

KENWOOD

TYPE: KWL90

Instructions
Istruzioni
Instrucciones
Bedienungsanleitungen
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
Instruções



Polski

- Ważne informacje na temat bezpieczeństwa 409-411
- Przed podłączeniem do sieci 411
- Konserwacja i czyszczenie 411-412
- Wykaz części zamiennych 413-414
- Konfigurowanie robota Kitchen Machine 415-416
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 415-416
- Montaż mieszadła elastycznego 416
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 416
- Użytkowanie robota Kitchen Machine – obsługa ręczna (tryb podgrzewania) 417-418
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 417-418
- Użytkowanie robota Kitchen Machine – obsługa ręczna (tryb poza podgrzewaniem) 419-420
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 419-420
- Tryb ręczny (poza podgrzewaniem) – tabela zaleceń i przepisy 421-422
- Przepisy 423
- Użytkowanie robota Kitchen Machine (zalecane prędkości pracy i temperatury) 423
- Użytkowanie funkcji Bowl Bright™ (podświetlenie wnętrza miski) 424
- Użytkowanie robota Kitchen Machine – objaśnienie informacji pokazywanych na wyświetlaczu 424
- Objaśnienie poziomów podgrzewania i ustawień prędkości 425
- Użytkowanie robota Kitchen Machine – nasadki 426
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 426
- Użytkowanie wagi 427
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 427
- Użytkowanie robota Kitchen Machine – funkcje zaprogramowane 428
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 428
 - Tabela zaleceń dotyczących używania funkcji zaprogramowanych 429
- Regulacja wysokości końcówki 430
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 430
- Serwis i punkty obsługi klienta 431
- Rozwiązywanie problemów 432-434


Ważne informacje na temat bezpieczeństwa

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety. (Tabliczki znamionowej na spodzie urządzenia nie należy usuwać.)
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Przed zakładaniem i zdejmowaniem nasadek i przyborów, po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem należy **zawsze** wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Do obracających się elementów i zamontowanych na urządzenie nasadek **nigdy** nie zbliżać części ciała, włosów, biżuterii i luźnych części garderoby.
- Do mechanizmu zawiasowego **nigdy** nie wkładać rąk ani palców.
- **Nie** dopuścić, by przewód sieciowy luźno zwiisał w miejscach dostępnych dla dzieci.
- **Nie wolno** dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Pracującego urządzenia **nie** wolno pozostawiać bez nadzoru.
- **Nie** używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- **Nie** uruchamiać robota z głowicą w pozycji uniesionej.
- **Nigdy** nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- **Nie używać** jednocześnie więcej niż jednego gniazda (gniazda przyborów do użytku w misce, gniazda obrotów wysokich lub gniazda obrotów niskich).
- Podczas korzystania z robota z końcówką do użytku w misce, w robocie trzeba zawsze zamocować miskę.
- **Nigdy** nie przekraczać maksymalnych ilości i prędkości podanych w tabeli zalecanych sposobów użycia.
- Korzystając z nasadek, **zawsze** zapoznać się z załączoną do danej nasadki instrukcją bezpieczeństwa i stosować się do niej.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy **zawsze** zachowywać ostrożność, ponieważ jest ciężkie. Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest prawidłowo unieruchomiona w pozycji opuszczonej, a miska, przybory, osłony gniazd i przewód sieciowy nie są luźne.
- Podczas przemieszczania urządzenia zawsze podnosić je, trzymając za podstawę i głowicę. **Nigdy** nie podnosić ani nie przenosić urządzenia, trzymając je za uchwyt miski lub za nasadki zamontowane na gnieździe obrotów niskich lub gnieździe obrotów wysokich.
- Podczas wymontowywania przyborów do użytku w misce po dłuższej pracy należy **zawsze** zachowywać ostrożność, ponieważ mogą one być gorące.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dzieci należy **zawsze** nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- **Nigdy** nie używać osłony przeciwrozpryskowej z miską 5 l. Osłona przeciwrozpryskowa jest odpowiednia do użytku wyłącznie z miską 7 l.

- **Nie** mocować do robota końcówek do użytku w misce w czasie, gdy wewnątrz miski 7 l znajduje się miska 5 l.
- Do zagniatania ciasta na chleb, używać wyłącznie miski do podgrzewania 7 l.
- **Nie używać** trzepaczki do gęstych mieszanin (np. ucierania cukru z tłuszczem), ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie.
 - Przewód zasilający ma zmniejszać zagrożenia związane z możliwością zaplątania się w przewód lub potknięcia się o niego. Używanie przedłużacza jest dozwolone pod warunkiem zachowania ostrożności podczas ich użytkowania. Podczas używania przedłużacza:
 - Wartości zasilania podane na tabliczce znamionowej przedłużacza muszą być co najmniej tak wysokie, jak wartości podane na tabliczce znamionowej urządzenia.
 - Przewód należy ułożyć tak, by nie zwisał z blatów w miejscach, w których mogłoby go pociągnąć dziecko, lub w których można by się o niego przez przypadek potknąć. Jeżeli urządzenie jest wyposażone w uziemienie, należy stosować przedłużacz z uziemieniem z przewodem trójżyłowym. Parametry elektryczne urządzenia podane są na spodzie obudowy.
- **Nie** wkładać niczego do otworów wentylacyjnych.
- Używając urządzenia, należy **zawsze** stawiać je na płaskiej powierzchni, z daleka od jej krawędzi. Urządzenie powinno znajdować się w odległości co najmniej 10 cm od ściany, a otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte. **Nie stawiać** go pod szafkami ściennymi.
- **Nie** ruszać ani nie unosić głowicy, gdy na robocie zamocowana jest jedna z nasadek, ponieważ może on utracić stabilność.
- **Nie** należy obsługiwać urządzenia stojącego w pobliżu krawędzi blatu ani wystającego poza jego krawędź, ani nie stosować siły podczas obsługi nasadki zamocowanej na urządzeniu, ponieważ może to spowodować utratę stabilności i przewrócenie się urządzenia, co może skutkować urazem ciała użytkownika.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Wartość maksymalna mocy urządzenia odnosi się do nasadki mini-rozdrabniacza/młynka pracującej pod największym obciążeniem i pobierającej największą ilość prądu. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.
- Urządzenie jest przeznaczone **wyłącznie** do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych włączników czasowych ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Podgrzewanie

- **Nie** używać urządzenia w trybie podgrzewania, jeżeli miska jest pusta.
- **Nigdy** nie używać miski z innym źródłem ciepła.

