

KENWOOD

TYPE: KHC40

3/3 Instructions

3/3 Istruzioni

3/3 Instrucciones

3/3 Bedienungsanleitungen

3/3 Gebruiksaanwijzing

3/3 Instrukcja obsługi

3/3 Instruções



Hibaelhárítási útmutató

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A készülék működés közben leállt.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó be van-e dugva a konnektorba.
	A gép túlterhelt/túllépte a maximális kapacitást, 30 perc folyamatos működés túllépve.	A sebességszabályozót fordítsa kikapcsolt állásba, várjon néhány másodpercet, majd újra válassza ki a kívánt sebességet. A készülék azonnal újra működésbe lép. Ha a gép nem indul el, állítsa a sebességszabályozót „O” állásba, húzza ki a hálózati csatlakozót, és várjon 30 percet, mielőtt újraindítaná. Ne lépje túl a „Felhasználási útmutatóban” jelzett maximális mennyiségeket.
	A meghajtófedelek nincsenek felhelyezve vagy elmozdultak.	Ellenőrizze, hogy a meghajtófedelek megfelelően vannak-e felhelyezve.
A nagy sebességű tartozék nem működik.	A tartozék nincs megfelelően felszerelve és rögzítve.	Ellenőrizze, hogy a tartozék megfelelően rögzítve van-e.
A gép elmozdul a munkafelületen.	A készülék alján lévő lábak nedvesek vagy piszkosak.	Rendszeresen tisztítsa meg és törölje szárazra a lábakat.
A mixer tartozék a késegységnél szivárog.	Hiányzik a tömítés. A tömítés helytelenül lett behelyezve. A tömítés sérült.	Ellenőrizze, hogy a tömítés megfelelően van-e behelyezve és nem sérült-e.
A súly megváltozott a kijelzőn	A meghajtóegységet működés közben odébb helyezték.	A mérés előtt az egységet mindig száraz, sík felületre helyezze. Ne mozgassa a meghajtóegységet a mérési funkció használata közben. Nullázza a kijelzőt az újabb hozzávalók mérlegelése előtt.
	A hálózati kábel feszül	A pontos mérés érdekében ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne feszüljön. Mérés közben ne tegyen tárgyakat a készülékre vagy annak közelébe.
Nem lehet leengedni a krémkeverő lapáttal felszerelt gépkart. A krémkeverő lapát nekiütközik az edénynek.	A keverőfej csatlakozóaljzata rossz pozícióban áll.	Emelje fel a gépkart és rögzítse felső állásban. Fogja meg a keverőfejet és fordítsa el jobbra 90 fokkal. Engedje le a gépkart. Ismételje ezt addig, amíg a gépkart le nem lehet engedni.

Polski

- Ważne informacje na temat bezpieczeństwa 282-284
- Przed podłączeniem do sieci 285
- Konserwacja i czyszczenie 285-286
- Wykaz części zamiennych 287-288
- Korzystanie z zaprogramowanych funkcji z regulacją czasu 289-300



289-291 292-294 295-297 298-300

- Korzystanie z zaprogramowanych funkcji automatycznego wykrywania 301-303
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 301-302
 - Tabela zaleceń 303
- Użytkowanie robota Kitchen Machine – obsługa ręczna 304-309
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 304-306
 - Tabela zaleceń 307-308
 - Przepisy 309
- Obsługa blendera 310-312
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 310-311
 - Tabela zaleceń 312
 - Przepisy 312
- Użytkowanie robota Kitchen Machine – nasadki 313
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 313
- Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej 314-315
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 314-315
- Użytkowanie wagi 316-317
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 316-317
- Regulacja wysokości końcówki – trzepaczka 317-318
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 317-318
- Schowek na przewód zasilający 318
- Serwis i punkty obsługi klienta 319
- Rozwiązywanie problemów 319-320

Ważne informacje na temat bezpieczeństwa

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety. (Tabliczki znamionowej na spodzie urządzenia nie należy usuwać.) Umyć części, zob. ustęp pt. „Pielęgnacja i czyszczenie”.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania:
 - przed zakładaniem i zdejmowaniem osłon gniazd/mieszadeł/przystawek;
 - po zakończeniu pracy i w czasie, kiedy urządzenie nie jest używane;
 - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- **Nie używać** urządzenia bez przerwy przez czas dłuższy niż czasy podane poniżej. Nieprzerwana praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.

Funkcja/przystawka	Maksymalny czas pracy	Długość przerwy pomiędzy etapami pracy
Hak do ciasta	15 minut	Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego i odczekać 15 minut, aż urządzenie ostygnie
Blender	60 sekund	

- Podczas czyszczenia, opróżniania pojemnika oraz obsługi i dotykania ostrzy noży zachować ostrożność.
- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru oraz przed jego demontażem, montażem oraz czyszczeniem należy zawsze odłączyć je od źródła zasilania.
- Nie zbliżać palców do obracających się części urządzenia i zamocowanych na nim przystawek. Do mechanizmu zawiasowego nie wkładać rąk ani palców.
- Do obracających się elementów i zamontowanych na urządzenie przystawek **nigdy** nie zbliżać części ciała, włosów, biżuterii i luźnych części garderoby.
- Pracującego urządzenia **nigdy** nie należy 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 dopuszczać**, by w miejscach dostępnych dla dzieci przewód sieciowy zwisał z blatu, na którym stoi urządzenie.
- **Nie dopuszczać** do zamocowania korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Przed korzystaniem z gniazd napędów **należy sprawdzić**, czy w misie nie jest zamocowane ani przechowywane żadne z mieszadeł.
- Podczas korzystania z mieszadeł na urządzeniu należy **zawsze** zamocować miskę.
- **Nie używać** jednocześnie więcej niż jednego gniazda (gniazda mieszadeł i gniazda szybkich obrotów).
- **Nigdy** nie stosować niekompatybilnych przystawek.

- Korzystając z przystawek, należy przeczytać załączoną do danej przystawki instrukcję bezpieczeństwa.
- Podczas wymontowywania mieszadeł po dłuższej pracy należy zachować ostrożność, ponieważ mogą one być gorące.
- **Nigdy** nie przekraczać maksymalnych ilości i prędkości podanych w tabeli zalecanych sposobów użycia.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność. Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest prawidłowo unieruchomiona w pozycji opuszczonej, a misa, mieszadła, osłony gniazd i przewód zasilający nie są luźne.
- Podczas przemieszczania urządzenia zawsze podnosić je, trzymając za podstawę i głowicę miksera.
- **Nie ruszać** głowicy ani jej nie unosić, gdy na robocie zamocowana jest jedna z przystawek, 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 przystawki zamocowanej na urządzeniu, ponieważ może to spowodować utratę stabilności i przewrócenie się urządzenia, co może skutkować urazem ciała użytkownika.
- Krótki przewód zasilający ma zmniejszać zagrożenia związane z możliwością zaplątania się w przewód lub potknięcia się o niego.
- Używanie przedłużaczy jest dozwolone pod warunkiem zachowania ostrożności podczas ich użytkowania.
- Podczas używania przedłużacza:
 1. Wartości zasilania podane na tabliczce znamionowej przedłużacza muszą być co najmniej tak samo wysokie lub wyższe, jak wartości podane na tabliczce znamionowej urządzenia.
 2. 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.
 3. Należy stosować przedłużacz z uziemieniem z przewodem trójżyłowym. Parametry elektryczne urządzenia podane są na spodzie obudowy.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie dopuścić do tego, by bawiły się urządzeniem.
- 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.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- **Ostrzeżenie:** Funkcji wagi nie należy używać do celów medycznych.

Bezpieczeństwo użytkowania blendera

- RYZYKO POPARZENIA: Z powodu nagłego wytworzenia się pary z urządzenia mogą wyprysnąć gorące płyny; gorące składniki należy zawsze ostudzić do temperatury pokojowej przed umieszczeniem ich w dzbanku i przed blendowaniem.
- W czasie gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do blendera nie wolno wkładać rąk.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli przystawki nie zostaną poprawnie zamocowane.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie plastikowych elementów.
- Jeżeli podczas pracy przystawka zacznie nadmiernie wibrować, zmniejszyć prędkość obrotów albo zatrzymać urządzenie i wyjąć część składników.
- Używanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje **uszkodzenie** przystawki, co może w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.
- Nie zakładać zespołu ostrzy na korpus z silnikiem, jeżeli nie został na niego założony bidon/dzbanek blendera.
- Osłonę podstawy dzbanka zamontowano fabrycznie i nie należy jej zdejmować.
- UWAGA – blendera można używać wyłącznie z założoną pokrywą. Bliższe informacje można znaleźć w instrukcji obsługi oraz instrukcji szybkiego uruchamiania.
- Dzbanka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Urządzenie **nie może** pracować z pustym dzbankiem.
- Przepisy na napoje typu smoothie – nie blendować składników, które zbryliły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.
- **Nie** mieć składników takich jak goździki oraz nasiona kopru i kminku, ponieważ mogą one uszkodzić plastikowe elementy urządzenia.
- **Nie używać** blendera jako pojemnika do przechowywania. Nieużywany blender powinien być pusty.
- **Nigdy** nie przekraczać oznaczonej na dzbanku maksymalnej pojemności – mniejszej w przypadku napojów spienianych, takich jak koktajle mleczne.
- **Nigdy** nie blendować mrożonych owoców ani warzyw w kawałkach większych niż kostka 3 cm × 3 cm.
- **Nigdy** nie wkładać rąk do dzbanka znajdującego się na korpusie z silnikiem. Jeżeli konieczne jest popchnięcie składników, użyć odpowiedniego narzędzia, np. łopatki.

Pobór mocy

- Przy regulatorze prędkości w pozycji „O” – Automatyczne przełączanie do trybu wyłączenia: nie dotyczy.
- Przy silniku pracującym w trybie ciągłym urządzenie automatycznie wyłączy się po około 30 minutach, co ma na celu ochronę silnika. Po kolejnych 20 minutach urządzenie przejdzie do trybu wyłączenia.
- Pobór mocy w trybie wyłączenia: $\leq 0,3$ W.

Przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- 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 wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Mycie części bezpośrednio po użyciu ułatwia utrzymywanie przyborów i przystawek w czystości.
- Przed użyciem sprawdzić, czy wszystkie części są całkowicie suche.

Korpus z silnikiem

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć (w tym nóżki na spodzie urządzenia).
- Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać korpusu w wodzie.
- Nóżki w podstawie robota utrzymywać w czystości.

