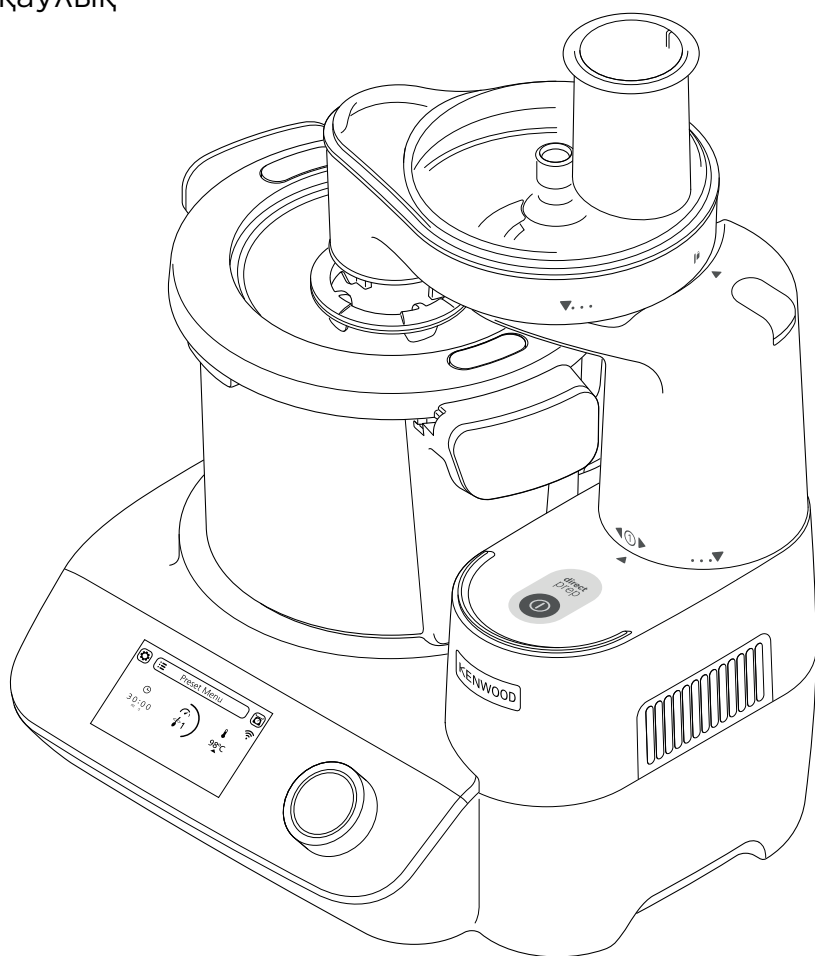


KENWOOD

TYPE: CCL50

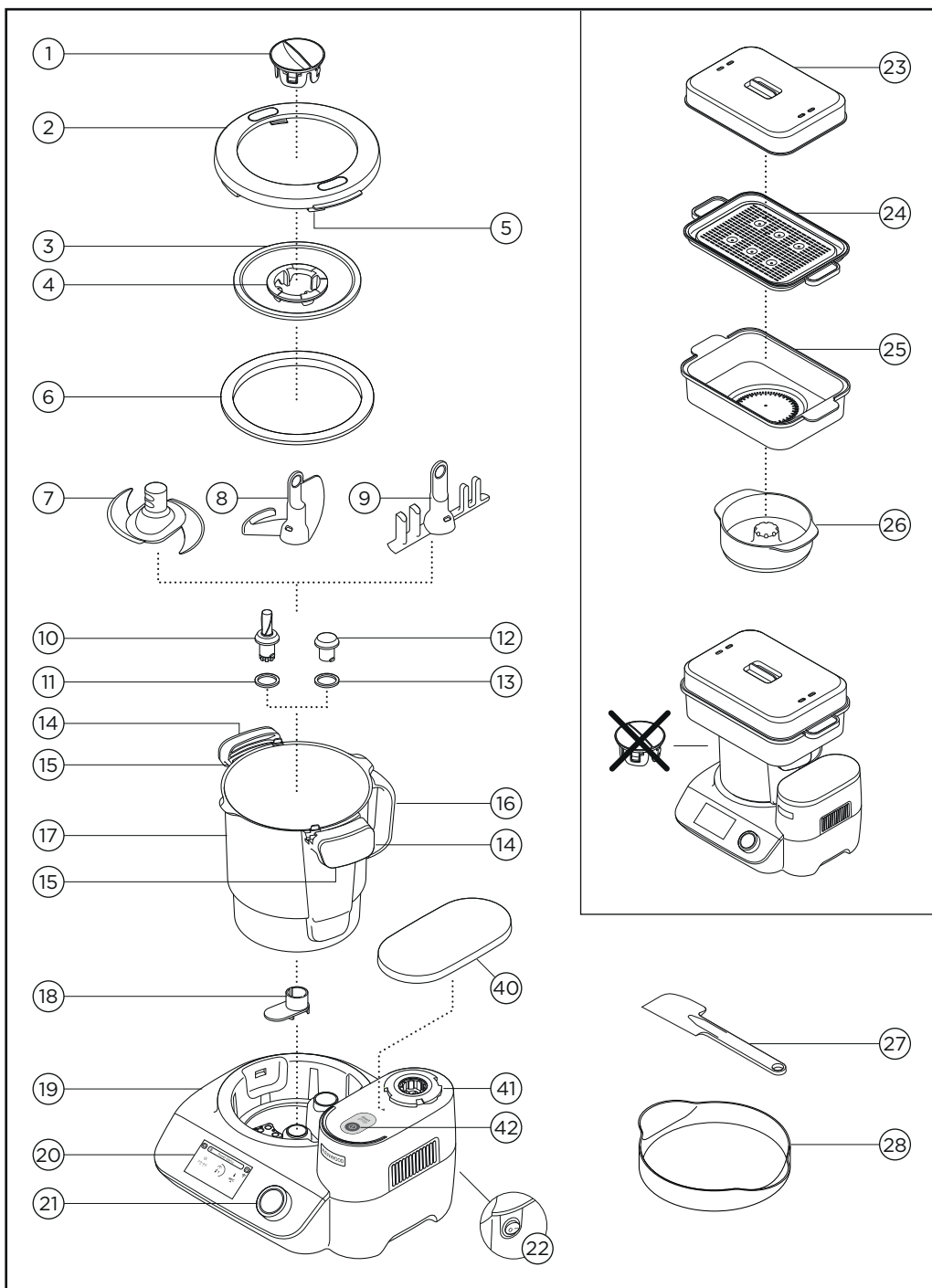
Керівництво