- Spód miski pozostaje gorący długo po wyłączeniu się funkcji gotowania. Dotykając miski, należy **zawsze** zachować ostrożność, a stawiając ją, używać podkładki ochronnej, by chronić nieodporne na ciepło powierzchnie i blaty.
- Symbol  na produkcie oznacza powierzchnię, która może nagrzewać się podczas użytkowania.
- Gorącej miski i końcówek do mieszania można dotykać wyłącznie po założeniu rękawic kuchennych.


Pobór mocy

- Przy włączniku w pozycji „I”
 - Automatycznie przełącza się do trybu wyłączenia w ciągu 20 minut braku aktywności, a ekran wyświetlacza wyłącza się.
 - Pobór mocy w trybie wyłączenia: <0,3 W.
- Przy włączniku w pozycji „O”
 - Automatyczne przełączanie do trybu wyłączenia: nie dotyczy.
 - Off Mode Power: <0,3 W.

Przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE: NINIEJSZE URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy **zawsze** wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Podczas pierwszego użycia gniazda wolnych obrotów  może wokół niego pojawić się niewielka ilość smaru. Jest to całkowicie normalne – smar wystarczy wytrzeć.

Korpus z silnikiem i osłony gniazd

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć (w tym nóżki na spodzie urządzenia).
- Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać elementów w wodzie.

Miski

- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.
- Do czyszczenia miski ze stali nierdzewnej nie używać szczoteczek drucianych, druciaków ani środków wybielająco-dezynfekujących. Do usuwania kamienia używać octu.
- Przechowywać z dala od źródeł ciepła (kuchenki, piekarnika, mikrofalówki).

- Miskę 5 l można umieścić wewnątrz miski 7 l, aby ułatwić ich przechowywanie. (Nie należy umieszczać narzędzi w misce 5 l, gdy znajduje się ona wewnątrz miski 7 l).

Końcówki i osłona przeciwrozpryskowa

- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.



Wykaz części zamiennych



Gniazda nasadek

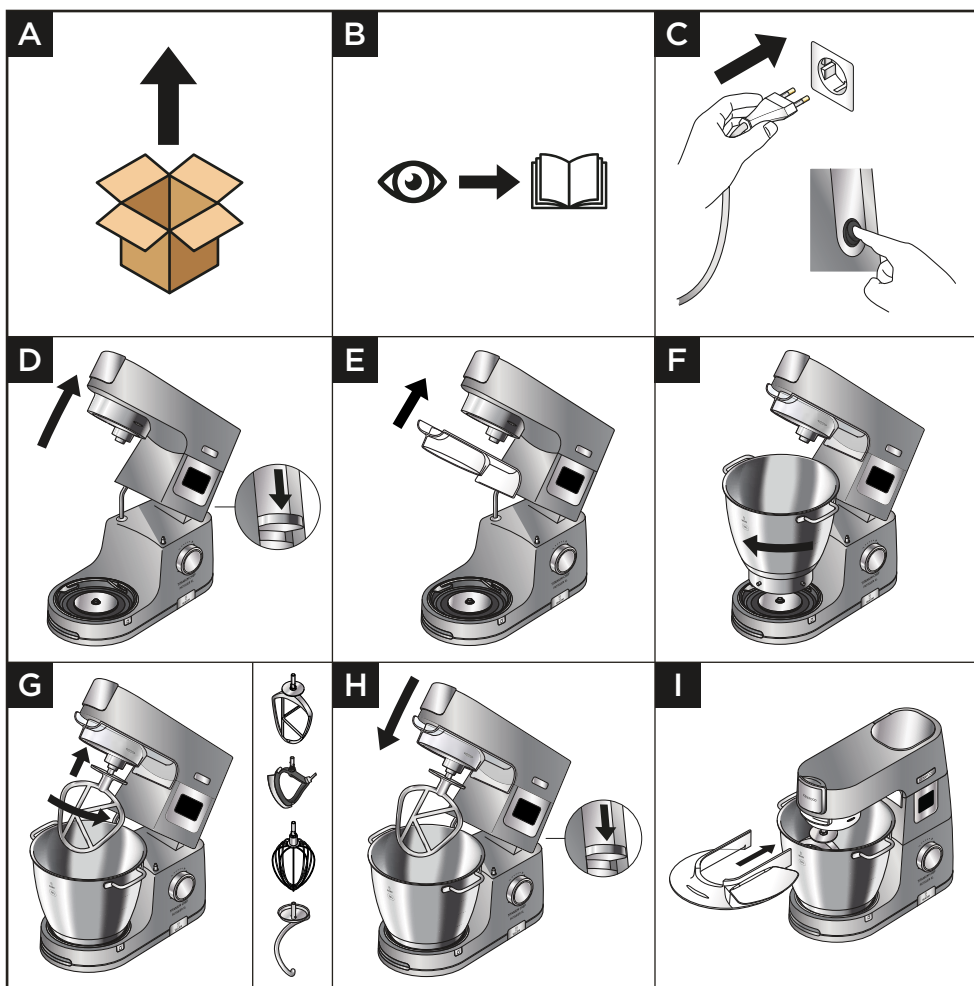
- ① Gniazdo obrotów wysokich
- ② Gniazdo obrotów niskich
- ③ Gniazdo przyborów do użytku w misce

Robot

- ④ Osłona gniazda obrotów wysokich
- ⑤ Głowica
- ⑥ Przycisk zwalniający głowicę
- ⑦ Włącznik
- ⑧ Wyświetlacz
- ⑨ Regulator
- ⑩ Korpus z silnikiem
- ⑪a Miska do podgrzewania 7 l
- ⑪b Miska 5 l
- ⑫ Podświetlenie wnętrza miski Bowl Bright™
- ⑬ Osłona gniazda wolnych obrotów
- ⑭ Czujnik temperatury
- ⑮ Płytko do podgrzewania
- ⑯ Otwór wentylacyjny
- ⑰ Ubijak „K”
- ⑱ Końcówka do ucierania
- ⑲ Trzepaczka
- ⑳ Końcówka do zagniatania ciasta
- ㉑ Łopatkę
- ㉒ Osłona głowicy
- ㉓ Osłona przeciwrozpryskowa
- ㉔ Pokrywa gardzieli zasypowej
- ㉕ Końcówka do zgarniania ciasta

Konfigurowanie robota Kitchen Machine

Ilustracje i instrukcja obsługi



Uwaga

- Płytkę do podgrzewania, czujnik temperatury i zewnętrzną powierzchnię podstawy miski należy utrzymywać w czystości. Zabrudzenia tych powierzchni wpływają na pracę czujnika temperatury, w wyniku czego funkcja podgrzewania nie funkcjonuje poprawnie.

