Кука за тесто, с махащ се предпазител
- ⑭ Многожилна бъркалка

Приставки

Не всички от изброените по-долу приставки са задължително включени в кухненската машина. Приставките зависят от модела.

За повече информация или за поръчка на допълнителни приставки, които не са включени във вашия пакет, посетете уебсайта на Kenwood www.kenwoodworld.com.

- ⑮ Блендер с пластмасова кана (AT282)
- ⑯ Блендер със стъклена кана (AT283)
- ⑰ Кухненски робот (AT284)
- ⑱ Цитропреса (нужда се от AT284)
- ⑲ Месомелачка (AT281)
- ⑳ Сокоизстисквачка (AT285)
- ㉑ Компактен чопър/мелачка (AT286)

Използване на купата и принадлежностите

Вижте илюстрации **A–F**

- A** Натиснете надолу лоста за освобождаване на главата и внимателно повдигнете главата на миксера.
- B** Поставете купата, завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да се фиксира.
- C** Натиснете избраната принадлежност в отвора – ще чуете „шракване“, когато е монтиран добре.
- За да предотвратите навлизане на храна – винаги се уверявайте, че предпазителят е монтиран върху вала на куката за тесто, преди да го поставите в извода.
- D** Натиснете надолу лоста за освобождаване на главата и спуснете главата внимателно надолу. Включете в захранването.
- E** Плъзнете капака против пръски върху купата, за да поставите.
- По време на смесването, съставките могат да се добавят директно в купата през отвора.
- F** Завъртете регулатора до желаната скоростта. Използвайте импулсния режим (P) за кратки импулси скорост.

След обработка завъртете регулатора на скоростта в положение „0“ и след това изключете от захранването. Повдигнете главата на миксера и докато я държите стабилно, издърпайте приставката от извода.

Подсказки и съвети

Бъркалка

- Когато разбивате масло и захар за смеси за торти, винаги използвайте масло на стайна температура или го разтопете леко.
- Изключете от контакта и при необходимост оберете стените на купата с шпатула.
- За тестени изделия използвайте студени съставки, освен ако в рецептата ви не е посочено друго.

Кука за тесто

- Съставките се смесват най-добре, ако първо сложите течността.
- Спирайте машината на интервали и изстъргвайте сместа от куката за тесто.

Брашно

- Различните партии брашно се различават по необходимото количество течност. Дали тестото е лепкаво има пряк ефект върху натоварването на машината. Наблюдавайте машината, докато тестото се меси.

Многожилна бъркалка

Важно

- **Не използвайте многожилната бъркалка за тежки смеси, напр. разбиване на масло и захар на маслен крем, тъй като ще я повредите.**
- Най-добри резултати се постигат, когато яйцата са със стайна температура.
- Преди да започнете с разбиването на белтъците, се уверете, че няма мазнина или жълтък по многожилната бъркалка или в купата.
- Майонеза – За най-добри резултати оберете стените на купата след добавянето на маслото и пуснете още 10 секунди на максимална скорост.
- Смеси за тесто – първо добавете брашното в купата, след това течността и разбъркайте на минимална скорост, за да смесите съставките.

Електронен сензор за регулиране на скоростта

Вашият миксер е оборудван с електронен сензор за регулиране на скоростта, който е проектиран да поддържа скоростта при различни условия на натоварване, като например при месене на тесто за хляб или когато се добавят яйца към сместа за торта.

Поради това може да чуете известна вариация в скоростта по време на работа, докато миксерът се настройва към избраното натоварване и скорост – това е нормално.

Моля, обърнете внимание:

- Никога не превишавайте посочената максимална вместимост – ще претоварите машината.
- **Известно движение на главата на миксера е нормално при смесване на тежки смеси като тесто за хляб.**
- Ако главата на миксера бъде повдигната по време на работа, машината ще продължи да работи. Винаги изключвайте, преди да вдигнете главата.
- **Ако не всички капаци на изводите са поставени правилно, машината няма да заработи.**
- Ако чуете, че машината се затруднява, или изключете от контакта и извадете част от съставките, или увеличете скоростта.
- Вашият миксер е снабден с функция „меко/бавно стартиране“, за да се сведе до минимум разливането. Ако обаче машината е включена с тежка смес в купата, като тесто за хляб, може да забележите, че на миксера му отнема няколко секунди, за да достигне избраната скорост.
- Винаги отстранявайте приставките, монтирани в изводите, преди да повдигнете главата на миксера.