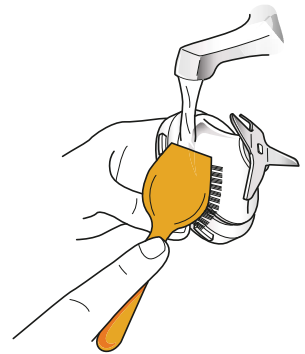
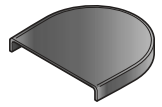
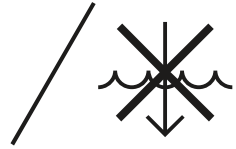
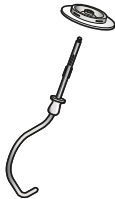
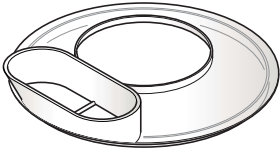
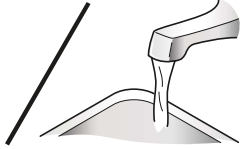
Misa i mieszadła

- 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).

Blender

- Przed czyszczeniem całkowicie rozmontować przystawkę.
- Dotykając ostrzy, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.
- Zespół ostrzy należy dobrze wyczyścić szczoteczką i opłukać pod bieżącą wodą.

Y



Wykaz części zamiennych



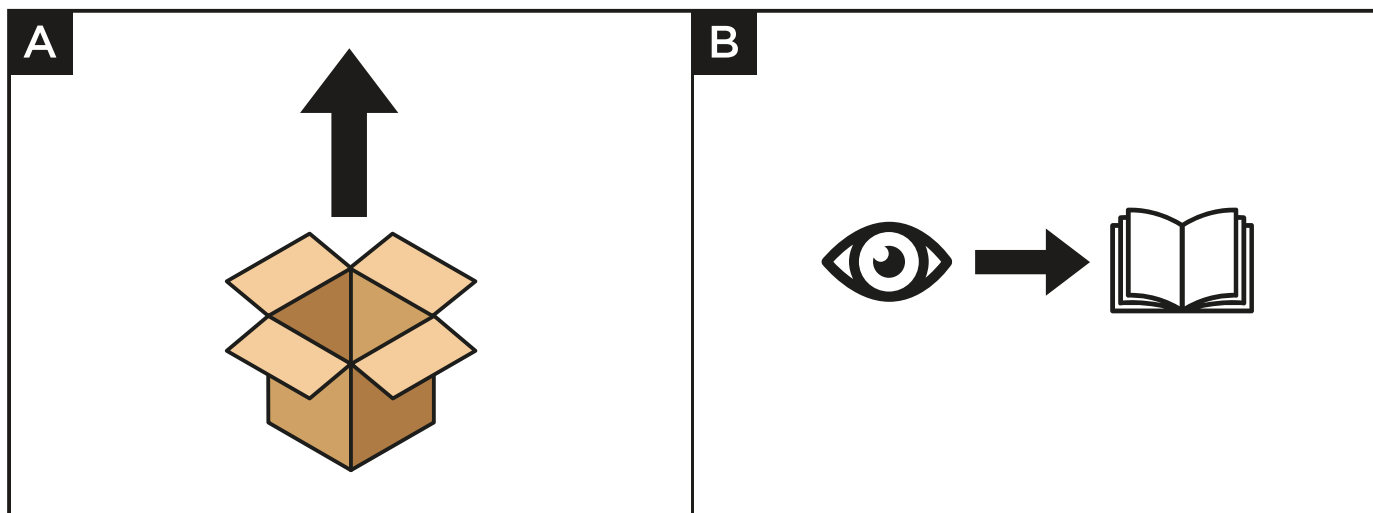
Oznaczenia

- ① Osłona gniazda szybkich obrotów
- ② Gniazdo szybkich obrotów
- ③ Waga
- ④ Głowica miksera
- ⑤ Gniazdo mieszadeł
- ⑥ Misa
- ⑦ Włącznik i regulator prędkości
- ⑧ Korpus z silnikiem
- ⑨ Przycisk zwalniający głowicę
- ⑩ Schowek na mieszadła
- ⑪ Schowek na przewód zasilający
- ⑫ Końcówka do ucierania w wysokiej temperaturze
- ⑬ Hak do ciasta ze zdejmowaną osłoną
- ⑭ Trzepaczka
- ⑮ Osłona gniazda mieszadeł
- ⑯ Miarka
- ⑰ Osłona przeciwrozpryskowa

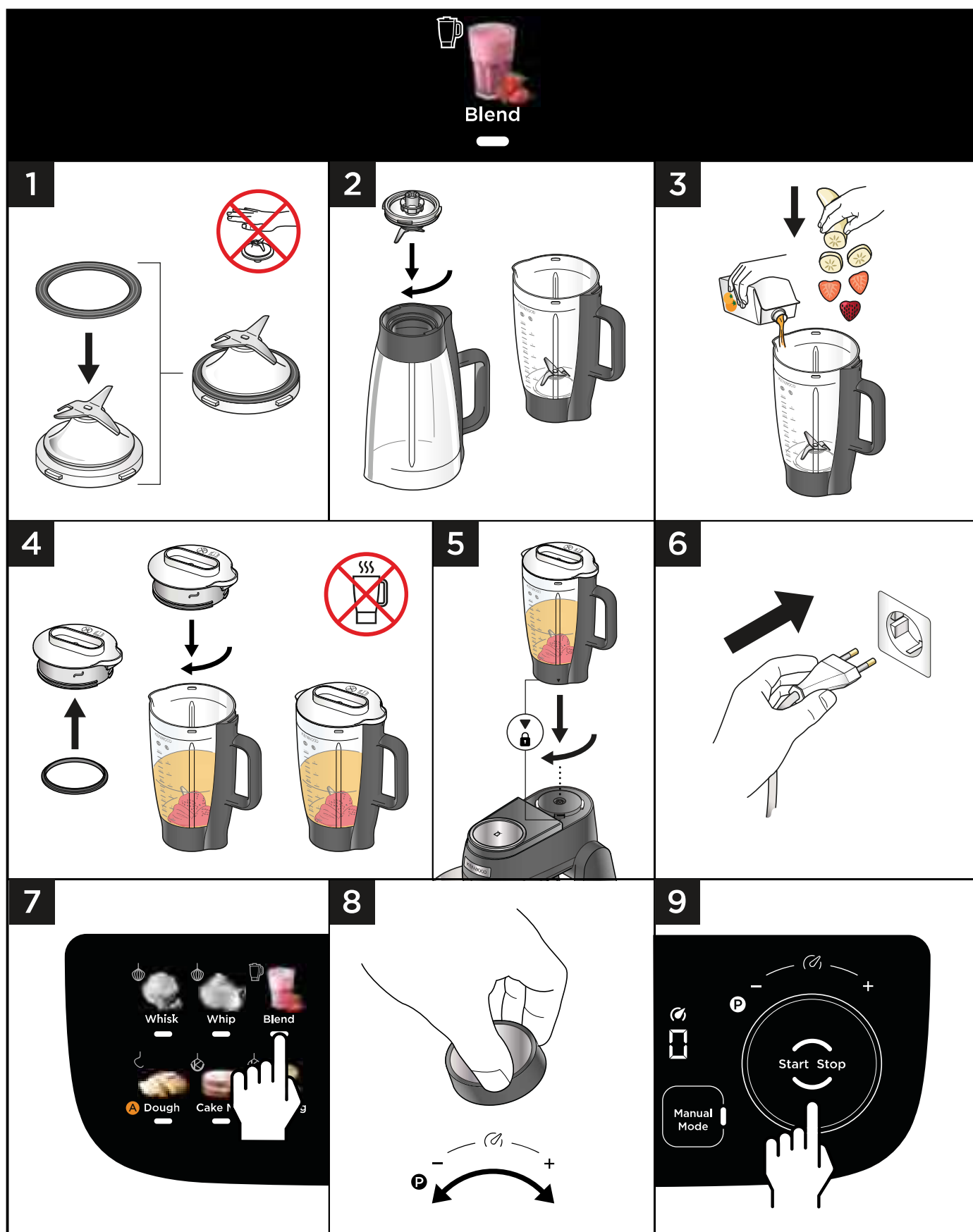
Przystawki opcjonalne

Więcej informacji na temat zamawiania opcjonalnych przystawek niezłączonych w niniejszym zestawie oraz instrukcji obsługi przystawek można znaleźć w witrynie www.kenwoodworld.com lub w witrynie właściwej dla danego kraju.

- ⑱a Pokrywka z otworem do odprowadzania składników płynnych
- ⑱b Uszczelka pokrywki
- ⑱c Dzbanek
- ⑱d Pierścień uszczelniający zespołu ostrzy
- ⑱e Zespół ostrzy



Korzystanie z zaprogramowanych funkcji z regulacją czasu



Ważne informacje

- **Nie** należy miksować składników gorących.
- Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.
- Nigdy nie blendować składników, które zbryliły się podczas zamrażania.
- Nigdy nie blendować mrożonych owoców ani warzyw w kawałkach większych niż kostka 3 cm × 3 cm.
- Mrożone warzywa i owoce należy przed użyciem rozmrozić przez 15 minut.
- Gęste mieszanki mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.
- W razie potrzeby użyć funkcji ponownie, aby uzyskać żądaną konsystencję.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie plastikowych elementów.
- W razie takiej potrzeby, podczas drugiej fazy ciągłego blendowania zaprogramowanej funkcji można użyć regulatora do wydłużenia czasu.