Zespół przeciwrozpryskowy

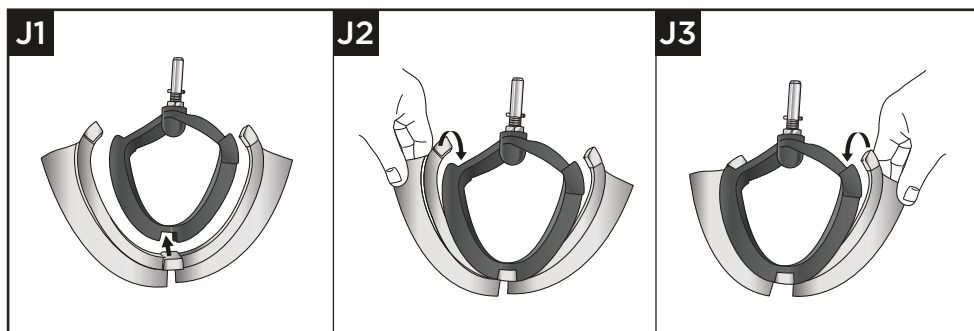
- Osłona przeciwrozpryskowa jest odpowiednia do użytku wyłącznie z miską 7 l.
- Zespół przeciwrozpryskowy składa się z dwóch elementów: osłony głowicy i osłony przeciwrozpryskowej.

- Osłony przeciwrozpryskowej nie można zamocować na misce bez uprzedniego zamocowania osłony głowicy.
- Osłonę przeciwrozpryskową można zakładać i wyjmować wyłącznie wówczas, gdy głowica znajduje się w pozycji zablokowanej.
- Zaleca się regularne zdejmowanie osłony głowicy z robota i jej czyszczenie.

- 1 Podłączyć urządzenie do prądu i nacisnąć włącznik.
 - 2 Nacisnąć przycisk zwalnający głowicę i unieść głowicę – tak, by zablokowała się w pozycji uniesionej.
 - 3 Zamocować osłonę termiczną i nacisnąć ją, aby stabilnie osadzić ją na miejscu.
 - 4 Zamocować miskę i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
 - 5 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda, a następnie wsunąć głębiej i przekręcić, aby zablokować ją na miejscu.
 - 6 Opuścić głowicę, naciskając przycisk zwalnający głowicę i opuszczając głowicę do momentu, aż zablokuje się w pozycji opuszczonej.
 - 7 Położyć osłonę przeciwrozpryskową na misce, a następnie wsunąć ją do przodu, aż zostanie w pełni zamocowana.
- Podczas mieszania składniki można wrzucać bezpośrednio do miski przez otwór wysypowy w osłonie.
- 8 Aby zdjąć osłonę przeciwrozpryskową, wystarczy ją wysunąć i zdjąć z miski.
 - 9 Aby zdjąć osłonę głowicy, unieść głowicę, aż zablokuje się w pozycji uniesionej. Wyjąć zamocowaną końcówkę, a następnie pociągnąć osłonę w dół i wyjąć ją spod głowicy.

Montaż mieszadła elastycznego

Ilustracje i instrukcja obsługi



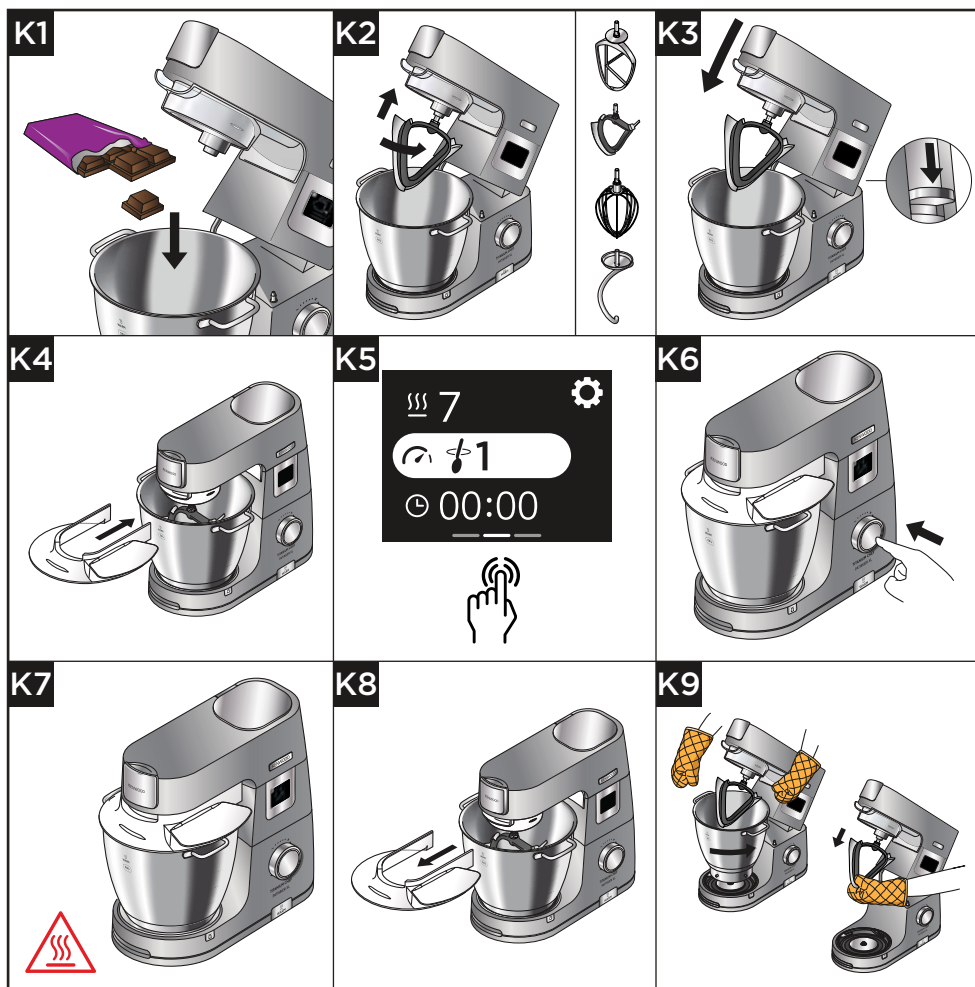
Uwaga

- Pióro wycieraka zostało zamocowane fabrycznie, a przed każdym czyszczeniem należy je zdjąć.