Използване на изводите на устройството

Приставки за извода ④ за бързи скорости

Повдигнете капака за извода за приставки за бързи скорости ③. Уверете се, че капакът за извода за средни скорости е на мястото си, в противен случай уредът няма да работи.

Приставки за извода ① за средни скорости

Повдигнете капака за извода за приставки за средни скорости ②.

Уверете се, че капакът за извода за бързи скорости е на мястото си, в противен случай уредът няма да работи.

Използване на приставките

Вижте съответните илюстрации и подсказките и съветите под раздела за всяка приставка.

- 15** Блендер с пластмасова кана
- а. Режещ блок
 - б. Уплътнителен пръстен
 - в. Кана
 - д. Капачка на отвора за пълнене
 - е. Капак

- 16** Блендер със стъклена кана
- а. Куплунг на ножа
 - б. Режещ блок
 - в. Уплътнителен пръстен
 - д. Кана
 - е. Капак
 - ф. Капачка на отвора за пълнене

Сглобете блендера, както е показано на илюстрация 15 и 16

Забележка: уверете се, че уплътнителният пръстен е монтиран правилно или ще се появи теч.

Поставяне на капака

- ⑮ Блендер с пластмасова кана – завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да се фиксира.
- ⑯ Блендер със стъклена кана – натиснете надолу, за да се фиксира.

Подсказки и съвети

Не обработвайте горещи съставки

- Когато правите майонеза, сложете всички съставки, с изключение на олиото, в блендера. След това, докато уредът работи, махнете капачката на отвора за пълнене и добавете бавно маслото на равномерна струя през отвора в капака.
- Гъстите смеси, например пастети и дип сосове, може да се нуждаят от обирание от стените на купата. Ако сместа е трудна за обработка, добавете още течност.
- За смесване на сухи съставки – нарежете на парчета, махнете капачката на отвора за пълнене, след това пускайте парчетата едно по едно, докато уредът работи.

17 Кухненски робот

- a Малък избутвач
- b Голям избутвач
- c Отвор за добавяне на продукти
- d Капак
- e Купа
- f Задвижващ вал
- g Нож

Дискове (ако са налични)

- h. Диск за нарязване/настъргване на едро
- i. Диск за нарязване/настъргване на ситно
- j. Диск за фино настъргване
- k. Диск за нарязване на тънки жулиени
- l. Диск за нарязване на картофи за пържене
- m. Диск за настъргване на много едро

Сглобете кухненския робот, както е показано на илюстрация 17

- 1 Монтирайте задвижващия вал в извода.
- 2 Поставете купата върху задвижващия вал с дръжката над регулатора на скоростта и завъртете по часовниковата стрелка, докато се фиксира на мястото си.
- 3 Поставете или ножа, един от дисковете или сокоизстисквачката за цитрусови плодове. **Ножът и режещата част на дисковете са остри, така че винаги работете с тях внимателно**

Подсказки и съвети

Не обработвайте горещи съставки

- Нарезете месото, хляба и зеленчуците на кубчета от по 2 см. преди обработка.
- Подправките се нарязват най-добре, когато са почистени и сухи.
- Внимавайте да не прекалите с обработката на храната, когато използвате ножа.
- Не използвайте ножа за натрошаване на кубчета лед или други твърди храни като подправки, те могат да повредят приставката.
- Ако добавяте бадемова есенция или аромат, внимавайте да не попаднат върху пластмасата, тъй като това може да я оцвети.

Дискове

- 1 Изберете какъв отвор за добавяне на продукти искате да използвате. Избутвачът е с по-малък отвор за добавяне на продукти за обработка на отделни продукти или тънки съставки.

