

KENWOOD

KAH65.000PL

Instructions

Istruzioni

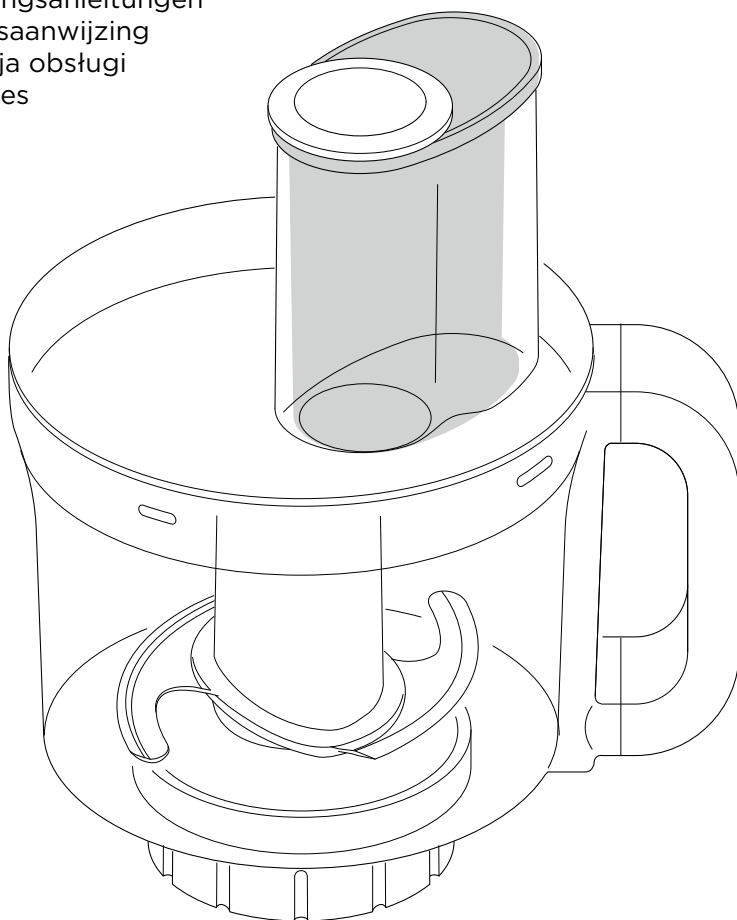
Instrucciones

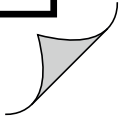