- 1 Ostrożnie założyć elastyczne pióro na końcówkę, wpasowując podstawę pióra w otwór, następnie wsunąć jedną połowę pióra w rowek, a potem koniec zahaczyć o haczyk w górnej części końcówki. W taki sam sposób nałożyć drugą połowę pióra.

Użytkowanie robota Kitchen Machine – obsługa ręczna (tryb podgrzewania)

Ilustracje i instrukcja obsługi



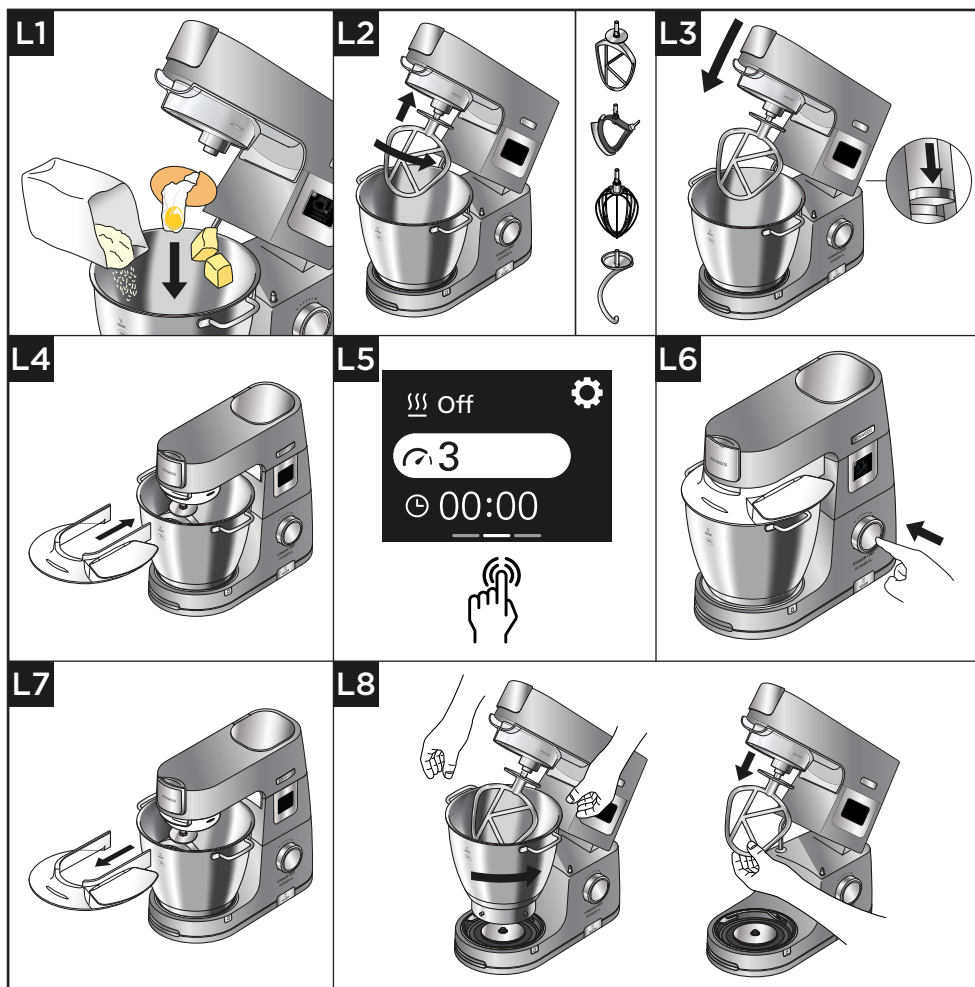
Uwaga

- Podczas obsługi bądź dotykania pracujących w trybie gotowania części urządzenia – w szczególności miski, płytki do podgrzewania i przyborów/końcówek – oraz po zakończeniu gotowania należy zachować ostrożność, ponieważ pozostaną GORĄCE długo po wyłączeniu urządzenia.
- Wyjmując i przenosząc misę, należy trzymać ją za dwa boczne uchwyty. Rozgrzanej miski i przyborów należy dotykać przez rękawice kuchenne.

- 1 Włożyć odpowiednie składniki do miski, opuścić głowicę i w razie konieczności zamocować osłonę przeciwrozpryskową.
- 2 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda.
- 3 Opuścić głowicę.
- 4 Ustawić wymagany czas, prędkość i poziom podgrzewania.
 - Aby skorzystać z prędkości stałych, przekręcić regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
 - Aby skorzystać z mieszania przerywanego lub trybu pracy przerywanej (P), przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby włączyć tryb pracy przerywanej, nacisnąć i przytrzymać regulator.
- 5 Przycisnąć regulator, aby zacząć.
 - Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie/przerwać pracę, nacisnąć regulator.
 - Aby w dowolnej chwili zakończyć podgrzewanie, należy zmienić ustawienie poziomu podgrzewania na „OFF” (wyłączone).
 - Jeżeli w dowolnym momencie pracy głowica zostanie uniesiona, proces podgrzewania zostanie przerwany, a końcówka do użytku w misce zatrzyma się i po opuszczeniu głowicy nie zacznie ponownie pracy. Aby ponownie uruchomić robot, opuścić głowicę i nacisnąć regulator.
- 6 Po zakończeniu programu urządzenie wyda trzy sygnały dźwiękowe.

Użytkowanie robota Kitchen Machine – obsługa ręczna (tryb poza podgrzewaniem)

Ilustracje i instrukcja obsługi



Uwaga

- Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanin (jednoetapowe ciasta w proszku i ucieranie cukru z tłuszczem), ponieważ można w ten sposób ją uszkodzić.
- Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia sprawdzić, czy nóżki na spodzie urządzenia oraz blat są czyste i suche.