- 2 Сложете храната в отвора за добавяне на продукти.
- 3 Включете и натиснете равномерно надолу с избутвача – никога не пъхайте пръстите си в отвора за добавяне на продукти.

За да използвате малък отвор – първо поставете големия избутвач вътре в отвора. За да използвате голям отвор – използвайте двата избутвача заедно.

- Не оставяйте купата да се напълни до режещия диск: изпразвайте я редовно.
- Не превишавайте нивото на вместимост „MAX“ на купата.

Подсказки и съвети

- Когато използвате дискове с две страни на рязане, се уверете, че режеща страна, която ви трябва е от горната страна.
- О Използвайте пресни съставки.
- О Не режете храната на твърде ситно. За да спрете изплъзването на храната по време на обработка, напълнете големия отвор за добавяне на продукти по широчина или използвайте малкия отвор.
- О При нарязване или настъргване: храна,
- поставена във вертикално положение излиза на по-ситни парчета от храната, поставена в хоризонтално положение.
- О След употреба винаги ще има малко количество отпадъци по диска или вътре при храната.

18 Цитропреса

- a Конус
- b Цедка

Забележка: Тази приставка може да се използва само в комбинация с кухненски робот AT284.

Сглобете цитропресата, както е показано на илюстрация 18

- 1 Поставете цедката в купата, като се уверите, че зъбчето на ръба попада и се заключва в дръжката на купата.
- 2 Сложете конуса върху задвижващия вал, като завъртите, докато се захване до долу.
- 3 Разполовете плода. Включете уреда на 3 скорост и натиснете едната половина от него върху конуса.

Подсказки и съвети

- За най-добри резултати съхранявайте и изцеждайте плода на стайна температура, като преди изцеждането го разтъркайте с ръка по плота.
- За да извлечете повече сок, местете плода от една страна на друга, докато изцеждате.
- Когато изцеждате големи количества, изпразвайте цедката редовно, за да предотвратите натрупването на парченца плод (пулп) и семена.

19 Месомелачка

- a Гайка за закрепяне
- b Сита: средни или едри (зависи от варианта на модела)
- c Нож
- d Спираловиден елемент
- e Блок за смилане
- f Тава
- g Избутвач

Сглобете месомелачката, както е показано на илюстрация 19

- 1 Монтирайте спираловидния елемент в блока за смилане.
- 2 Поставете ножа – уверете се, че е разположен правилно с режещата страна навън.
- 3 Поставете сита – подравнете щифта с прореза.
- 4 Сложете гайката за закрепяне, като не я затягате много.

Използване на месомелачката

- 1 Вдигнете главата на миксера. Уверете се, че и двата капака на изводите са монтирани.
- 2 С приставката в показаната позиция – подравнете зъбците на устройството в края на спираловидния елемент със съответните прорези в извода на устройството.
- 3 Сложете приставката в извода и завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато се фиксира на мястото си.
- 4 Затегнете гайката за закрепяне на ръка.
- 5 Поставете тавата
- 6 Нарезете месото на ленти с ширина 2,5 см (1").
- 7 Изберете най-високата скорост. С помощта на избутвача внимателно прокарайте храната, парче

по парче. **Не натискайте силно** – може да повредите машината си.

Подсказки и съвети

- **Размразете добре замразената храна преди смилане.**
- Винаги се уверявайте, че костите и кожата, и т.н., са отстранени от месото преди смилане.

20 Сокоизстисквачка

- a Избутвач
- b Капак
- c Заклучващ механизъм на капака
- d Филтър
- e Контейнер за парченцата плод (пулп)
- f Отвор за изтичане на сок (чучур)
- g Основно устройство
- h Лоста за освобождаване на контейнера за парченца плод (пулп)
- i Чаша
- j Държач на чашата

Сглобете сокоизстисквачката, както е показано на илюстрация 20

- 1 Поставете контейнера за парченцата плод върху основното устройство и завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато се фиксира на мястото си. Когато е правилно монтиран, отвора за изтичане на сок трябва да бъде разположен над лоста за освобождаване на контейнера за парченцата плод.
- 2 Поставете филтъра и го натиснете добре, за да го фиксирате.
- 3 Поставете капака на контейнера за парченцата плод – завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да подравните стрелката ▼ на щифта на капака с маркировката I на основното устройство.
- 4 Поставете държача на чашата от долната страна на приставката – стрелката ▲ на държача на чашата трябва да сочи нагоре и да е подравнена с отвора за изтичане на сок.