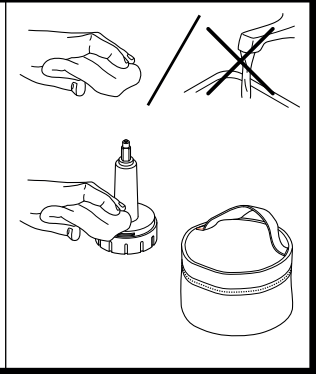
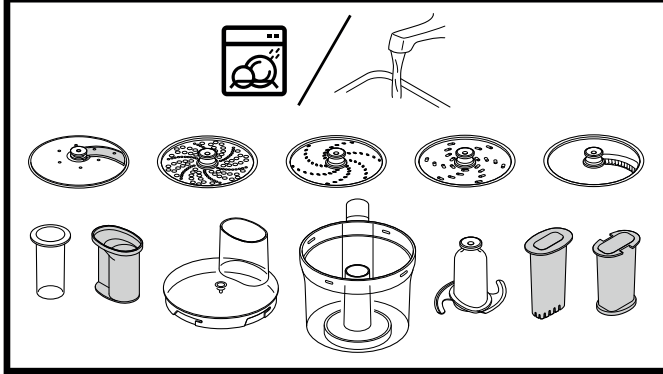
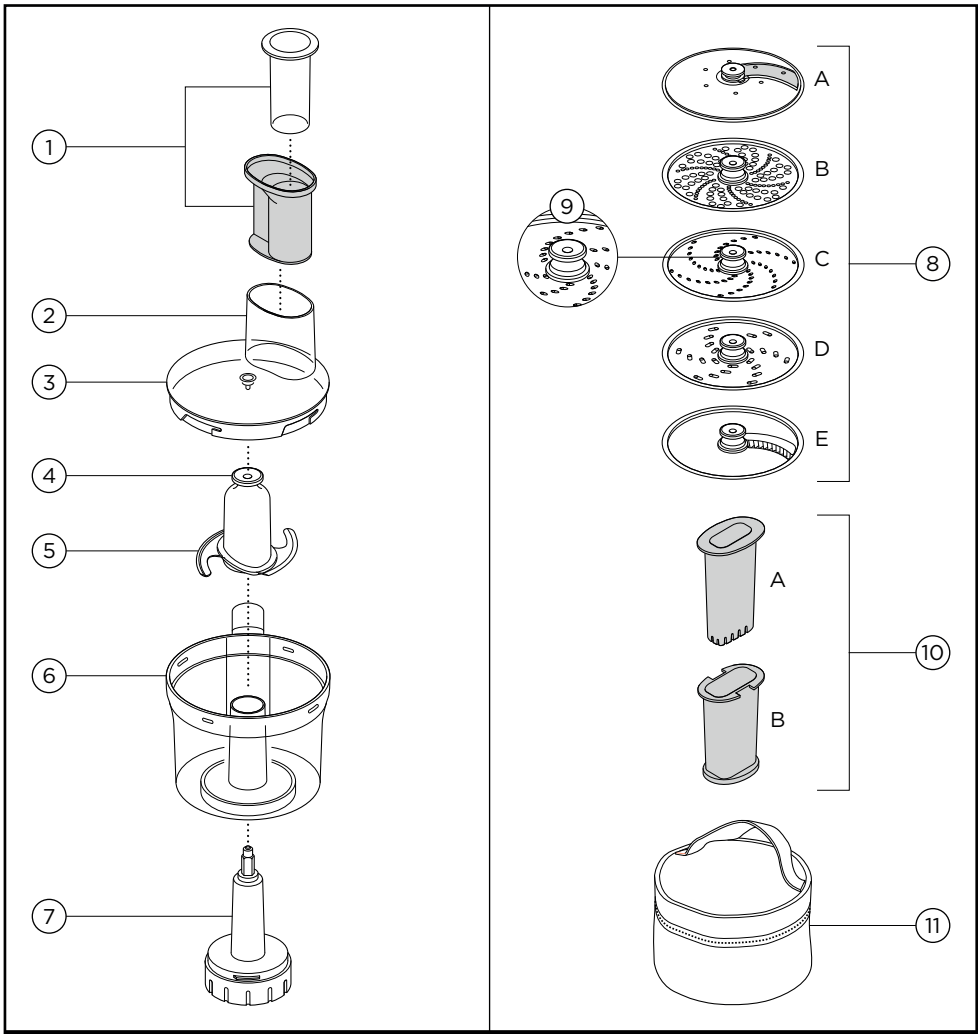
Bedienungsanleitungen