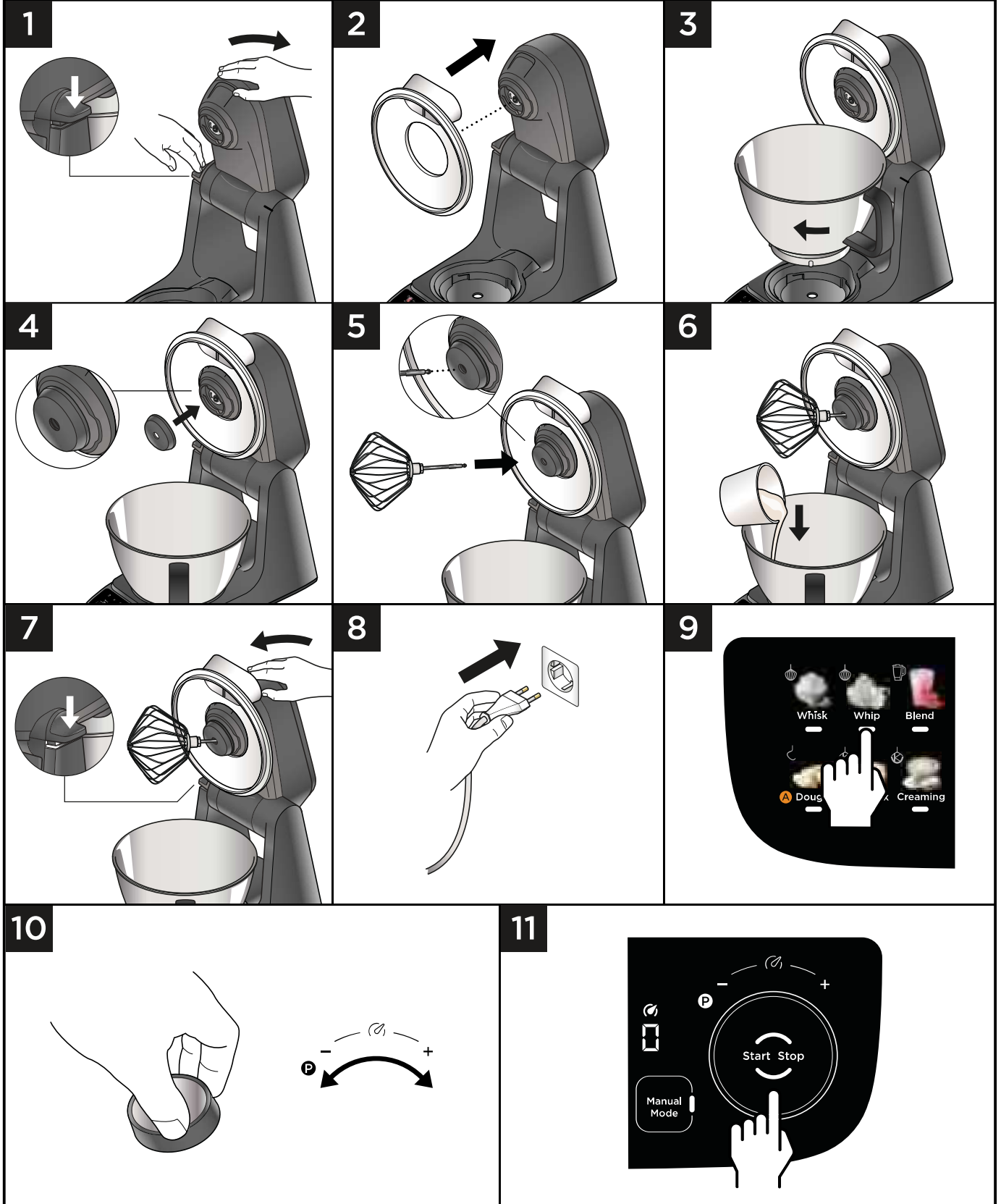
- 1 W zespole ostrzy umieścić pierścień uszczelniający – sprawdzając, czy uszczelka jest prawidłowo osadzona.
- 2 Trzymając zespół ostrzy za spodnią część, włożyć go do dzbanka i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zostanie zabezpieczony na swoim miejscu.
- 3 Składniki umieścić w dzbanku.
- 4 W zespole ostrzy umieścić uszczelkę – sprawdzając, czy uszczelka jest prawidłowo osadzona.
- 5 Na dzbanek założyć pokrywę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż rozlegnie się kliknięcie. W otworze pokrywki umieścić zakrywkę wlewu.
- 6 Umieścić blender na gnieździe szybkich obrotów i przekręcić go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, by go bezpiecznie zablokować na miejscu.
- 7 Podłączyć urządzenie do zasilania.
- 8 Wybrać zaprogramowaną funkcję blendowania. Aby wydłużyć czas, przekręcić regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; aby skrócić czas, przekręcić regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 9 Nacisnąć przycisk „Start/Stop”, aby włączyć zaprogramowaną funkcję.
- 10 W czasie trwania zaprogramowanej funkcji czasomierz zacznie odliczać czas w dół do zera. Urządzenie zakończy pracę po zakończeniu zaprogramowanej sekwencji.
- 11 Aby przerwać zaprogramowaną funkcję, nacisnąć przycisk „Start/Stop”.
- 12 Aby zatrzymać i anulować pracę w czasie trwania zaprogramowanej funkcji, nacisnąć przycisk „Start/Stop”, a następnie jeden z następujących przycisków:
 - przycisk dowolnej zaprogramowanej funkcji
 - przycisk ręczny
 - przycisk tarowania
 - przycisk zmiany jednostki kg/lb

Porady i wskazówki

- Ta zaprogramowana funkcja służy do blendowania napojów, koktajli smoothie, zup i sosów.
- Gęste mieszanki mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.
- W razie potrzeby użyć funkcji ponownie, aby uzyskać żądaną konsystencję.

Tabela zaleceń

		 Maks.	 (Sek.)
 Blend 	    	1,2 l	55 (30-85)
	     4-8 °C	1, 5 l	55 (30-85)



Ważne informacje

- Przed mocowaniem osłony gniazda mieszadeł z gniazda mieszadeł wyjąć zdejmowaną osłonę haka do ciasta.
- Osłona przeciwrozpryskowa musi zostać zamocowana przed mocowaniem mieszadła i osłony gniazda mieszadeł.
- Najlepsze efekty daje używanie zimnej śmietany o zawartości tłuszczu 35%.
- Używając śmietany o niższej lub wyższej zawartości tłuszczu lub śmietany z dodatkami, wyregulować zaprogramowany czas za pomocą regulatora.
- W razie potrzeby, podczas pracy można użyć regulatora do wydłużenia czasu.

- 1 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie unieść głowicę miksera.
- 2 Zamocować osłonę przeciwrozpryskową (zob. część pt. „Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej”).
- 3 Zamocować misę – przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- 4 Na gnieździe mieszadeł zamocować osłonę gniazda mieszadeł.
- 5 Wsunąć trzepaczkę do gniazda mieszadeł – w chwili prawidłowego zamocowania mieszadła rozlegnie się kliknięcie.
- 6 Do miski wlać śmietanę.
- 7 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie opuścić głowicę miksera.
- 8 Podłączyć urządzenie do zasilania.
- 9 Ustawić funkcję ubijania śmietany.
- 10 Aby wydłużyć czas, przekręcić regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; aby skrócić czas, przekręcić regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 11 Nacisnąć przycisk „Start/Stop”, aby włączyć zaprogramowaną funkcję.
- 12 W czasie trwania zaprogramowanej funkcji czasomierz zacznie odliczać czas w dół do zera. Urządzenie zakończy pracę po zakończeniu zaprogramowanej sekwencji.
- 13 Aby przerwać zaprogramowaną funkcję, nacisnąć przycisk „Start/Stop”.
- 14 Aby zatrzymać i anulować pracę w czasie trwania zaprogramowanej funkcji, nacisnąć przycisk „Start/Stop”, a następnie jeden z następujących przycisków:
 - przycisk dowolnej zaprogramowanej funkcji
 - przycisk ręczny
 - przycisk tarowania
 - przycisk zmiany jednostki kg/lb

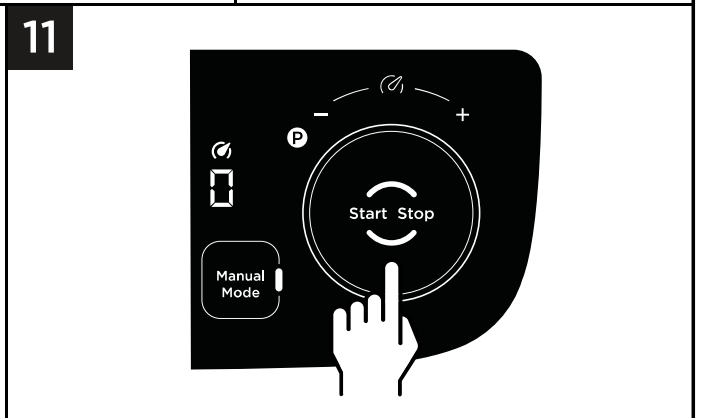
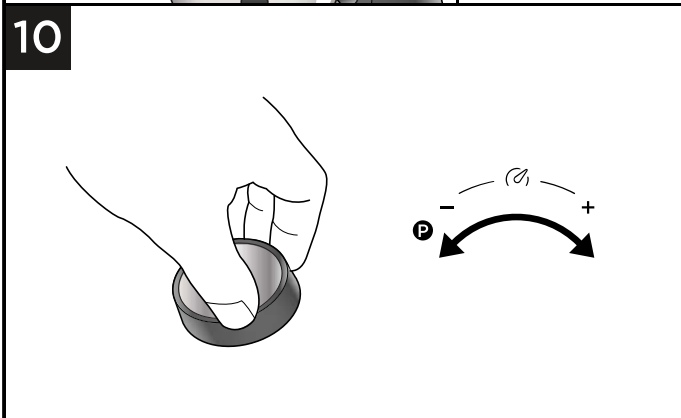
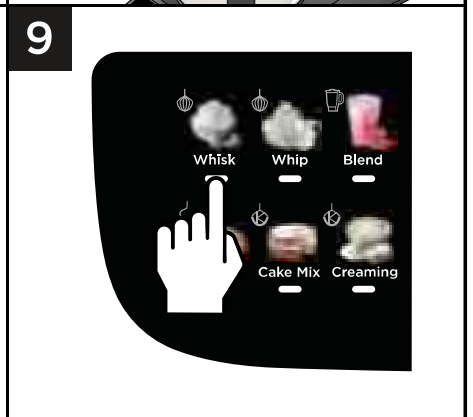
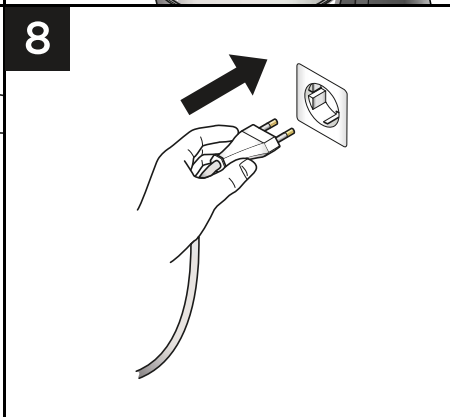
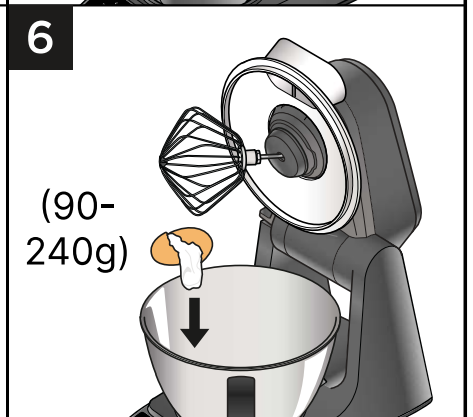
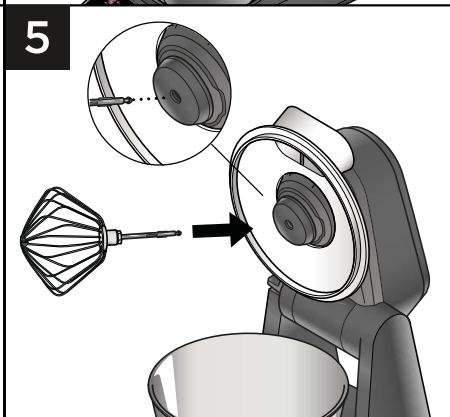
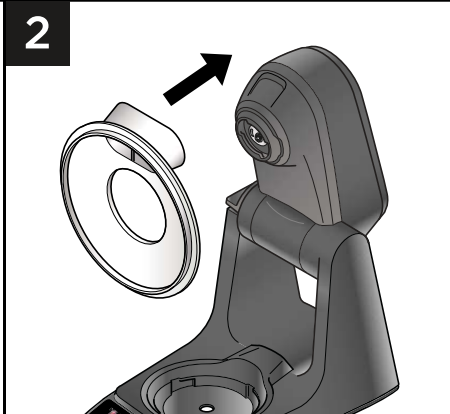
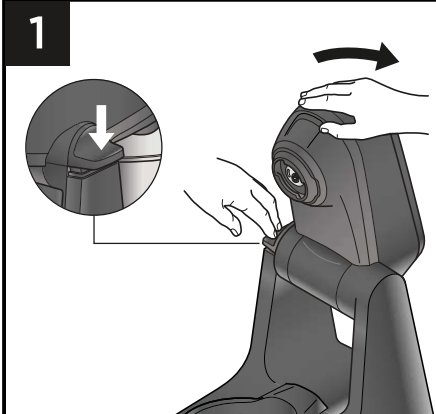
Porady i wskazówki

- Tej zaprogramowanej funkcji używać do przygotowywania w kilka sekund puszystej bitej śmietany.