- 5 Докато крепите държача на чашата, поставете приставката в извода, като подравните чучура над ъгъла на машината и след това завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да фиксирате на мястото.
- 6 За да поставите чашата, завъртете държача далеч от чучура и след това поставете чашата в държача. Завъртете чашата така, че да застане под отвора за изтичане на сок.
- 7 Нарезжете храната така, че да мине през отвора за добавяне на продукти.
- 8 Включете на максимална скорост, а след това сложете храната в отвора за добавяне на продукти. Натискайте равномерно надолу с избутвача – никога не пъхайте пръстите си в отвора за добавяне на продукти.

Важно

- Ако сокоизстисквачката започне да вибрира, изключете и изчистете парченцата плод от филтъра. (Сокоизстисквачката вибрира, ако парченцата плод са неравномерно разпределени).
- Някои много твърди храни могат да накарат вашата приставка да работи по-бавно или да спре. Ако това се случи, изключете и изчистете запушения филтърния елемент
- Изключвайте и изпразвайте редовно контейнерите за парченца плод и сок по време на употреба.

Подсказки и съвети

- Цитрусови плодове – За най-добър резултат използвайте цитропресата, която се предлага отделно.
- Добавяйте бавно мека храна, за да получите най-много сок.
- Отстранете костилките (сливи, праскови, череша и др.).
- Отстранете твърдите кори (пъпеши, ананаси, краставици и др.).
- Храните с мека кора и храни, които се нуждаят само от измиване (ябълки, круши, моркови, спанак, грозде, ягоди, целина и др.).

Препоръки за здравето

- Изпийте сока възможно най-скоро, за да запазите и приемете витамините.
- Ако трябва да съхранявате сока за няколко часа, го сложете в хладилника и добавете няколко капки лимонов сок, за да остане свеж.
- Не пийте повече от три чаши сок от по 230 мл (8 течни унции) на ден, освен ако не сте свикнали на такова количество.
- За деца разреждете сока с еднакво количество вода.
- Сокът от тъмнозелени (броколи, спанак и др.) или тъмночервени (цвекло, червено зеле и др.) зеленчуци е изключително силен, затова винаги го разреждайте.
- Плодовият сок е с високо съдържание на фруктоза (плодова захар), затова хората с диабет или ниска кръвна захар трябва да избягват да пият твърде много сок.

Разглобяване на сокоизстисквачката

Изпълнете процедурата на сглобяване на обратно.

За да премахнете контейнера за парченца плод от основата

– натиснете лоста за освобождаване, който се намира на основното устройство и завъртете контейнера за парченца плод обратно на часовниковата стрелка. След което го повдигнете.

21 Компактен чопър/мелачка

- a Основа
- b Режещ блок
- c Уплътнителен пръстен
- d Буркан

Сглобете мелачката, както е показано на илюстрация 21

- 1 Сложете съставките си в буркана.
- 2 Уверете се, че уплътнителният пръстен е монтиран правилно на режещия блок. Ще се появи теч, ако уплътнението не е сложено правилно.
- 3 Обърнете режещия блок на обратно. Сложете го в буркана с остриетата надолу.
- 4 Завийте основата на буркана на ръка.

- 5 Поставете мелачката върху извода, така че стрелката на основата на мелачката да е към задната част на машината. Завъртете мелачката по посока на часовниковата стрелка, за да се фиксира здраво на мястото си, докато двете стрелки се изравнят.
- 6 Включете на максимална скорост.

Подсказки и съвети

- Не се препоръчва обработката на подправки, тъй като те могат да повредят пластмасовите части.
- Не обработвайте горещи съставки, оставете да се охладят преди обработка.

Таблица за препоръчителна употреба

Използван размер на яйцата = средни (тегло 53 – 63 г).