Инструкция
Нұсқаулық



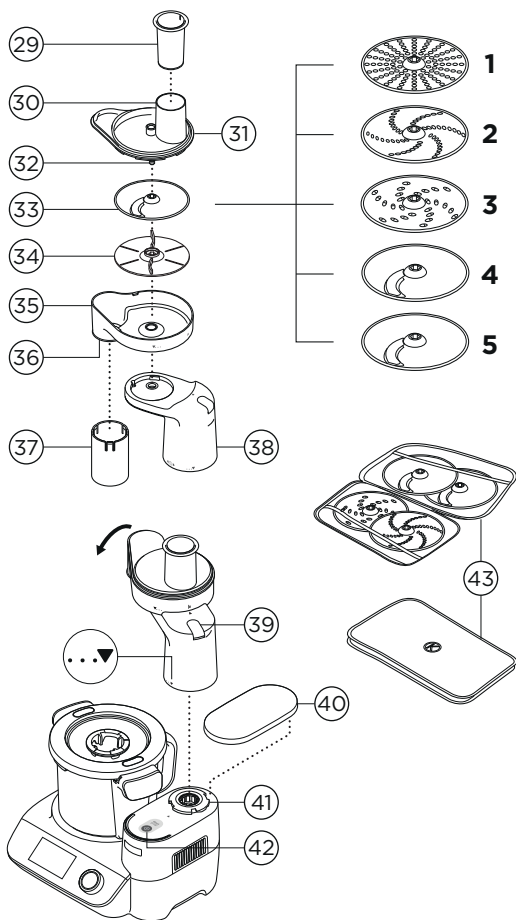
Українська	3-33
Русский	34-67
Қазақша	68-101