Tabela zaleceń

 Whip		
	 (Sek.)	
	 4-8°C ≤35% 	 4-8°C >35% 
<200 ml	<210	<180
200 ml - <250 ml	100 - 130	60 - 90
250 ml - <450 ml	85 - 115	50 - 80
450 ml - 500 ml	105 - 135	60 - 90
>500 ml - 600 ml	130 - 160	80 - 110

Uwaga: niniejsza tabela służy jedynie za wskazówkę, a efekty będą różne w zależności od rodzaju, ilości oraz temperatury użytej śmietany.



Ważne informacje

- Przed mocowaniem osłony gniazda mieszadeł z gniazda mieszadeł wyjąć zdejmowaną osłonę haka do ciasta.
- Osłona przeciwrozpryskowa musi zostać zamocowana przed mocowaniem mieszadła i osłony gniazda mieszadeł.
- Miska musi być sucha i wolna od tłuszczu.
- Najlepsze wyniki daje użycie świeżych jaj o temperaturze pokojowej.
- Jeżeli po zakończeniu zaprogramowanej funkcji jaja będą wymagały dalszego przetwarzania, użyć trybu ręcznego. Nie używać zaprogramowanej funkcji ponownie.
- W razie potrzeby podczas pracy można użyć regulatora do wydłużenia czasu.

- 1 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie unieść głowicę miksera.
- 2 Zamocować osłonę przeciwrozpryskową (zob. część pt. „Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej”).
- 3 Zamocować misę – przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- 4 Na gnieździe mieszadeł zamocować osłonę gniazda mieszadeł.
- 5 W gnieździe mieszadeł zamocować trzepaczkę. W chwili jej prawidłowego zamocowania rozlegnie się kliknięcie.
- 6 Do miski włożyć białka.
- 7 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie opuścić głowicę miksera.
- 8 Podłączyć urządzenie do zasilania.
- 9 Nacisnąć przycisk zaprogramowanej funkcji trzepaczki.
- 10 Nacisnąć przycisk „Start/Stop”.
- 11 Po wykryciu ubitego na sztywno białka urządzenie zatrzyma się.

Porady i wskazówki

- Używając dużej ilości składników, zamocować osłonę przeciwrozpryskową.
- Do przepisów takich jak bezy i pianka używać białek ubitych na sztywno.

Tabela zaleceń

 Whisk		
	 (Sek.)	
	Temperatura pokojowa	Temperatura z lodówki
90 g (~3 jaja)	95-115	100-120
120 g (~4 jaja)	100-120	110-130
150 g (~5 jaj)	135-155	145-165
180 g (~6 jaj)	140-160	170-190
210 g (~7 jaj)	115-135	135-155
240 g (~8 jaj)		125-145

Uwaga: niniejsze informacje służą jedynie za wskazówkę, a efekty będą różne w zależności od wieku oraz temperatury użytych jaj.



Ważne informacje

- Przed mocowaniem osłony gniazda mieszadeł z gniazda mieszadeł wyjąć zdejmowaną osłonę haka do ciasta.
- Osłona przeciwrozpryskowa musi zostać zamocowana przed mocowaniem mieszadła i osłony gniazda mieszadeł.
- Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.
- W razie potrzeby, podczas pracy można użyć regulatora do wydłużenia czasu.

- 1 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie unieść głowicę miksera.
- 2 Zamocować osłonę przeciwrozpryskową (zob. część pt. „Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej”).
- 3 Zamocować misę – przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- 4 Na gnieździe mieszadeł zamocować osłonę gniazda mieszadeł.
- 5 Wsunąć końcówkę do ucierania do gniazda mieszadeł – w chwili jej prawidłowego zamocowania rozlegnie się kliknięcie.
- 6 W misce umieścić odpowiednie składniki do zmiksowania.
- 7 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie opuścić głowicę miksera.
- 8 Podłączyć urządzenie do zasilania.
- 9 Wybrać odpowiednią zaprogramowaną funkcję.
- 10 Aby wydłużyć czas, przekręcić regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; aby skrócić czas, przekręcić regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 11 Nacisnąć przycisk „Start/Stop”, aby włączyć zaprogramowaną funkcję.
- 12 W czasie trwania zaprogramowanej funkcji czasomierz zacznie odliczać czas w dół do zera. Urządzenie zakończy pracę po zakończeniu zaprogramowanej sekwencji.
- 13 Aby przerwać zaprogramowaną funkcję, nacisnąć przycisk „Start/Stop”.
- 14 Aby zatrzymać i anulować pracę w czasie trwania zaprogramowanej funkcji, nacisnąć przycisk „Start/Stop”, a następnie jeden z następujących przycisków:
 - przycisk dowolnej zaprogramowanej funkcji
 - przycisk ręczny
 - przycisk tarowania
 - przycisk zmiany jednostki kg/lb

Porady i wskazówki – ciasta w proszku

- Tej funkcji zaprogramowanej używać do mieszania ciast biszkoptowych typu „wszystko w jednym”.
- Tej funkcji zaprogramowanej używać do przepisów wymagających nieprzerwanego mieszania. Regulacja czasu pozwala dostosowywać funkcję do wymagań przepisu.

Porady i wskazówki – ucieranie

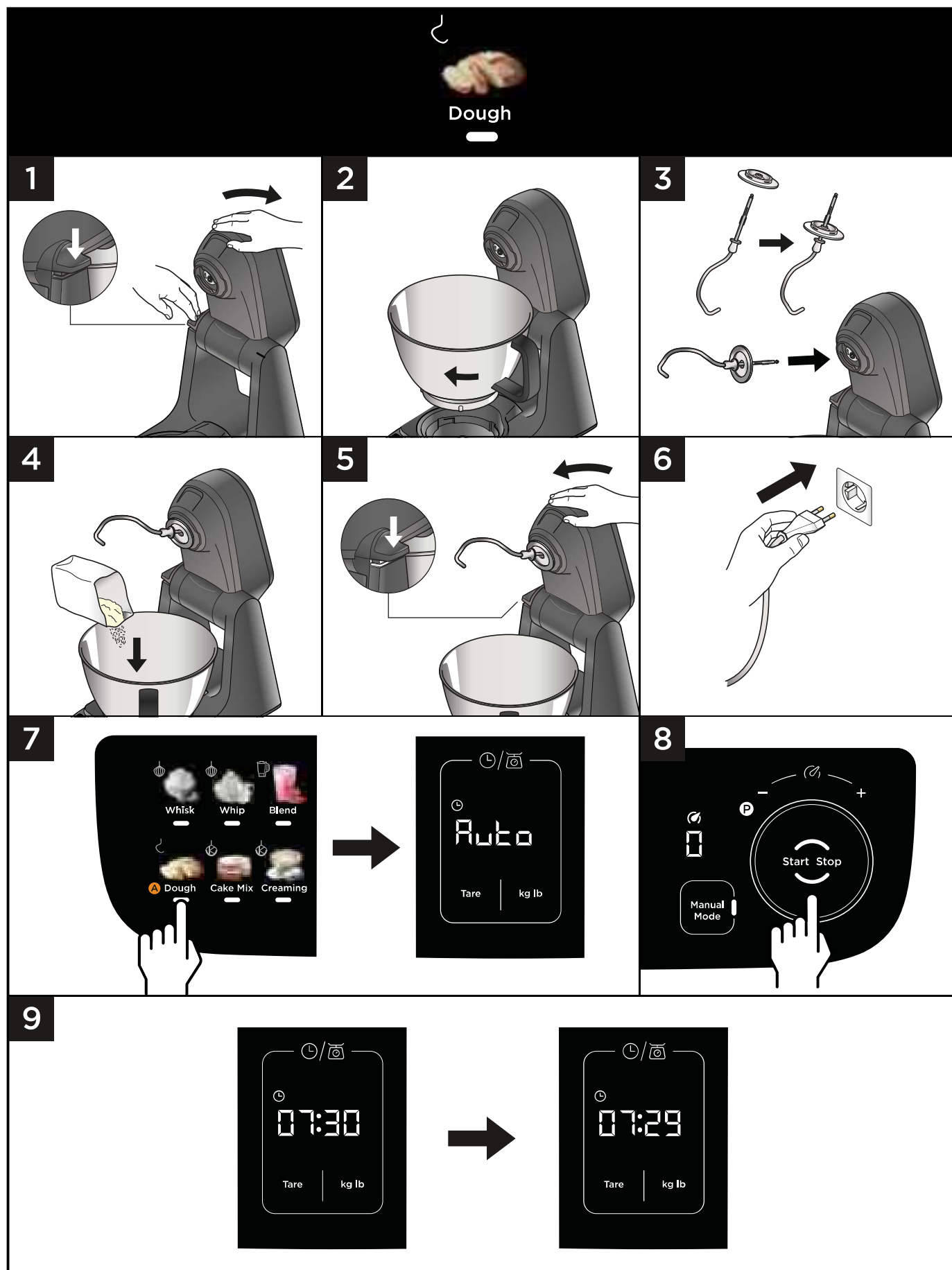
- Ta zaprogramowana funkcja służy jako pierwszy etap podczas przygotowywania ciast w celu utarcia cukru i tłuszczu ze sobą, aż do uzyskania jasnego koloru i zwiększenia objętości. Daje to lekkie i puszyste ciasto.