* **Информацията е само ориентировъчна и варира в зависимост от точната рецепта и съставките, които се използват.**







Принадлежност за купата	Рецепта/Процес			 (Мин)	
	Разбиване на масло/ маргарин и захар на маслен крем	Плодов кейк 1,8 кг общо (смес от 6 яйца)	Минимум → Максимум	4	
	Разбиване на яйца за смеси за торти		4 → Макс	1 – 4	
	„Загребване и обръщане“ в брашно, плодове и др.		Минимум → 1	30 – 60 сек	
	Сладкиши и бисквити – смесване на масло с брашно	Тегло на брашното	450 г	Минимум → 2	2
	Готови смеси за торти	Общо тегло	1,6 кг	Минимум → Максимум	45 – 60 сек
	Хляб Тесто (с кубче мая)	Тегло на брашното	500 г	Мин	45 – 60 сек
		Общо тегло	805 г	3	5 – 7
	Меко тесто с мая (с добавени масло и яйца)	Тегло на брашното	500 г	Мин ↓ 3	45 – 60 сек
		Общо тегло	960 г		5 – 7
	Белтъци	8	Минимум → Максимум	1 1/2 – 3	
	Пандишпани без мазнини	620 г (смес от 6 яйца)		4 – 6	
	Сметана	250 – 600 мл	Минимум → Максимум	2 – 4	
	Майонеза	Жълтъци	4	Макс	1 – 2
	Смес за палачинки	1 л.	Мин ↓ Макс	10 сек ↓ 45 – 50 сек	

Таблица за препоръчителна употреба

Използван размер на яйцата = средни (тегло 53 – 63 г).

*** Информацията е само ориентировъчна и варира в зависимост от точната рецепта и съставките, които се използват.**





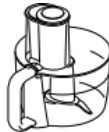







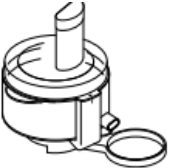

Приставки	Рецепта/Процес				 (Мин)
 	Студени течности, напитки и	Пластмасова кана AT282	1,6 л	Макс	30 – 60 сек
	Смутита	Съглена кана AT283	1,2 л		
	Млечен шейк/ студено мляко	Пластмасова кана AT282	1,2 л	Макс	15 – 30 сек
		Съглена кана AT283	800 мл		
	Кубчета лед		6 (125 г)	P	–
 	Сурово месо и риба		400 г	3 → Макс	15 – 20 сек
	Лук		250 г	P	5 – 10 сек
	Бисквити		250 – 500 г	Макс	20 – 30 сек
	Сладкиши – смесване на масло с брашно	Тегло на брашното	450 г	Макс	2
	Готови смеси за торти	Общо тегло	1,6 кг	Минимум → Максимум	45 – 60 сек
	Майонеза	Жълтъци	3 – 4	Макс	1 – 2
 	Нарязване и настъргване на сирене, моркови, картофи, зеле, тиквички, цвекло		Не превишавайте линията за максимална вместимост на купата.	Макс	–
	Нарязване на по-меки продукти като краставици и домати			4 – Макс	–
	Сирене пармезан и картофи			Макс	–
 	Картофи за пържене и твърди съставки за салати, повечичи и дип сосове (напр. морков, шведска ряпа, тиквичка и краставица)			Макс	–
	Настъргване на моркови и сирена			Макс	–
	Всякакви цитрусови плодове			1 кг	3

Таблица за препоръчителна употреба

Използван размер на яйцата = средни (тегло 53 – 63 г).