- 1 W misce umieścić odpowiednie składniki.
- 2 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda.
- 3 Opuścić głowicę i w razie konieczności zamocować osłonę przeciwrozpryskową.
- 4 Wybrać wymagany czas i prędkość.
 - Aby skorzystać z prędkości stałych, przekręcić regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
 - Aby skorzystać z mieszania przerywanego lub trybu pracy przerywanej (P), przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby włączyć tryb pracy przerywanej, nacisnąć i przytrzymać regulator.
- 5 Przycisnąć regulator, aby zacząć.
 - Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie/przerwać pracę, nacisnąć regulator.
 - Jeżeli w dowolnym momencie pracy głowica zostanie uniesiona, proces podgrzewania zostanie przerwany, a końcówka do użytku w misce zatrzyma się i po opuszczeniu głowicy nie zacznie ponownie pracy. Aby ponownie uruchomić robot, opuścić głowicę i nacisnąć regulator.
- 6 Po zakończeniu programu urządzenie wyda trzy sygnały dźwiękowe.

Porady i wskazówki

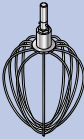






































- Aby uniknąć rozchłapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.
- **Ubijak „K”** - Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i zgarniać składniki osadzające się na bokach miski.
- Do ciast używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej.
- Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.
- **Trzepaczka** - Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misce i na trzepaczce nie ma pozostałości tłuszczu bądź żółtek. Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej

Porady i wskazówki – końcówka do zagniatania ciasta

- Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia.
- Jeżeli słychać, że silnik się przesilił, wyłączyć urządzenie, wyjąć połowę ciasta i każdą połowę przygotować osobno.
- Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wlane zostaną składniki płynne.
- Drożdże w proszku (typ wymagający rozpuszczenia w wodzie): ciepłą wodę wlać do miski, dodać drożdże i cukier i pozostawić na ok. 10 minut (do spienienia).
- Świeże drożdże: wkruszyć do mąki.
- Inne rodzaje drożdży: przygotować zgodnie z zaleceniami producenta.

Tryb ręczny (poza podgrzewaniem) - tabela zaleceń i przepisy

		 (MAKS.)			 (w minutach)
		 5L	 7L		
  	 680 g	 910 g	1	2	
 	2 kg (mieszanka z 10 jaj)	4 kg (mieszanka z 20 jaj)	Min-Max (Min.-maks.)	1	
	2 kg	3 kg	Min-Max (Min.-maks.)	5-10	
		 (MAKS.)			 (w minutach)
		 5L	 7L		
   	900 g	1,5 kg	Min-Max (Min.-maks.)	4	
 	2 kg (mieszanka z 10 jaj)	4 kg (mieszanka z 20 jaj)	Min-Max (Min.-maks.)	1-2	
	2 kg	3 kg	Min-Max (Min.-maks.)	2-5	

		 (MAKS.)			 (w minutach)
		 5L	 7L		
		8 (280 g)	16 (560 g)	Max (Maks.)	1½-2
		0,5 l	2 l	Min-Max (Min.-maks.)	1½-3
		620 g	930 g	Min (Min.)	4-5
		 250 g	 500 g	 200 g Max (Maks.) Max (Maks.)	10 sek. 1-1½
		 x2	 180 ml	Max (Maks.)	1-2
		 (MAKS.)			 (w minutach)
		Min.	Maks.		
		 350 g	 1,6 kg	Min-1 (Min.-1)	5
		 195 g H ₂ O ~38 °C	 960 g H ₂ O ~38 °C		
		 250 g  110 g 18-22	 1,6 kg  720 g 18-22	Min-1 (Min.-1)	5
		 150 g	 800 g		
		 30 g	 180 g		

Przepis

Ciasto na pizzę

500 g mąki chlebowej

30 ml oliwy z oliwek





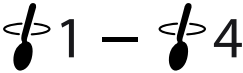


9 g soli

7 g drożdży w proszku

300 g ciepłej wody

- 1 Mąkę, oliwę z oliwek, sól, drożdże i ciepłą wodę dodać do miski 7 l.
- 2 Zamocować końcówkę do zagniatania ciasta.
- 3 Wybrać funkcję zagniatania ciasta i przycisnąć regulator, aby zacząć pracę.

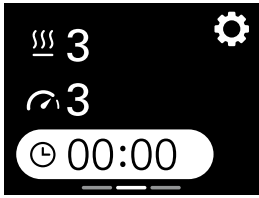

Użytkowanie robota Kitchen Machine (zalecane prędkości pracy i temperatury)

		
	1-5	Min-Max (Min.-maks.)
	6-7	Nie dot.
	1-5	Min-Max (Min.-maks.)
	6-7	
	1-7	Min-Max (Min.-maks.)
	Wył.	Min.-2






Użytkowanie funkcji Bowl Bright™ (podświetlenie wnętrza miski)

- Robot został wyposażony w podświetlenie miski, znajdujące się w spodniej części głowicy.
- Aby włączyć lub wyłączyć podświetlenie wnętrza miski, w ustawieniach wybrać opcję BowlBright, a następnie opcję OFF/ON (Wł./wył.).

Użytkowanie robota Kitchen Machine - objaśnienie informacji pokazywanych na wyświetlaczu