Tabela zaleceń

				 (Sek.)
		Min	Maks.	
  Cake Mix 		600 g	2 kg	120 (60-300)
  Creaming 	 	400 g	750 g	300 (120-480)

Korzystanie z zaprogramowanych funkcji automatycznego wykrywania

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne informacje

- Aby zapobiegać wnikaniu składników – przed mocowaniem haka do zagniatania ciasta w gnieździe zawsze sprawdzać, czy na trzonku haka zamocowana jest zdejmowana osłona.
- Podczas mieszania gęstych składników, np. na ciasto na chleb, głowica miksera może się nieco poruszać – jest to działanie normalne.
- Jeżeli z ciasta nie chce się uformować kula, w czasie pracy urządzenia po trochu na raz dodać większą ilość składników płynnych – do chwili, aż z ciasta uformuje się kula.
- Zaprogramowanej funkcji do ciasta nie zaleca się do ciasta typu naleśnikowego ani ciasta na ciasteczka.
- Możliwość przerywania pracy zaprogramowanej funkcji jest dostępna wyłącznie podczas fazy odliczania czasu, nie podczas fazy pracy automatycznej. Aby dodać dodatkowe składniki lub zgarnąć składniki z boków misy, przerwać zaprogramowaną funkcję za pomocą przycisku „Start/Stop”.

- 1 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie unieść głowicę miksera.
- 2 Zamocować misę – przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- 3 Na trzonku haka do ciasta zamocować zdejmowaną osłonę haka.
- 4 W gnieździe mieszadeł zamocować hak do ciasta. W chwili jej prawidłowego zamocowania rozlegnie się kliknięcie.
- 5 Do gniazda mieszadeł wsunąć zdejmowaną osłonę.
- 6 W misce umieścić odpowiednie składniki do zmiksowania.
- 7 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie opuścić głowicę miksera.
- 8 Podłączyć urządzenie do zasilania.
- 9 Wybrać zaprogramowaną funkcję do ciasta. Na wyświetlaczu pojawi się napis „auto”.
- 10 Nacisnąć przycisk „Start/Stop”.
- 11 Czasomierz zacznie odliczać czas w dół, gdy z ciasta uformuje się kula.

Porady i wskazówki

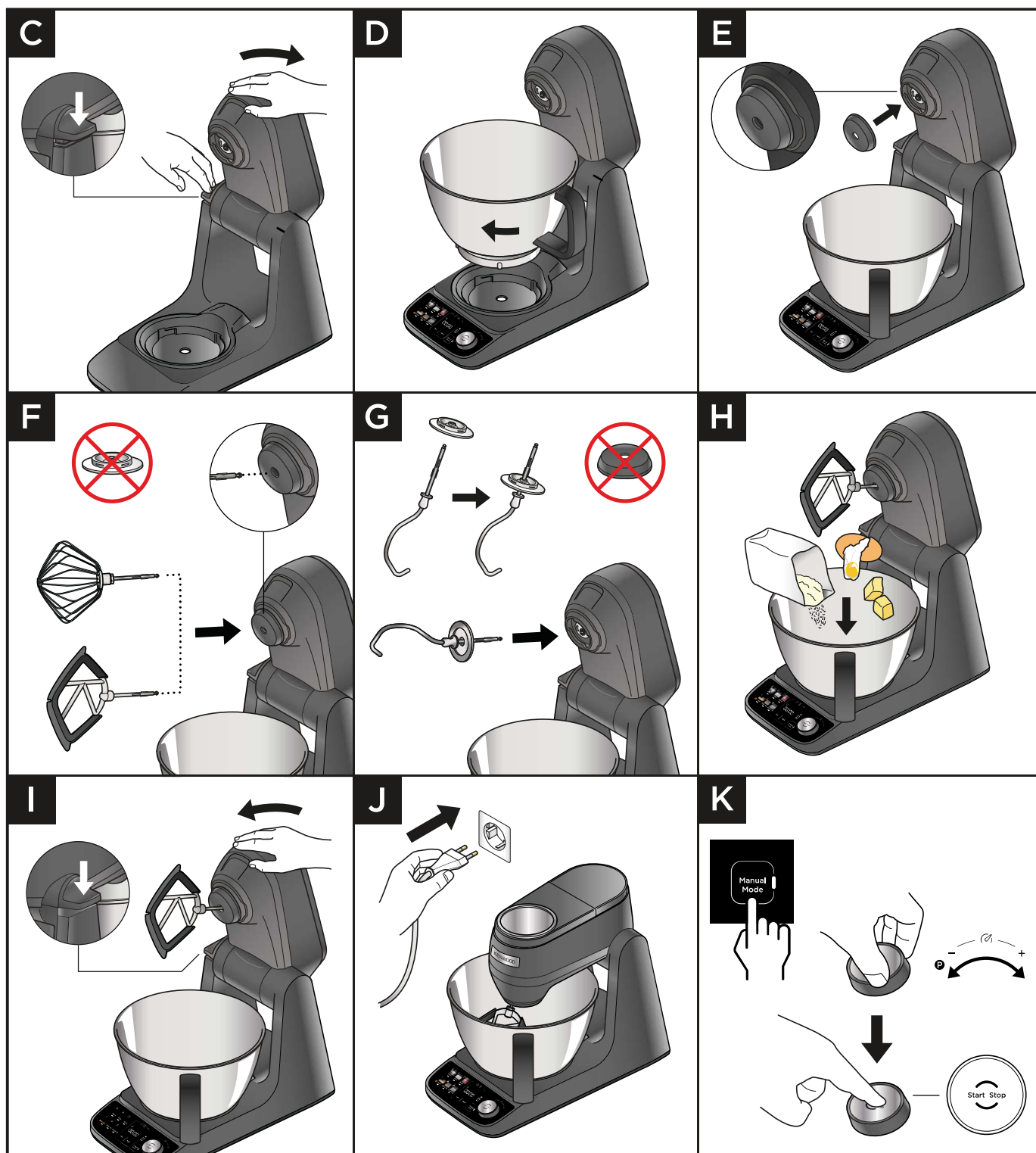
- Ta zaprogramowana funkcja jest idealna do zwykłego jasnego ciasta.
- Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wlane zostaną składniki płynne.
- Co jakiś czas należy zatrzymywać urządzenie i zgarniać składniki z haka do zagniatania ciasta.
Uwaga: podczas fazy wykrywania przerywanie zaprogramowanej funkcji w celu zgarnięcia składników z boków misy nie jest możliwe. Urządzenie należy zatrzymywać i zgarniać składniki z mieszadła wyłącznie podczas fazy odliczania.
- Mąka - Różne partie produkcyjne mąki będą wymagać różnej ilości płynów. Kleistość ciasta ma bezpośredni wpływ na obciążenie robota. Pracujące urządzenie należy nadzorować w czasie mieszania ciasta.

Tabela zaleceń

			
		Min	Maks.
 Dough	 	435 g  (200 g)	1,75 kg  (800 g)
	    H ₂ O <60%	320 g  (200 g)	1,6 kg  (1 kg)
	    H ₂ O >60%	350 g  (200 g)	1,4 kg  (800 g)

Użytkowanie robota Kitchen Machine – obsługa ręczna

Ilustracje i instrukcja obsługi



WAŻNE

- Przed zmienianiem położenia głowicy **wyłączyć** urządzenie.
- Nigdy nie zasłaniać otworu wentylacyjnego podczas pracy urządzenia i uważać na gorące powietrze wydostające się z otworu wentylacyjnego podczas pracy.
- Jeżeli używana jest osłona przeciwrozpryskowa, musi ona zostać zamocowana przed mocowaniem zdejmowanej osłony haka do ciasta lub osłony gniazda mieszadeł i mieszadła.
- Przed korzystaniem z innych gniazd należy **sprawdzić**, czy w misce nie jest zamontowana ani przechowywana jedna z końcówek lub przyborów.
- **Nie** używać trzepaczki do gęstych mieszanin (np. jednoetapowych ciast w proszku lub ucierania cukru z tłuszczem), ponieważ można ją w ten sposób uszkodzić.
- **Nie** przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia.
- Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.
- Przed użyciem urządzenia **sprawdzić**, czy nóżki i blat są czyste i suche.
- Jeżeli podczas pracy urządzenia głowica zostanie uniesiona, urządzenie będzie kontynuować pracę. Przed unoszeniem głowicy **zawsze** najpierw wyłączyć urządzenie.
- Robot nie będzie działać, jeżeli wszystkie osłony gniazd nie zostaną prawidłowo zamocowane.
- Jeżeli będzie słychać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie i wyjąć część miksowanych składników albo zwiększyć prędkość obrotów.
- Mikser został wyposażony w funkcję płynnego rozruchu, co ma na celu zmniejszenie rozpryskiwania w jak największym stopniu. Możliwe jednak, że jeżeli w misie będą znajdować się składniki gęste, np. ciasto chlebowe, po rozpoczęciu pracy urządzenie osiągnie wybraną prędkość dopiero po kilku sekundach.
- Przed uniesieniem głowicy miksera należy **zawsze** najpierw zdjąć przystawki zamocowane na gnieździe napędu.
- Aby zapobiegać wnikaniu składników, przed zamocowaniem mieszadła należy upewnić się, że na haku do ciasta zamontowana jest zdejmowana osłona lub że na gnieździe mieszadeł zamocowana jest osłona gniazda mieszadeł.

Końcówka do ucierania w wysokiej temperaturze

- Nie nadaje się do ciasta na makaron.

Końcówka do zagniatania ciasta

- Aby zapobiegać wnikaniu składników – przed mocowaniem haka do zagniatania ciasta w gnieździe mieszadeł zawsze sprawdzać, czy na trzonku haka zamocowana jest osłona.
- Podczas mieszania gęstych składników, np. na ciasto na chleb, głowica miksera może się nieco poruszać – jest to działanie normalne.
- Ciasto na makaron – typy mąki mogą różnić się między sobą, w razie konieczności zwiększyć ilość wody, dodając po łyżce naraz, aby uzyskać ciasto na makaron o gładkiej konsystencji.

- 1 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie unieść głowicę miksera.
- 2 Zamocować misę – przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.

- 3 Na gnieździe mieszadeł zamocować osłonę gniazda mieszadeł. Uwaga: osłonę gniazda mieszadeł należy mocować wyłącznie podczas korzystania z trzepaczki albo mieszadła elastycznego.
- 4 Wsunąć wybrane mieszadło do gniazda – w chwili prawidłowego zamocowania mieszadła rozlegnie się kliknięcie (używając haka do ciasta, przesunąć zdejmowaną osłonę do góry i przekręcić ją do chwili, aż wpasuje się w gniazdo mieszadeł).
- 5 W misce umieścić odpowiednie składniki do zmiksowania.
- 6 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie opuścić głowicę miksera.
- 7 Podłączyć urządzenie do zasilania.
- 8 Wybrać tryb ręczny.
- 9 Przekręcić regulator prędkości do wybranego ustawienia albo użyć trybu pracy przerywanej.
- 10 Po zakończeniu pracy wyjąć wtyczkę z gniazda zasilania. Unieść głowicę i przytrzymując ją w stabilnej pozycji, wyciągnąć mieszadło z gniazda.