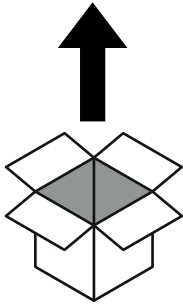
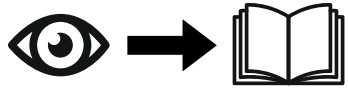
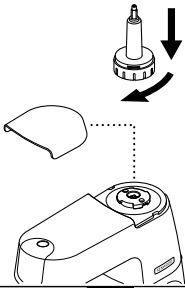
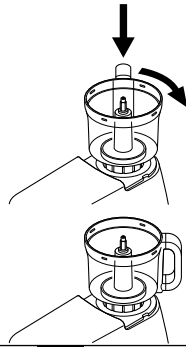
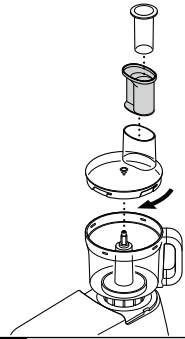
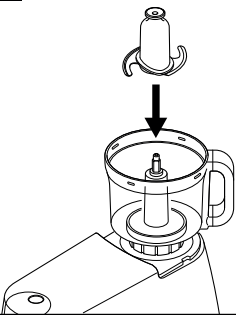
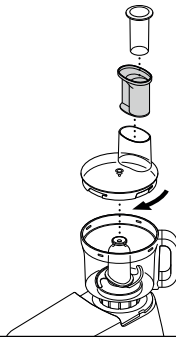
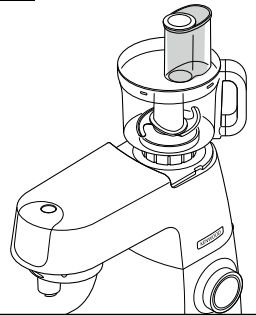
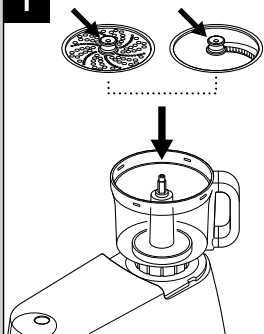
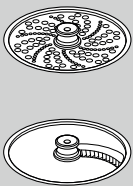
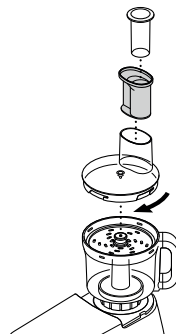
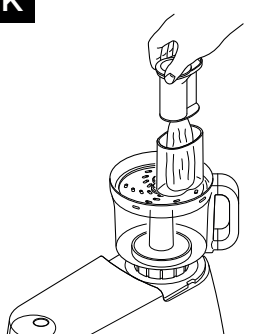
Gebruiksaanwijzing