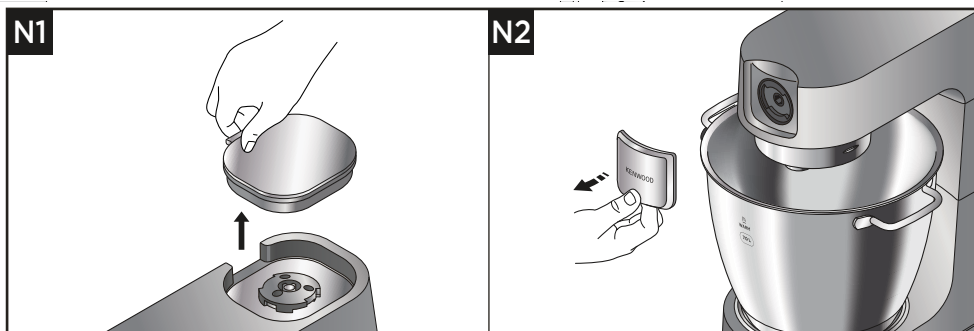
		
	<p>Tej ikonki należy dotknąć, aby otworzyć menu ustawień.</p>	
	<p>Wybrany czas, podany w godzinach (h) i minutach (m).</p>	
	<p>Pokazuje wybraną długość przerwy w mieszaniu. Jeżeli wybrana została prędkość przerywana (2 → 4), pierścień będzie się stopniowo powiększać, a kiedy się wypełni, urządzenie zacznie mieszać.</p>	
	<p>Wskazuje wybrany poziom podgrzewania. Pulsujące czerwone tło wskazuje, że urządzenie znajduje się w trybie podgrzewania. Stale czerwone tło wskazuje, że urządzenie osiągnęło ustawiony poziom podgrzewania. Przerywana strzałka skierowana w dół wskazuje, że urządzenie stygnie.</p>	
	<p>Wskazuje, że ustawienia nie można regulować.</p>	
	<p>Aby skorzystać z funkcji mieszania przerywanego w odstępach lub trybu pracy przerywanej, przekręcić regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby skorzystać z prędkości stałych, przekręcić regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.</p>	

Objaśnienie poziomów podgrzewania i ustawień prędkości

Porady i wskazówki – podgrzewanie		
Poziomy podgrzewania	Tabela zaleceń	
1	Zmiękczenie	
2	Wyrastanie	
3		
4		
5	Beza szwajcarska	
6	Topienie czekolady	
7		
8		
9	Zabajone	
	(P)	Tryb pracy przerywanej – wybrać, jeżeli urządzenie ma pracować w krótkich seriach na najwyższej prędkości obrotów. Aby obsługiwać tryb pracy przerywanej, nacisnąć regulator i przytrzymać go.
		Mieszanie ciągłe – robot będzie pracować na stałej, wolnej prędkości obrotów. Używane do łączenia lżejszych bądź rzadszych składników z gęstszymi masami, np. podczas przygotowywania bez, musów owocowych z bitą śmietaną i biszkoptów oraz do wolnego łączenia mąki i owoców z resztą składników na ciasta.
		Mieszanie przerywane 2 – mieszanie przerywane z krótkimi przerwami. Przy tym ustawieniu prędkości urządzenie działa sporadycznie (co 5 sekund) na wolnej prędkości.
		Mieszanie przerywane 3 – mieszanie przerywane ze średnimi przerwami. Przy tym ustawieniu prędkości urządzenie działa sporadycznie (co 15 sekund) na wolnej prędkości.
		Mieszanie przerywane 4 – mieszanie przerywane z długimi przerwami. Przy tym ustawieniu prędkości urządzenie działa sporadycznie (co 30 sekund) na wolnej prędkości.
	Prędkość min. – maks.	Mieszanie nieprzerwane przy stopniowo zwiększającej się prędkości do prędkości maksymalnej

Użytkowanie robota Kitchen Machine – nasadki

Ilustracje i instrukcja obsługi



- 1 Zdjąć osłonę gniazda szybkich obrotów/gniazda wolnych obrotów (jeżeli ma zastosowanie).

Osłona gniazda obrotów wysokich

- Aby zdjąć osłonę, użyć uchwytu i unieść ją.
- Aby zamocować osłonę, umieścić ją na gnieździe i nacisnąć.

Osłona gniazda obrotów niskich

- Aby zdjąć osłonę, użyć uchwytu znajdującego w jej spodniej części i wyjąć ją.
- Aby zamocować osłonę, wpasować znajdujący się w jej górnej części zaczep w zagłębienie gniazda i nacisnąć osłonę, aby wpiąć ją na swoje miejsce.

- 2 Zamocować nasadkę, zgodnie z właściwą załączoną instrukcją.
- 3 Ustawić wymagany czas i prędkość. Przycisnąć regulator, aby zacząć.
- 4 Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie, ponownie przycisnąć regulator.

Przepis

Marynata śliwkowa

200 g płynnego miodu

40 g miękkich śliwek

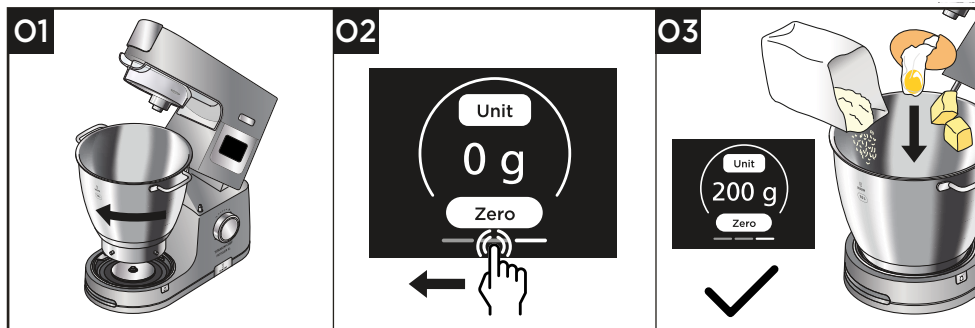
50 ml wody

- 1 Wszystkie składniki umieścić w mini-rozdrabniaczu/młynku. Wstawić na noc do lodówki.
- 2 Zamocować nasadkę na robocie..
- 3 Na 5 sekund włączyć tryb pracy przerywanej.
- 4 Stosować w preferowany sposób.

(Uwaga: Minirozdrabniacz/młynek dostępny jest do nabycia osobno.)

Użytkowanie wagi

Ilustracje i instrukcja obsługi



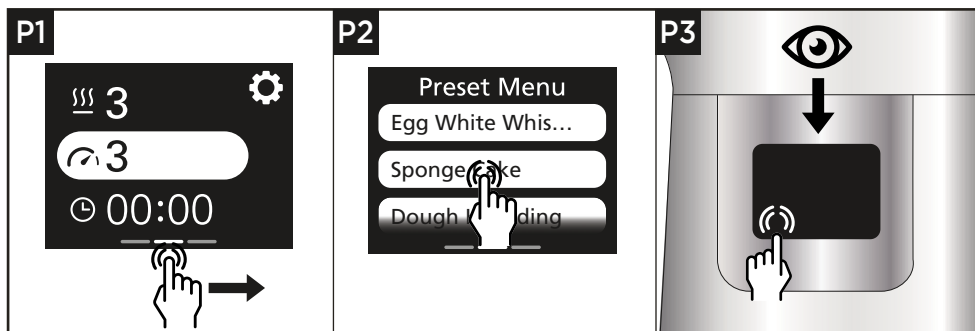
Ważne

- Przed ważeniem urządzenie należy umieścić na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Podczas ważenia nie należy wywierać nacisku na robot ani na miskę, gdyż wpłynie to na dokładność wyniku.
- Funkcji ważenia można używać zarówno przy uniesionej, jak i opuszczonej głowicy.
- Waga waży dokładnie do 6 kg.