Porady i wskazówki

- Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i zgarniać składniki osadzające się na bokach miski.
- Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.
- Podczas obróbki dużej ilości składników (w tym wyrabiania ciasta) używać osłony przeciwozpryskowej, aby uniknąć rozchlapywania składników.

Porady i wskazówki – trzepaczka

- Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej.
- Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misie i na trzepaczce nie ma pozostałości tłuszczu bądź żółtek.
- Majonez: aby uzyskać możliwie najlepsze wyniki, po dodaniu oleju zgarnąć składniki z boków miski i mieszać przez kolejne 10 sekund na maksymalnej prędkości.
- Rzadkie ciasto typu naleśnikowego – najpierw do miski wsypać mąkę, a następnie składniki płynne i mieszać na minimalnej prędkości, aby połączyć składniki ze sobą.

Porady i wskazówki – końcówka do ucierania w wysokiej temperaturze

- Najlepsze wyniki podczas przygotowywania ciast daje używanie zawsze masła lub margaryny o temperaturze pokojowej.

Porady i wskazówki – hak do ciasta

- Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wlane zostaną składniki płynne.
- Co jakiś czas należy zatrzymywać urządzenie i zgarniać składniki z haka do zagniatania ciasta.
- Mąka - Różne partie produkcyjne mąki będą wymagać różnej ilości płynów. Kleistość ciasta ma bezpośredni wpływ na obciążenie robota. Pracujące urządzenie należy nadzorować w czasie mieszania ciasta.
- Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i łopatką zgarniać składniki osadzające się na bokach miski i haku do ciasta.

Czujnik elektroniczny z regulatorem prędkości

Mikser został wyposażony w elektroniczny czujnik z regulatorem prędkości, który ma na celu utrzymywanie stałej prędkości przy różnym obciążeniu urządzenia, np. podczas

ugniatania chleba lub po dodaniu jaj do składników na ciasto. Podczas pracy urządzenia można więc czasem zauważyć pewne wahania prędkości, gdy mikser dostosowuje pracę do ustawionej prędkości obrotów i rodzaju składników znajdujących się w misie – jest to działanie normalne.

Tabela zaleceń

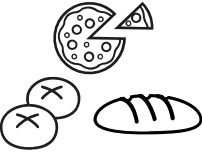
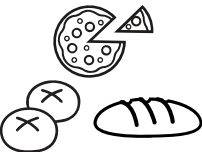
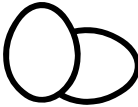
L					 (w minutach)
		Min	Maks.		
		600 g	1,3 kg	Min. ↓ Max.	8-9
		600 g	2 kg	Min. ↓ Max.	1-3 minuty
		400 g	750 g	Min. ↓ Max.	60 sek. ↓ 10 minut
					 (w minutach)
		Min	Maks.		
		435 g  (200 g)	1,75 kg  (800 g)	Min. ↓ 3	60 sek. ↓ 5-14 minut
		300 g	1 kg	Min. ↓ 2	5
	 H_2O <60%	320 g  (200 g)	1,6 kg  (1 kg)	Min. ↓ 3	60 sek.s ↓ 5-14 minut
	 H_2O >60%	350 g  (200 g)	1,4 kg  (800 g)	Min. ↓ 3	60 sek.s ↓ 5-14 minuth

Tabela zaleceń

L					 (w minutach)
		Min	Maks.		
		 × 3	 × 8	Min. ↓ Max.	1½-3
	 4-8°C 	125 ml	600 ml	Min. ↓ Max.	2-4
		 × 3	 × 6	Min. ↓ Max.	1-2
	 	0,25 l	1 l	Min. ↓ Max.	10 sek. ↓ 45-50 minut

Przepisy

Jasne ciasto chlebowe

500 g mąki

5 g soli

8 g suszonych drożdży o szybkim działaniu.

280 ml wody

7 g smalcu lub masła

- 1 Na robocie kuchennym zamocować miskę.
- 2 Do miski wlać wodę, a następnie umieścić w niej pozostałe składniki.
- 3 Miksować na prędkości minimalnej przez 45-60 sekund lub do chwili, aż utworzy się ciasto.
- 4 Zagnieść na prędkości 3 przez 5-14 minut.
- 5 Umieścić ciasto w jednej 900-gramowej formie do pieczenia lub uformować z niego bułki i położyć je na wysmarowanej tłuszczem blasze do pieczenia.
- 6 Przykryć ciasto czystą ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na 45-60 minut, aby podwoiło objętość.
- 7 Piec w temperaturze 200°C przez 40 minut (lub 15-20 minut w przypadku bułek).

Ciasto na pizzę

500 g mąki

30 g oliwy z oliwek

7 g soli

7 g drożdży w proszku

300 ml wody

- 1 Na robocie zamocować miskę.
- 2 Wszystkie składniki.
- 3 Zamocować końcówkę do zagniatania ciasta, a następnie opuścić głowicę robota.
- 4 Miksować na minimalnej prędkości przez 45-60 sekund lub do chwili, aż utworzy się ciasto.
- 5 Zagnieść na prędkości 3 przez 5-7 minuty.
- 6 Na posypanym mąką blacie uformować z ciasta kulę.
- 7 Przykryć ciasto wilgotną ściereczką i odstawić na 30-40 minut w ciepłe miejsce.
- 8 Podzielić na 2 części i rozwałkować na dwa spody do pizzy o średnicy 25-30 cm.
- 9 Przełożyć na wysypaną semoliną blachę do pieczenia. Dodać wybrane składniki na wierzch pizzy i piec przez 10-15 minut w temperaturze 240°C.

Marynata śliwkowa

250 g miodu (przechowywanego w lodówce w temperaturze 4°C-5°C)

20 g śliwek

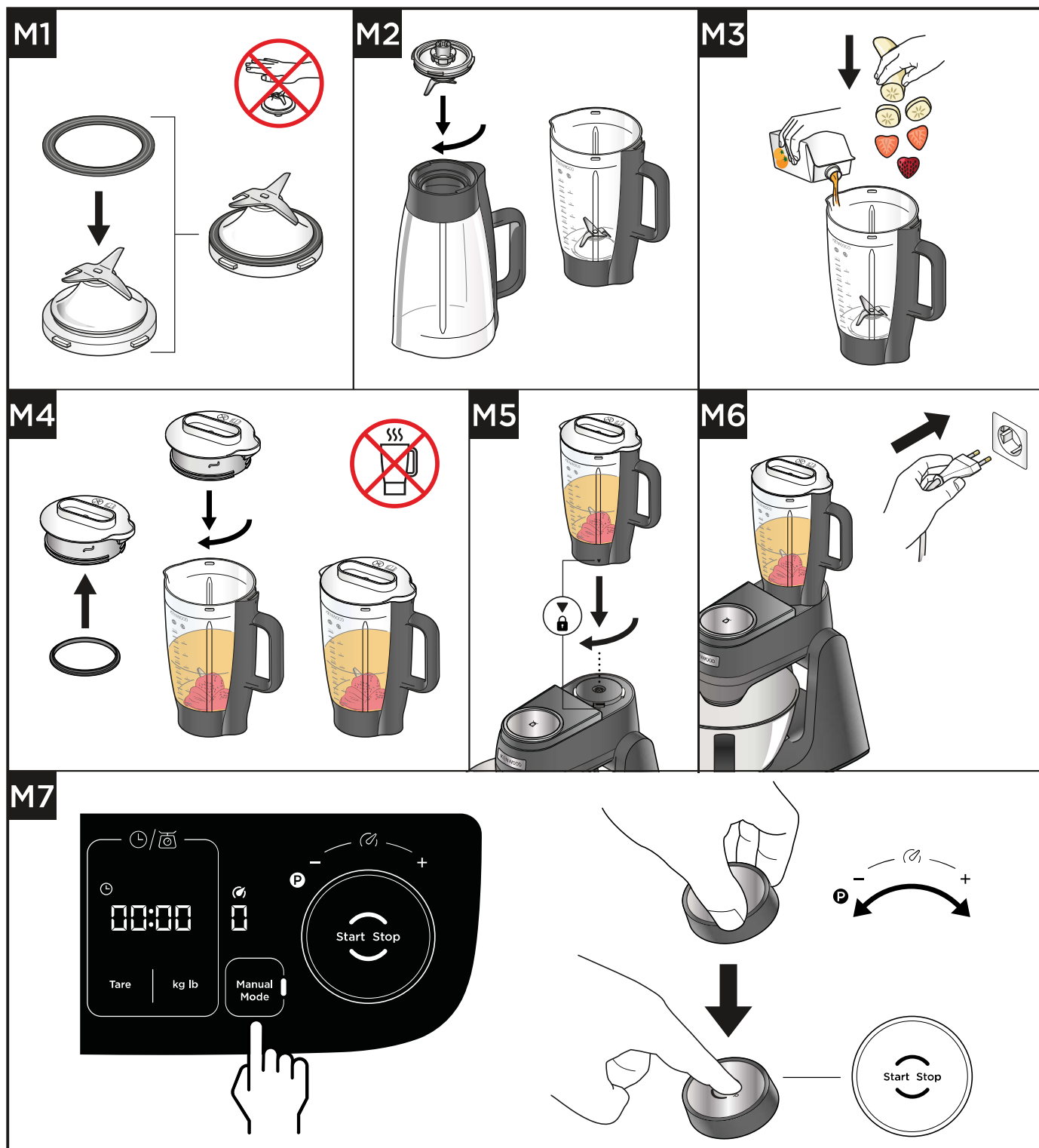
50 ml wody

- 1 Wszystkie składniki umieścić w kompaktowej krawalnicy/młynku.
- 2 Na korpusie z silnikiem zamocować przystawkę.
- 3 Na 5 sekund włączyć tryb pracy przerywanej
- 4 Stosować w preferowany sposób.

Uwaga: Kompaktowa krawalnica/młynek jest do nabycia osobno.

Obsługa blendera

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne informacje

- **Nie** należy miksować składników gorących.
- Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.
- Nigdy nie blendować składników, które zbryliły się podczas zamrażania.
- Nigdy nie blendować mrożonych owoców ani warzyw w kawałkach większych niż kostka 3 cm × 3 cm.

- 1 W zespole ostrzy umieścić pierścień uszczelniający – sprawdzając, czy uszczelka jest prawidłowo osadzona.
- 2 Trzymając zespół ostrzy za spodnią część, włożyć go do dzbanka i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zostanie zabezpieczony na swoim miejscu.
- 3 Składniki umieścić w dzbanku.
- 4 W zespole ostrzy umieścić uszczelkę – sprawdzając, czy uszczelka jest prawidłowo osadzona.
- 5 Na dzbanek założyć pokrywę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż rozlegnie się kliknięcie. W otworze pokrywki umieścić zakrywkę wlewu.
- 6 Umieścić blender na gnieździe szybkich obrotów i przekręcić go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, by go bezpiecznie zablokować na miejscu.
- 7 Wybrać tryb ręczny.
- 8 Ustawić maksymalną prędkość. Nacisnąć przycisk „Start/Stop”.