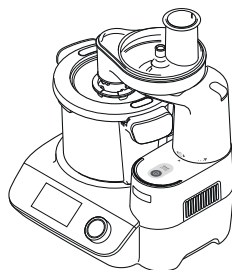




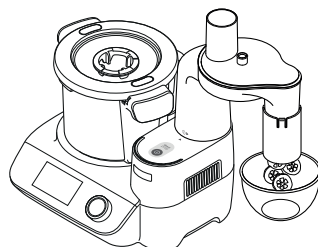
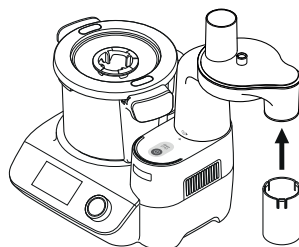
DIRECT PREP



◀ ① ▶

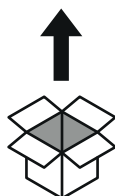


② ▶

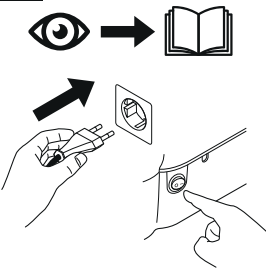


KENWOOD WORLD APP

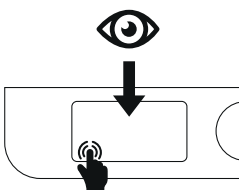
A



B

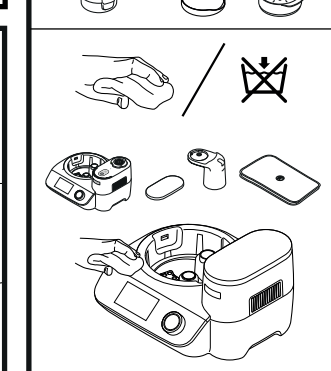
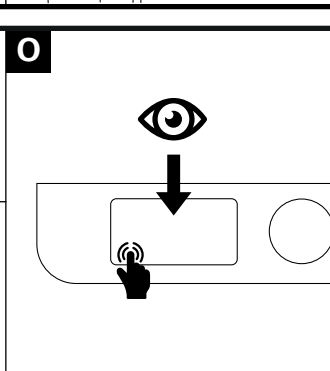
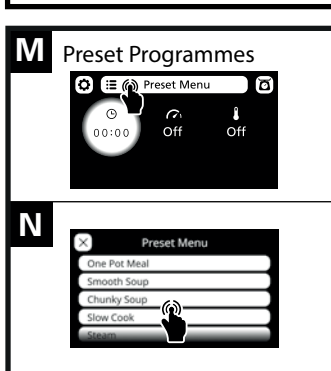
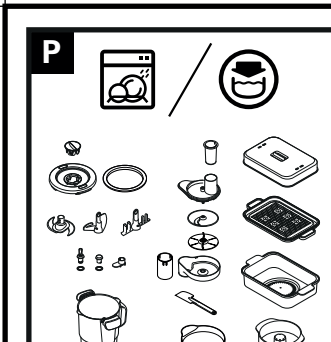
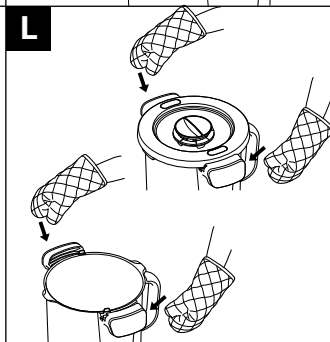
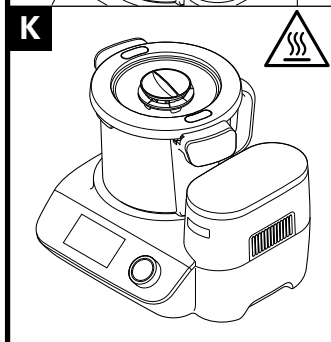