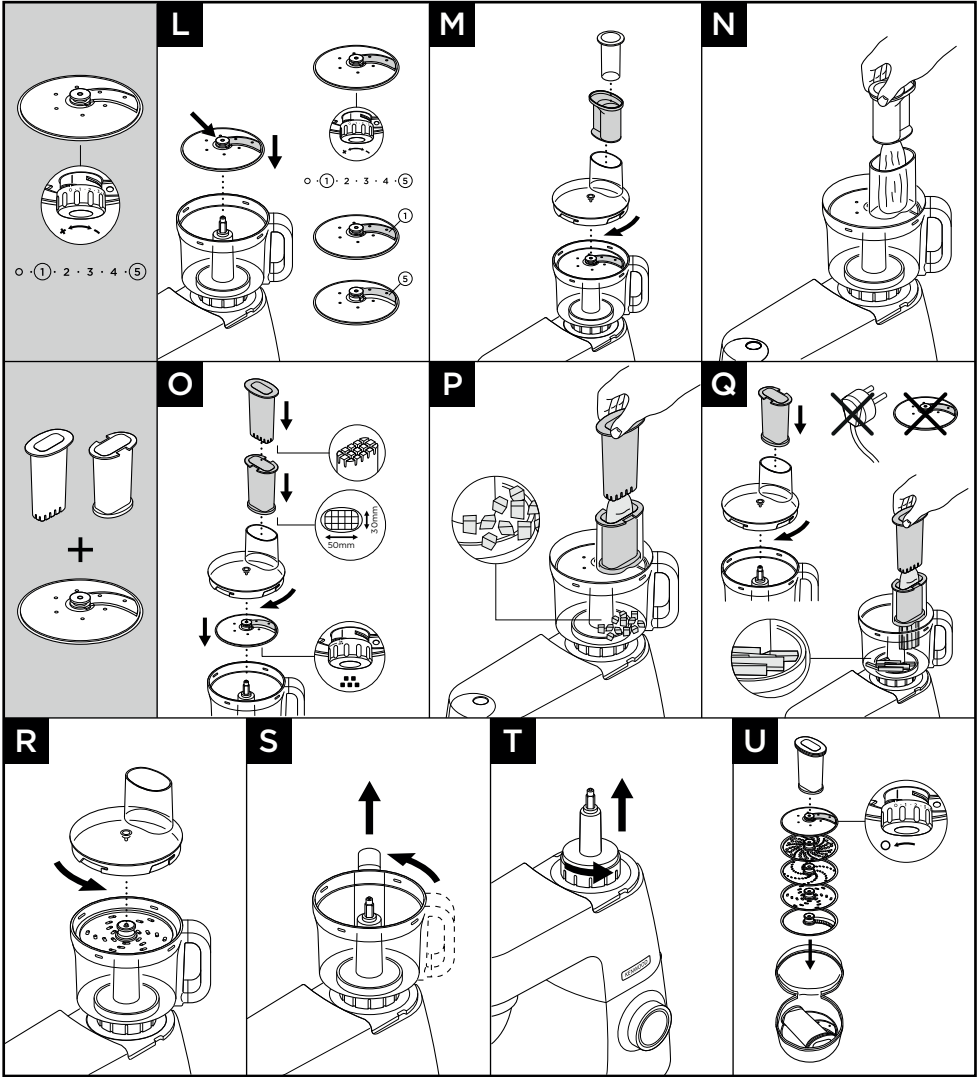
Instrukcja obsługi





















































Instruções





A**B****C****D****E****F****G****H****I****J****K**



		 MAX (g)	 (Secs)
	1 - 5	30g	10 - 20
	1 - 5	200g	30 - 40
	1 - 5	500g	10 - 15
	P	250g	6 - 10
	1 - 5	x4  + 200g 	30-60
	1 - 5	400g 	10 - 30
		 MAX (ml)	 (Secs)
	1 - 3	1200ml 	10 - 30
		 MAX (ml)	 (Secs)
	1 - 3	200g	10 - 30
		 MAX (ml)	 (Secs)
 (1-5)	1 - 3	1200ml 	10 - 30
			
 (2-5)	1 - 3	1200ml 	10 - 30
			
		 MAX (ml)	 (Secs)
	1 - 3	1200ml 	5 - 30
		 MAX (ml)	 (Secs)
	3	1200ml 	5 - 30
		 MAX (ml)	 (Secs)
	N/A	1200ml 	N/A

Bezpieczeństwo

- Przeczytać uważnie poniższe instrukcje i zachować je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety, także plastikowe osłony ostrzy. Umyć części: zob. ustęp pt. „Czyszczenie”.
- Ostrza i tarcze tnące są bardzo ostre – przy ich zdejmowaniu, zakładaniu bądź czyszczeniu należy zachować ostrożność. **Podczas obsługi i mycia chwycić je wyłącznie za uchwyt i nie dotykać krawędzi tnącej.**
- Przed odłożeniem regulowanej tarczy do krojenia na plastry do przechowywania zawsze sprawdzić, czy została ponownie przekreślona do pozycji przechowywania (O).
- Ostrze tnące należy zawsze wyjąć przed wylaniem zawartości z miski.
- **Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.**
- Nigdy nie wkładać palców do podajnika. Zawsze używać dostarczonego popychacza (lub popychaczy).
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę:
 - przed dołączeniem lub wyjęciem jakiegś części
 - po użyciu
 - przed czyszczeniem.
- Nie zdejmować pokrywy z nasadki zanim ostrze lub tarcza tnąca całkowicie się nie zatrzyma.
- Używając tarcz do krojenia, tarcia lub krojenia w słupki julienne, nie dopuszczać do tego, by miska wypełniła się aż po tarczę: miskę należy regularnie opróżniać.
- Używając ostrza tnącego, nie wypełniać miski powyżej znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnego poziomu składników („max”).
- Nie dotykać części znajdujących się w ruchu.
- Nie wpychać składników do podajnika na siłę – może to spowodować uszkodzenie nasadki.
- Nie należy rozdrabniać kostek lodu ani innych twardych produktów żywnościowych, takich jak przyprawy, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia nasadki.
- Nie używać do składników mrożonych.
- Do mieszania gęstych składników (np. ciasta na chleb) nie używać ostrza – może to spowodować uszkodzenie nasadki lub robota. Do tego celu służy końcówka do zagniatania ciasta, znajdująca się w wyposażeniu robota.
- **W misce nie wolno rozdrabniać gorących składników – należy je najpierw ostudzić do temperatury pokojowej.**
- Do podajnika nie wlewać gorących składników płynnych.
- Nie miksować składników płynnych, ponieważ mogą one wyciekać przez szczelinę wokół pokrywy. Do tego celu przeznaczony jest blender.
- Nie używać pokrywy do obsługi urządzenia – służy do tego wyłącznie regulator prędkości i włącznik.