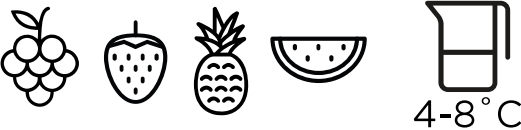
Porady i wskazówki

- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Następnie włączyć urządzenie i przez otwór do odprowadzania składników płynnych w pokrywce powoli dodawać olej.
- Gęste mieszanki, np. pasztety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.

Koktajle smoothie

- Najpierw dodać składniki płynne.
- Przed umieszczeniem w blenderze składników mrożonych odczekać 15 minut, aby nieco odtajały.

Tabela zaleceń

N		 Maks.		 (Sek.)
	 4-8°C	1,5 l	Max	30-60
		1,2 l	Max	15-30
	 20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

Przecier dla niemowląt

200 g surowej wołowiny (pokrojonej w 2-centymetrową kostkę)

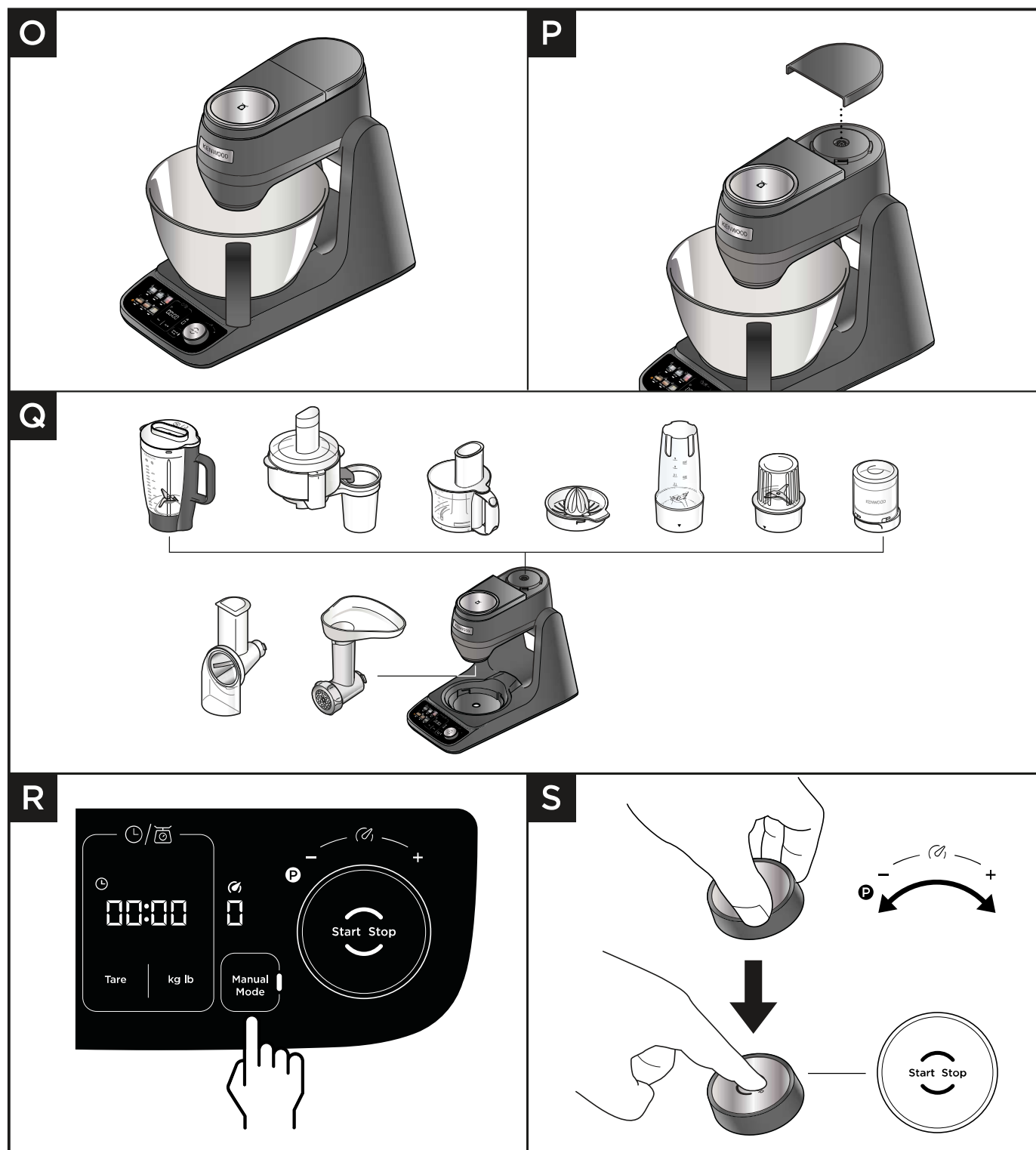
200 g surowej marchewki (pokrojonej w 2-centymetrową kostkę)

200 g ziemniaków (pokrojonych w 2-centymetrową kostkę)

- 1 Pokrojoną w kostkę wołowinę umieścić w garnku z wrzącą wodą. Ponownie doprowadzić do wrzenia i gotować przez 1 godzinę.
- 2 Pokrojoną w kostkę marchewkę i ziemniaki umieścić w osobnym garnku z wrzącą wodą, doprowadzić do wrzenia i gotować przez 30 minut.
- 3 Odcedzić wołowinę, marchew i ziemniaki, zachowując 250 ml wody z gotowania. Przed obróbką odczekać, aż wołowina, warzywa i woda ostygną do temperatury pokojowej.
- 4 Wołowinę, marchew i ziemniaki umieścić w blenderze, a następnie dodać zachowaną wodę z gotowania.
- 5 Blendować na maksymalnej prędkości obrotów przez 15 sekund.
- 6 Zgarnąć składniki z boków i potrząsnąć zawartością blendera.
- 7 Blendować na wysokich obrotach do uzyskania żądanej konsystencji.

Użytkowanie robota Kitchen Machine – nasadki

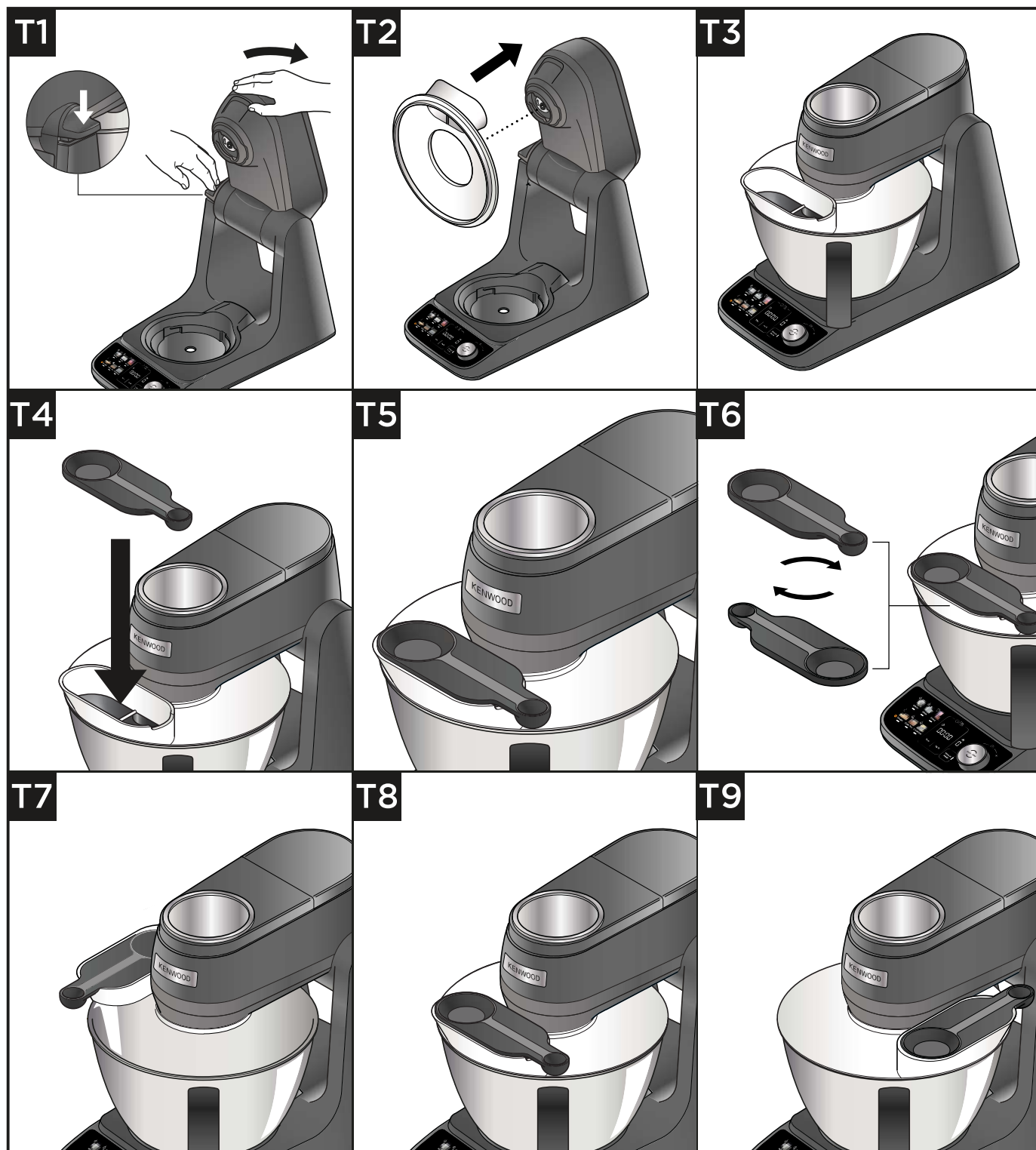
Ilustracje i instrukcja obsługi



- 1 Zdjąć osłonę gniazda szybkich obrotów (jeżeli ma to zastosowanie).
 - 2 Zamocować przystawkę, zgodnie z właściwą załączoną instrukcją.
 - 3 Wybrać tryb ręczny.
 - 4 Wybrać odpowiednią prędkość (zob. Instrukcja szybkiego uruchamiania załączona w zestawie z zakupioną przystawką) i nacisnąć przycisk Start/Stop, aby zacząć pracę. Do krótkich serii pracy na najwyższej mocy użyć trybu pracy przerywanej (P).
- Dodatkowe przystawki do robota kuchennego można zakupić osobno – szczegóły można znaleźć w witrynie stronie www.kenwoodworld.com.

Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne Informacje

- Podczas mieszania składniki można wrzucać bezpośrednio do misy przez otwór wysypowy w osłonie przeciwrozpryskowej.
- Zdejmowanie osłony przeciwrozpryskowej przy zmianie mieszadła nie jest konieczne.