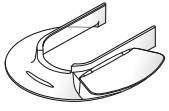































- 1 Zamocować miskę.
- 2 Aby wybrać funkcję ważenia, przesuwać palcem po ekranie wyświetlacza w lewo, aż pojawi się ekran ważenia.
- 3 Wyzerować szalę.
- 4 Zważyć składniki.
- 5 Aby zmienić jednostkę, dotknąć przycisku jednostki na ekranie ważenia.

Użytkowanie robota Kitchen Machine - funkcje zaprogramowane

Ilustracje i instrukcja obsługi

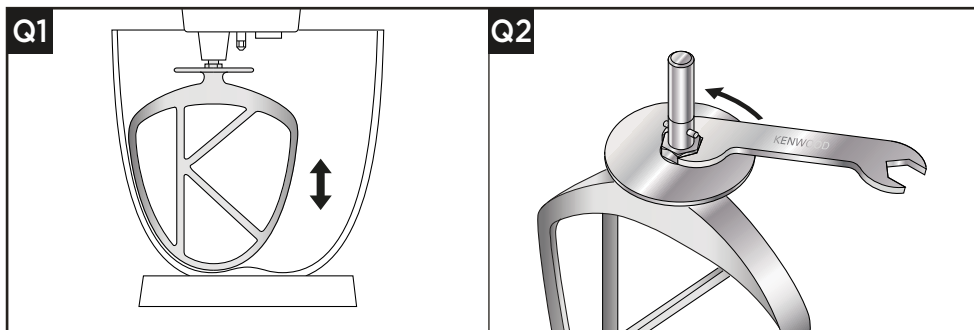


- 1 Aby przejść do menu ustawień zaprogramowanych, przeciągnąć palcem po ekranie w prawo.
- 2 Wybrać ustawienie zaprogramowane, które ma zostać użyte.
- 3 Postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie wyświetlacza.
- 4 Przycisnąć regulator, aby zacząć.
- 5 Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie, nacisnąć regulator. Zachować ostrożność, ponieważ miska może być gorąca.

Tabela zaleceń dotyczących używania funkcji zaprogramowanych				 (Maks.)	
Zaprogramowana funkcja	Zalecana końcówka/mieszadło	Ustawienia domyślne (regulowane)	Przykładowe przepisy/zastosowanie	5 l	7 l
Wyrastanie ciasta		 1 godz. (5 min. - 2 godz.)  WYŁ.   2 	Wyrastanie ciasta drożdżowego		2,58 kg wagi całkowitej
Topienie czekolady		 10 minut (5 min. - 2 godz.)  1   7 	Pianka czekoladowa		300 g (pokroić na kawałki wielkości 2 cm)
Beza szwajcarska		 10 minut (1 min. - 20 min.)  Maks.  4 	Baza do masy lukrowej na bazie masła		240 g białek 480 g bardzo miękkiego cukru 80 g wody
Ubijanie białek		 2 minuty (15 sek. - 5 min.)  Maks.  WYŁ. 	Białka na piankę czekoladową	Zob. tabela zaleceń	
Ciasto biszkoptowe		 1 minuta (30 sek. - 5 min.)  1 - Maks.  WYŁ. 	Biszkopt Wiktorii, babeczki typu <i>cupcakes</i>	Zob. tabela zaleceń	
Zagniatanie ciasta – ciasto na chleb (twarde ciasto drożdżowe)		 5 minut (5 min. - 30 min.)  Min. - 1 (min. - 2)  WYŁ. 	Butki, pizza	Zob. tabela zaleceń	

Regulacja wysokości końcówki

Ilustracje i instrukcja obsługi



- Właściwa wysokość zawieszenia końcówek w załączonej w zestawie misce ustalana jest fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.

Jeżeli jednak zajdzie potrzeba wyregulowania wysokości końcówki, należy użyć odpowiedniego klucza:

TYP KWL90 = 19 mm

- Końcówka do zagniatania ciasta - Wysokość tej końcówki została ustawiona fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.
- Trzepaczka i ubijak „K” - trzepaczka i ubijak „K” powinny prawie dotykać dna miski. W razie konieczności należy wyregulować wysokość przyborów, używając odpowiedniej wielkości klucza.
- Końcówka do ucierania - końcówka do ucierania powinna lekko dotykać dna miski.

- 1 Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda sieciowego.
- 2 Unieść głowicę i zamocować trzepaczkę lub ubijak.
- 3 Opuścić głowicę. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości zawieszenia końcówki, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę. Najlepsze wyniki uzyskamy, gdy trzepaczka i ubijak „K” **prawie** dotykają dna miski.

Końcówka do ucierania — najlepsze wyniki uzyskamy, gdy końcówka będzie dotykać miski — podczas mieszania delikatnie ocierając się o jej powierzchnię.

- 4 Za pomocą odpowiedniego klucza poluzować nakrętkę na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka końcówki. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekręcać trzonek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekręcać trzonek w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 5 Ponownie dokręcić nakrętkę.
- 6 Zamocować końcówkę w robocie, a następnie opuścić głowicę. Sprawdzić pozycję końcówki (zob. punkty powyżej).
- 7 W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż końcówka znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości końcówki mocno dokręcić nakrętkę.

Uwaga: klucz pokazany jest wyłącznie dla celów ilustracyjnych.

Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „Rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Trzepaczka lub ubijak „K” uderza o dno miski lub nie sięga składników znajdujących się na jej dnie.	Niewłaściwa wysokość zawieszenia końcówki – należy ją wyregulować.	Wyregulować wysokość za pomocą odpowiedniego klucza – zob. część pt. „Regulacja wysokości końcówki”.
Nasadki do pracy na gnieździe obrotów niskich nie da się zamocować.	Sprawdzić, czy nasadka jest kompatybilna z posiadanym modelem robota. Wymagana jest nasadka ze złączem obrotowym (model KAX) 	Aby pasować do gniazda, nasadka musi być wyposażona w złącze obrotowe KAX  . Aby móc używać posiadanych już nasadek ze złączem belkowym  , konieczne jest zastosowanie nakładki przejściowej KAT002ME, by można było podłączyć nasadkę do gniazda obrotowego (Twist) robota. Więcej informacji znajduje się na stronie www.kenwoodworld.com/twist .
Robot zatrzymuje się podczas pracy. Wyświetlacz pokazuje komunikat o błędzie E27.	Włączyła się ochrona przeciążeniowa lub system zabezpieczający przed przegrzaniem. Przekroczono maksymalną ilość składników.	Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i sprawdzić, czy nic nie przeszkadza w pracy urządzenia lub nie powoduje jego przeciążenia. Jeżeli robot wciąż nie działa, wyjąć część składników z miski, aby odciążyć silnik, i ponownie uruchomić urządzenie. Jeżeli powyższe czynności nie rozwiązują problemu, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekać 45 minut. Włożyć wtyczkę do gniazda i ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli po wykonaniu powyższej procedury robot nadal się nie uruchamia, należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
Na ekranie wyświetlacza wyświetlany jest alfanumeryczny kod błędu inny niż E:27.	Urządzenie nie działa prawidłowo.	Wyłączyć urządzenie, odczekać 30 sekund, a następnie ponownie je włączyć. Jeżeli problem nie przestanie się pojawiać, prosimy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym firmy Kenwood. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy Kenwood znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Podczas topienia i mieszania czekolady silnik wydaje się przesilać. Pomiędzy brzegiem końcówki do ucierania a ścianką miski utknęły kawałki czekolady.	Kawałki czekolady są zbyt duże lub jest ich za dużo. Wysokość zawieszenia końcówki do ucierania nie została prawidłowo wyregulowana.	Kawałki czekolady powinny mieć taką samą wielkość (2 cm x 2 cm), a ich ilość nie powinna przekraczać 300 g. Wyregulować wysokość końcówki do ucierania – zob. część pt. „Regulacja wysokości końcówki”.
Wyregulowanie poziomu podgrzewania, prędkość i ustawienia czasu nie było możliwe.	Jeżeli wybrana funkcja nie zostanie wyregulowana, wygaśnie po 10 sekundach.	Działanie normalne. Nacisnąć funkcję na ekranie dotykowym i wyregulować ustawienie za pomocą regulatora.
Brak dopływu zasilania do urządzenia/ wyświetlacz nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu. Nie naciśnięto włącznika. Urządzenie przeszło w tryb czuwania.	Sprawdzić, czy wtyczka jest podłączona do prądu Nacisnąć włącznik tak aby znalazł się w pozycji „włączony”. Dotknąć wyświetlacza lub przekręcić regulator.
Urządzenie nie działa.	Regulator nie został naciśnięty.	Przycisnąć regulator, aby zacząć.
Minutnik na wyświetlaczu nie odlicza czasu.	Podczas etapu podgrzewania minutnik nie odlicza czasu – odliczanie rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu odpowiedniej temperatury lub po upływie 5 minut.	Działanie normalne.
Podczas pracy urządzenie porusza końcówką z trudnością lub nadmiernie wibruje.	Nierównomierne rozłożenie składników w misce powoduje nadmierne wibracje. Przekroczono maksymalną pojemność. Źle dobrana końcówka lub prędkość.	Zmniejszyć ilość składników lub rozłożyć je bardziej równomiernie i zrestartować urządzenie. Informacje na temat dobierania właściwych końcówek i prędkości podano w tabeli programów i tabeli zalecanych prędkości.
Na ekranie wyświetlacza widnieje symbol „-”.	Szala jest zerowana.	Działanie normalne.
Na ekranie wyświetlacza widnieje odczyt ujemny.	Wyświetlacz nie został wyzerowany i składniki albo miska zostały zdjęte. Składniki lub przedmioty naciskają na urządzenie lub znajdują się pod nim. Urządzenie jest przyciśnięte do ściany.	Należy albo wyzerować wyświetlacz i ponownie położyć na szali brakujące składniki, albo ponownie zamocować miskę. Upewnić się, że żadne składniki ani przedmioty nie naciskają na urządzenie ani nie znajdują się pod nim. Upewnić się, że między urządzeniem a wszelkimi ścianami jest przerwa. Przed zważeniem następných składników wyzerować wyświetlacz.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz nie rejestruje małych ilości.	Ważona ilość jest zbyt mała.	Do odmierzania bardzo małych ilości użyć łyżeczki lub łyżki stołowej.
Pokazywana na wyświetlaczu waga zmieniła się.	Urządzenie zostało poruszone podczas pracy. Głowica została podniesiona lub opuszczona podczas pracy.	Przed ważeniem urządzenie należy umieścić na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni. Sprawdzić, czy kabel zasilający nie jest naciągnięty. Podczas pracy wagi nie należy przesuwać urządzenia ani nie dotykać miski. Przed ważeniem następných składników wyzerować wyświetlacz.
Nie jest możliwa szybka zmiana z systemu metrycznego na system angielski.	Urządzenie jest w trakcie ponownej konfiguracji, aby wyświetlać wybraną wcześniej jednostkę i miarę.	Odczekać 5 sekund i spróbować ponownie.
1) Szybki, pojedynczy sygnał dźwiękowy 2) Dwa szybkie sygnały dźwiękowe 3) Trzy sygnały dźwiękowe	1) Przyciśnięcie regulatora w celu włączenia lub wyłączenia urządzenia lub uniesienie głowicy w czasie pracy. 2) Urządzenie czeka – urządzenie wyda dwa szybkie sygnały dźwiękowe na 10 i 5 minut przed końcem cyklu utrzymywania w ciepłej temperaturze. 3) Sygnał ma następujące znaczenie: - koniec zaprogramowanej funkcji - koniec pracy w trybie ręcznym - koniec cyklu utrzymywania w ciepłej temperaturze - urządzenie za chwilę zacznie mieszanie.	Działanie normalne. Działanie normalne. Działanie normalne.