- Stosowanie nasadki w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- W przypadku pojawienia się zbyt silnych drgań podczas korzystania z tej nasadki należy zmniejszyć prędkość lub wyłączyć mikser i usunąć zawartość.
- **Nie używać uszkodzonej nasadki. W razie awarii oddać ją do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).**
- Nie stosować niekompatybilnych nasadek ani kilku nasadek jednocześnie.
- Przed zakładaniem i wyjmowaniem końcówek lub nasadek, po użyciu urządzenia oraz przed przystąpieniem do czyszczenia przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”(wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- 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.

Kostkarka i regulowana tarcza do krojenia

- Kratka tnąca i tarcza są bardzo ostre. Przy ich zdejmowaniu, zakładaniu i czyszczeniu należy zachować ostrożność. Podczas obsługi ostrzy, opróżniania miski oraz czyszczenia trzymać wyłącznie za przeznaczony do tego uchwyt i nie dotykać krawędzi tnącej.
- Składników nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza.
- Nie wpychać składników do podajnika na siłę – może to spowodować uszkodzenie nasadki.
- Przed zdjęciem pokrywy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż tarcza całkowicie się zatrzyma.
- Nie używać do składników mrożonych.

Czyszczenie

- Przed czyszczeniem całkowicie rozmontować nasadkę.

Część łącząca

- Nigdy nie zanurzać części łączącej w wodzie. Wytrzeć do czysta wilgotną szmatką.

Popychacze, miska i pokrywa nasadki, noże oraz tarcze tnące

- Umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dobrze wysuszyć. Zachować ostrożność, ponieważ ostrza i tarcze tnące są bardzo ostre.

- Części te można także myć w zmywarce do naczyń (wyłącznie w górnym koszu). **W ZMYWARCE NIE WOLNO MYĆ CZĘŚCI ŁĄCZĄCEJ.**

Aby uzyskać dodatkowe informacje dotyczące, bezpieczeństwa zapoznać się z instrukcją obsługi.

Przed użyciem nasadki Kenwood

- Z ostrza tnącego usunąć wszystkie elementy opakowania, w tym plastikowe osłony ostrza. **Należy zachować ostrożność, ponieważ ostrza są bardzo ostre.** Osłony należy wyrzucić, gdyż ich funkcja polega tylko na zabezpieczeniu ostrza podczas produkcji i transportu.
- Umyć części (patrz nagłówkek „Czyszczenie”).

Oznaczenia

- ① Popychacze: duży i mały
- ② Podajnik
- ③ Pokrywa nasadki
- ④ Uchwyt
- ⑤ Ostrze tnące
- ⑥ Miska nasadki
- ⑦ Część łącząca
- ⑧ Tarcze tnące
 - A Regulowana tarcza do krojenia na plastry
 - B Tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka
 - C Tarcza do tarcia na drobne wiórka
 - D Tarcza do tarcia na grube wiórka
 - E Tarcza do krojenia w słupki julienne
- ⑨ Uchwyt tarczy
- ⑩ Kostkarka
 - A Popychacz kostkarki
 - B Kratka tnąca
- ⑪ Etui do przechowywania (jeżeli załączono w zestawie)

Montaż nasadki do rozdrabniania

Zob. ilustracje A - E

Użytkowanie noży

Zob. ilustracje F - H

- **Z ostrzami tnącymi należy obchodzić się ostrożnie - są bardzo ostre. Trzymać je należy za uchwyt.**
- Pokrój składniki i umieść w misie, upewniając się, że są rozprowadzone równomiernie.