- 1 Unieść głowicę do momentu, aż zablokuje się w pozycji uniesionej.
- 2 Zamocować misę w podstawie.
- 3 Wepchnąć osłonę przeciwrozpryskową w spodnią część głowicy, aby bezpiecznie wpiąć ją na miejsce. Część z otworem wsypowym powinna być ułożona w sposób pokazany na rysunku.
- 4 Zamocować wybrane mieszadło.
- 5 Opuścić głowicę.

Uwaga: po założeniu osłonę przeciwrozpryskową można przekręcać o 90 stopni w lewo lub w prawo, w zależności od pozycji, w której używany jest robot.

- 6 Aby zdjąć osłonę przeciwrozpryskową, unieść głowicę do chwili, aż się zablokuje, a następnie pociągnąć osłonę przeciwrozpryskową w dół.
- 7 Miarki można ponadto używać jako zakrywki otworu wsypowego. Aby stabilnie zabezpieczyć miarkę, położyć ją na otworze wsypowym i wepchnąć na miejsce.

Uwaga: miarkę można wpasować w otwór wsypowy w obu kierunkach.

Użytkowanie wagi

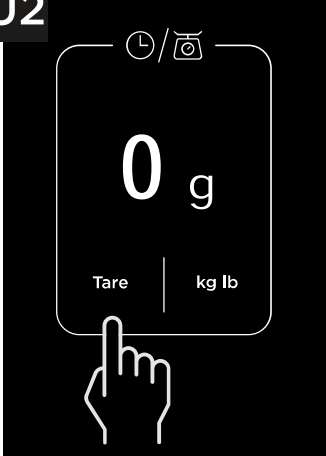
Ilustracje i instrukcja obsługi



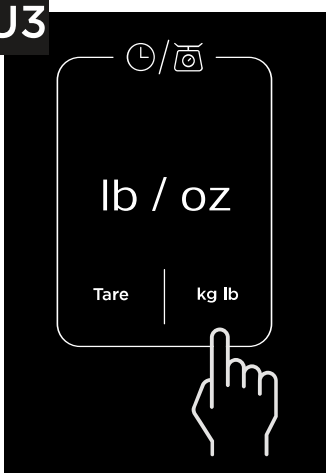
U1



U2



U3



U4



U5



U6



U7



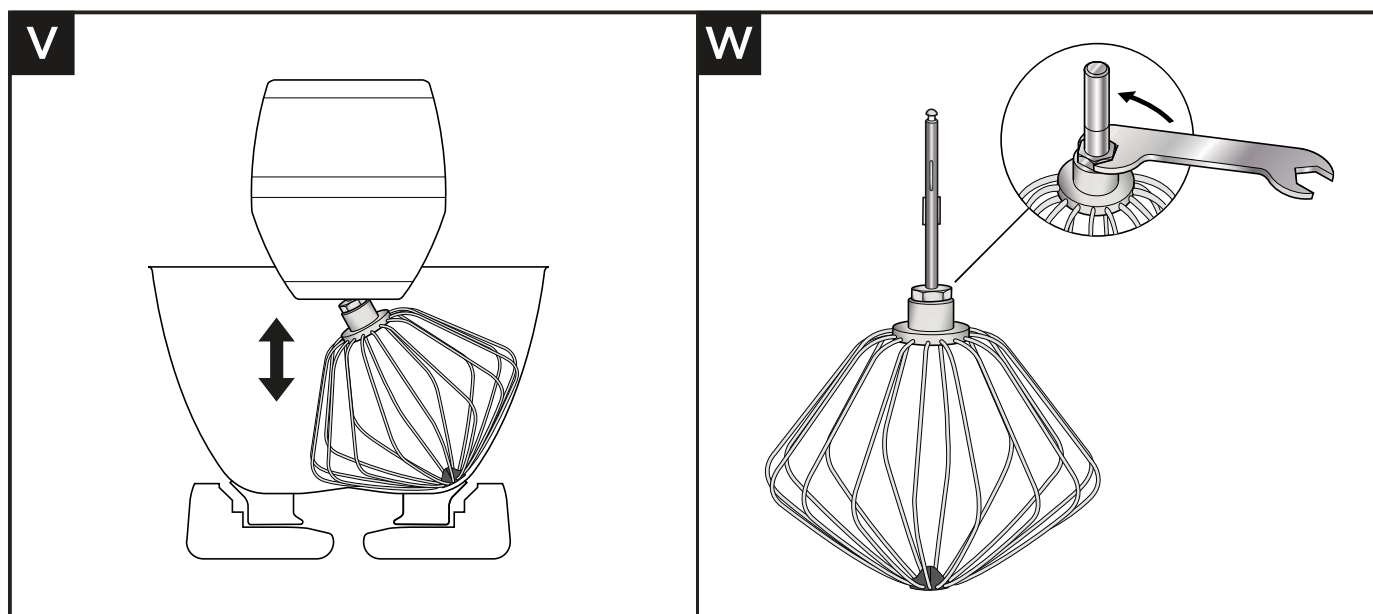
Ważne informacje

- Przed ważeniem urządzenie należy umieścić na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
 - Podczas ważenia nie należy przesuwającego robota ani miski, nie wywierać na nie nacisku ani nie stukać w nie, gdyż wpłynie to na dokładność wyniku.
 - Funkcji ważenia można używać zarówno przy uniesionej, jak i opuszczonej głowicy.
 - Waga waży dokładnie do 6 kg.
 - Funkcji ważenia można używać do ważenia składników przed wybraniem zaprogramowanej funkcji lub podczas korzystania z trybu ręcznego.
 - Funkcji ważenia nie można używać podczas pracy urządzenia.
- Uwaga: podczas korzystania z szali na głowicy robota do ważenia należy zawsze używać odpowiedniego naczynia, np. miski.

- 1 Miskę na korpus z silnikiem lub naczynie do ważenia na szalę należy zawsze mocować przed dodaniem składników.
- 2 Podłączyć urządzenie do prądu – na wyświetlaczu pojawi się napis 00.00.
- 3 Nacisnąć przycisk tarowania raz – wyświetlacz zacznie się świecić.
- 4 Nacisnąć przycisk kg/lb, aby wybrać jednostkę (gramy lub uncje). Po włączeniu urządzenie automatycznie wybiera ustawienie kg/g.
 - Urządzenie waży skokowo co 1 g, dlatego też zaleca się odmierzanie niewielkich ilości składników za pomocą łyżki stołowej/łyżeczki.
 - Aby wyzerować wagę, jednokrotnie nacisnąć przycisk tarowania.
- 5 Zważyć składniki:
 - Umieścić składniki bezpośrednio w misie.
 - Można też opuścić głowicę, na srebrnej szali umieścić naczynie do ważenia i włożyć do niego ważone składniki.
- 6 Po zważeniu wszystkich składników wybrać prędkość lub zaprogramowaną funkcję, aby urządzenie zaczęło pracę.

Regulacja wysokości końcówki – trzepaczka

Ilustracje i instrukcja obsługi



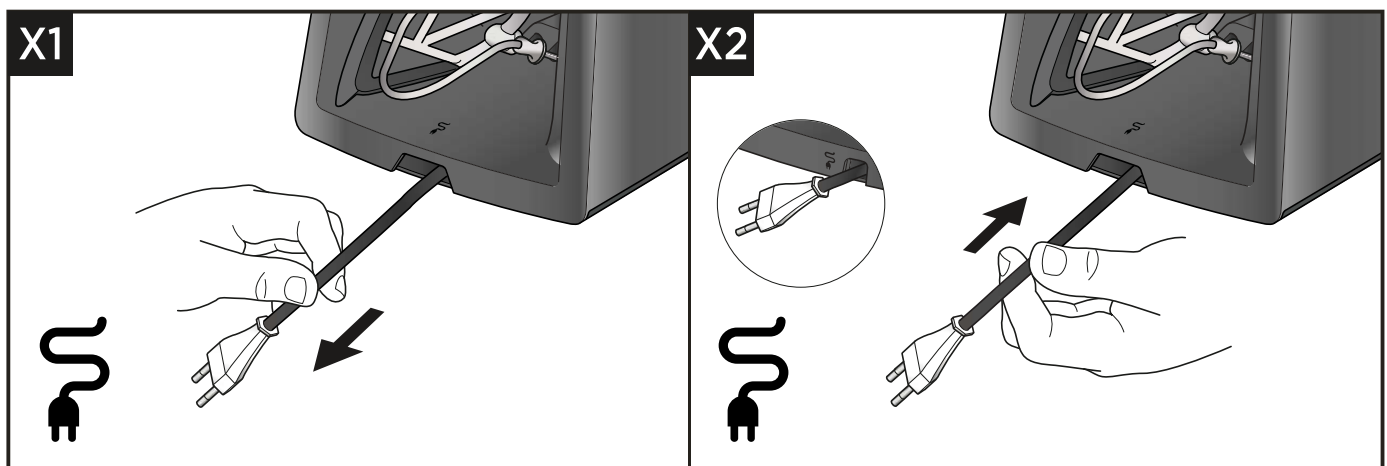
Ważne informacje

- Wysokości zawieszenia mieszadła elastycznego i haka do ciasta nie można regulować.
- Trzepaczka powinna prawie dotykać dna miski. W razie konieczności należy wyregulować wysokość przyborów, używając odpowiedniej wielkości klucza.

KHC40 = 15 mm

- 1 Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
 - 2 Unieść głowicę i wsunąć trzepaczkę.
 - 3 Opuścić głowicę. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę.
 - 4 Za pomocą klucza załączonego w zestawie poluzować nakrętkę na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka. 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 w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
 - 5 Zakręcić 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 zakręcić nakrętkę.
- Uwaga: klucz pokazany jest wyłącznie dla celów ilustracyjnych i nie jest załączony w zestawie.

Schówek na przewód zasilający



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.



Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie zatrzymało się podczas pracy.	Brak dopływu zasilania.	Sprawdzić, czy wtyczka urządzenia jest podłączona do prądu.
	Robot jest przeciążony/ przekroczono maksymalną ilość składników, przekroczono 30 minut nieprzerwanej pracy.	Przesunąć regulator do pozycji „wyłączony”, odczekać kilka sekund, a następnie ponownie wybrać używaną wcześniej prędkość. Urządzenie powinno natychmiast ponownie rozpocząć pracę. Jeżeli urządzenie nie włącza się, przekręcić regulator prędkości do pozycji „O”, wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i przed ponownym włączeniem urządzenia odczekać 30 minut. Sprawdzić w tabeli zaleceń, ile wynosi maksymalna dozwolona ilość dla danych składników.
	Ostłony gniazd nie są zamocowane lub zablokowane.	Sprawdzić, czy ostłona/ostłony gniazd są prawidłowo założone.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2026 Kenwood Limited. All rights reserved



5720072019/2