* **Информацията е само ориентировъчна и варира в зависимост от точната рецепта и съставките, които се използват.**

Приставки	Рецепта/Процес			 (Мин)
	Месо, птиче месо и риба.	–	Макс	10 мин
	Сок от плодове и зеленчуци, напр. моркови, ябълки, ананас, домати и грозде.	500 г	Макс	–
	Меки плодове и зеленчуци, напр. домати и грозде	500 г	Макс	–
	Ядки	50 г	Макс	30 сек
	Кафени зърна	50 г	Макс	30 сек
	Студени пюрета	50 г	Макс	30 сек
	Пикантна марината с мед и ядки Мед (стайна температура) Хрулкаво фъстъчено масло Малки чушки чили	250 г 40 г 1	Р	10 сек

Поддръжка и Почистване

- Винаги изключвайте и изваждайте щепсела от контакта преди почистване.
- Разглобете напълно всички приставки преди почистване.
- За по-лесно почистване винаги измивайте частите веднага след употреба.
- Някои храни, напр. морков, могат да променят цвета на пластмасовите части на уреда. Избърсването им с кърпа, потопена в растително масло би помогнало за премахването на обезцветяването.
- **Работете внимателно с ножовете и дисковете – те са изключително остри.**

Моторен блок

- Почиствайте с влажна кърпа, а след това със суха.

- Поддържайте краката на основата на миксера чисти.

Купа

- Никога не използвайте телена четка, телче за миене на загорели съдове или белина за почистване на вашата купа от неръждаема стомана. Използвайте оцет, за да премахнете варовика.
- Дръжте далеч от топлина (плотове на готварски печки, фурни, микровълнови печки).

Инструкции за почистване –
Вижте таблицата за почистване от вътрешната страна на задния капак.

Сервизно обслужване на клиенти

- Ако имате проблеми с работата на вашия уред, преди да потърсите помощ, вижте раздела „Възможни проблеми и тяхното отстраняване“ в ръководството или посетете www.kenwoodworld.com.
- Моля, имайте предвид, че вашият продукт е в гаранция, която е в съответствие с всички законови разпоредби относно всички съществуващи гаранции и права на потребителите в страната, в която е закупен продуктът.
- Ако вашият продукт Kenwood не работи или откриете някакви дефекти, моля, изпратете го или го занесете в оторизиран сервиз на KENWOOD. За да намерите актуални подробности за най-близкия оторизиран сервиз на KENWOOD, посетете www.kenwoodworld.com или уебсайта, определен за вашата страна.

- Проектирано и конструирано от Kenwood във Великобритания.
- Произведено в Китай.



ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА СЪГЛАСНО ЕВРОПЕЙСКАТА ДИРЕКТИВА ЗА ОТПАДЪЦИ ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКО И ЕЛЕКТРОННО ОБОРУДВАНЕ (ОЕЕО)

В края на експлоатационния си живот продуктът не трябва да се изхвърля като битов отпадък. Той трябва да бъде предаден в подходящите пунктове за събиране на специални отпадъци от местните власти или при търговец, предоставящ тази услуга.

Възможни проблеми и тяхното отстраняване

Проблем	Причина	Решение
Уредът спря по време на работа.	Няма ток. Кухненската машина е претоварена/ превишена е максималната вместимост. Капаците на изводите не са сложени или са отключени.	Проверете дали уредът е включен в контакта. Завъртете превключвателя за скорост в позиция „изключено“, изчакайте няколко секунди и след това изберете отново скорост. Уредът трябва да заработи отново веднага. Проверете максималните вместимости в „Таблицата за препоръчителна употреба“. Проверете дали капакът/ците на извода/ите са монтирани правилно.
Приставките за бързи или средни скорости не работят.	Приставката не е монтирана и заключена правилно. Капак на друг извод не е сложен правилно.	Проверете дали приставката е фиксирана правилно Проверете дали капакът на друг извод е сложен правилно.
Местене по плота.	Краката от долната страна на уреда са мокри или замърсени.	Редовно проверявайте дали краката са чисти и сухи.
Приставката за блендер или мелачка протича от режещия блок.	Уплътнението липсва. Уплътнението не е поставено правилно. Уплътнението е повредено.	Проверете дали уплътнението е поставено правилно и дали не е повредено. За да получите резервно уплътнение, вижте „Сервизно обслужване на клиенти“.
Лошо изпълнение на принадлежностите/приставките.	Вижете съветите в съответния раздел „Използване на приставки“. Проверете дали приставките са сглобени правилно.	

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

Copyright © 2019 Kenwood Limited. Всички права запазени



140979/1