Porady i wskazówki

- Składniki należy pokroić przed umieszczeniem w misce. Mięso, chleb, warzywa i inne produkty żywnościowe o podobnej konsystencji należy pokroić w kostkę o boku około 2 cm. Herbatniki należy połamać na kawałki i wrzucić do podajnika podczas pracy robota.
- Aby zmiksować zupy, należy odcedzić składniki i włożyć stałe składniki do miski. Zmiksować, a następnie dodać z powrotem do składników płynnych.
- Do przygotowywania ciasta używać tłuszczu stałego, wyjętego prosto z lodówki i pokrojonego w 2-centymetrową kostkę. Mieszać z mąką aż do uzyskania kruszonki. Stopniowo dodawać dostateczną ilość wody do podajnika, aby uzyskać ciasto. Natychmiast po połączeniu się składników wyłączyć urządzenie.
- Przy stosowaniu ostrza tnącego należy uważać, aby nadmiernie nie zmiksować składników.
- Lepsze wyniki przy mieszaniu ciast uzyskuje się, stosując ubijak K w misce do mieszania.

Użytkowanie tarczy do tarcia i tarczy do krojenia w słupki julienne

Zob. ilustracje **I** - **K**

- **Dotykając tarcz, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre. Trzymać je należy za uchwyt.**
- Wybrać tubę podającą, która ma zostać użyta. Popychacz zawiera mniejszy podajnik do przetwarzania pojedynczych produktów lub drobnoziarnistych składników.

Porady i wskazówki

- Używać świeżych składników.
- Nie należy nadmiernie rozdrabniać składników. Napełnić duży podajnik równomiernie prawie do pełna. Zapobiegnie to wydostawaniu się składników bokiem podczas miksowania. Można także użyć mniejszego podajnika.
- Używając tarczy do krojenia w słupki julienne, składniki cienkie należy umieszczać poziomo.
- Podczas krojenia na plasterki lub tarcia: składniki wkładane pionowo będą krojone na krótsze kawałki niż składniki wkładane poziomo.
- Na tarczy tnącej lub w rozdrobnionej żywności po użyciu zawsze zostanie niewielka ilość resztek składników.

Użytkowanie regulowanej tarczy do krojenia na plastry


Zob. ilustracje **L** - **N**

- Ustawić grubość plastrów, przekręcając regulator do pozycji od 1 (bardzo cienkie plastry) do 5 (bardzo grube plastry).
- Uwaga: Aby nie skaleczyć się podczas ustawiania grubości plastrów, nie zbliżać dłoni do ostrza.

Użytkowanie kostkarki

Zob. ilustracje **O** - **Q**

Uwaga!

- Ustawienie do krojenia w kostkę  na regulowanej tarczy do krojenia na plastry jest przeznaczone wyłącznie do użytku z kostkarką.
- Popychacza kostkarki należy używać wyłącznie z kratką tnącą. Używanie go bez zamocowanej kratki tnącej spowoduje uszkodzenie spodniej części popychacza.
- Aby nie skaleczyć się podczas ustawiania grubości plastrów, nie zbliżać dłoni do ostrza.

Porady i wskazówki

- Najlepsze wyniki daje używanie świeżych owoców i warzyw.
- Aby zapobiec zatykaniu nasadki przez składniki, nie upychać składników w podajniku – składniki powinny być pokrojone na kawałki nie większe niż:

50 × 30 mm

- Jeżeli przepchnięcie składników przez kratkę tnącą jest zbyt trudne, podgotować je przez ok. 10-15 minut, a następnie po ostudzeniu przed krojeniem schłodzić w lodówce.
- Przed rozdrabnianiem ze składników zawsze usunąć twardą skórkę, pestki, nasiona itp.

Uwaga:

- Ze względu na różne wielkości i kształty składników uzyskana kostka może zawierać zniekształcone kawałki – jest to całkowicie normalne.

- Składniki takie jak ser, szynka i chorizo będą zatykać kratkę, dlatego nie zaleca się ich krojenia za pomocą tej nasadki.

Kostkarki można używać również do przygotowywania frytek, przystawek warzywnych w stylu *crudités* i krojenia składników w słupki. (Zob. ilustracja O.)

- Ustawić grubość plastrów, przekręcając regulator do pozycji od 1 (bardzo cienkie plastry) do 5 (bardzo grube plastry).
 - Uwaga: Aby nie skaleczyć się podczas ustawiania grubości plastrów, nie zbliżać dłoni do ostrza.
- 1 Zamocować kratkę tnącą bez regulowanej tarczy.
 - 2 Następnie, nie włączając urządzenia, ręcznie popychać składniki przez kratkę.

Uwaga: Podczas przygotowywania frytek i przystawek typu *crudités* nasadka do rozdrabniania musi być zamontowana na robocie Kitchen Machine.

Demontaż nasadki

Zob. ilustracje R - T

Etui do przechowywania

(jeżeli załączono w zestawie)

Zob. ilustracje U

- Tarcze i kostkarkę należy przechowywać w etui do przechowywania.
- Przed umieszczeniem regulowanej tarczy do krojenia w plastry w etui lub innym miejscu zawsze sprawdzić, czy jest przekręcona do pozycji przechowywania (O).
- Ze względów bezpieczeństwa nieużywane ostrze tnące należy przechowywać w misce robota, a nie w etui.

Serwis i punkty obsługi klienta

Informacje serwisowe oraz dotyczące obsługi klienta można znaleźć w instrukcji obsługi robota kuchennego, do którego przeznaczona jest nasadka, lub na stronie www.kenwoodworld.com.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Rozwiązywanie problemów		
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Nasadka do rozdrabniania nie włącza się/nie działa.	Brak dopływu zasilania do robota Kitchen Machine.	Sprawdzić, czy robot Kitchen Machine jest podłączony do prądu i czy jest włączony (jeżeli ma to zastosowanie).
	Nasadka do rozdrabniania nie została prawidłowo zablokowana na gnieździe szybkich obrotów robota Kitchen Machine. Miska nasadki do rozdrabniania nie została prawidłowo zablokowana na części łączącej lub też na misce nie została poprawnie zablokowana pokrywą.	Sprawdzić, czy wszystkie części nasadki do rozdrabniania zostały prawidłowo zamocowane.
Nasadka do rozdrabniania zatrzymała się w trakcie pracy.	Nasadka do rozdrabniania jest przeciążona/iłość dodanych składników przekroczyła pojemność roboczą.	Wyjąć wtyczkę robota Kitchen Machine z gniazdka zasilania. Odblokować pokrywę, wymontować noże/tarczę i wyjąć część składników z miski. Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności roboczej.
Niezadowolające wyniki rozdrabniania.	Użyto nadmiernej lub niewystarczającej ilości składników.	Zalecane ilości składników, prędkość i czas rozdrabniania znajdują się w tabeli zaleceń.
	Użyto niewłaściwej prędkości lub czasu rozdrabniania.	
Składniki wyciekają przez pokrywę.	Użyto składników płynnych.	Nie używać składników płynnych. Do tego celu służy dostępna do nabycia nasadka do blendowania.
	Miska została przepełniona.	Wyjąć wtyczkę robota Kitchen Machine z gniazdka zasilania, odblokować pokrywę i wyjąć część składników z nasadki. Nie należy przekraczać maksymalnej ilości składników.
Nasadka do rozdrabniania/robot Kitchen Machine jest niestabilny.	Miksowane są owoce lub składniki o kleistej konsystencji, np. daktyle.	Aby uzyskać optymalne wyniki najpierw użyć trybu pracy przerywanej (P), aby rozdrobnić składniki, a następnie kontynuować na prędkości 5.
	Wybrana prędkość jest zbyt wolna.	

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2022 Kenwood Limited. All rights reserved



5720071700/1