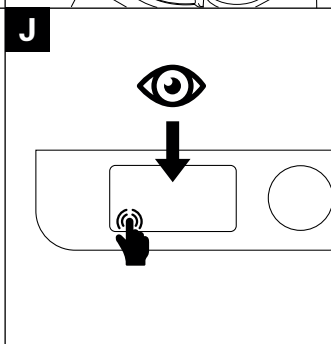
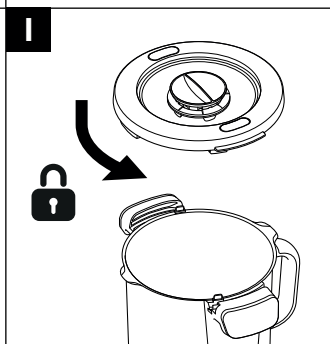
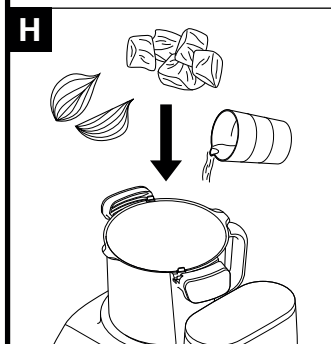
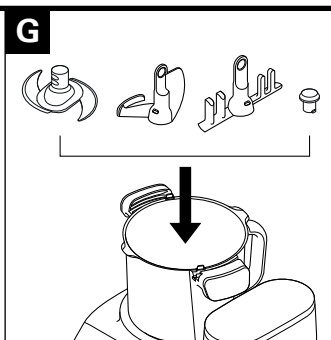
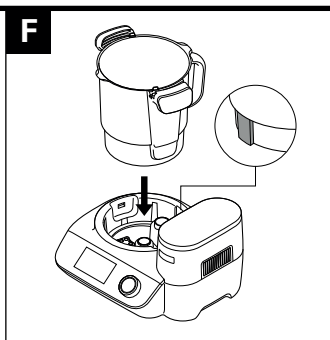
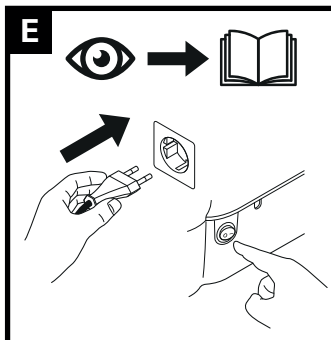


C



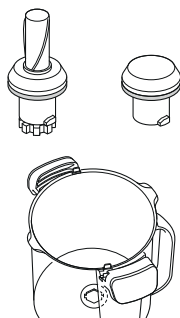
D





встановлення привідного валу/насадки для тушкування
установка приводного вала/насадки для тушення
жетек білігін / сөндіру саптамасын орнату

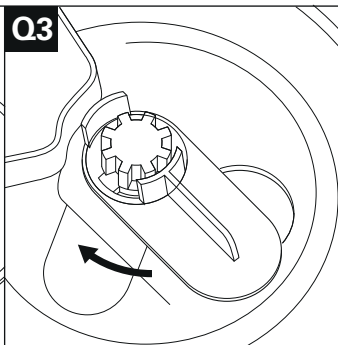
Q1



Q2

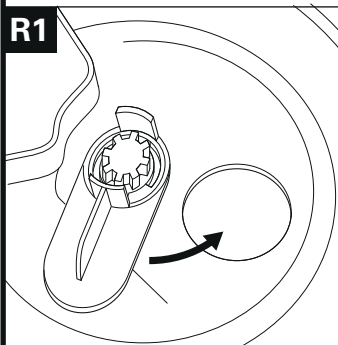


Q3

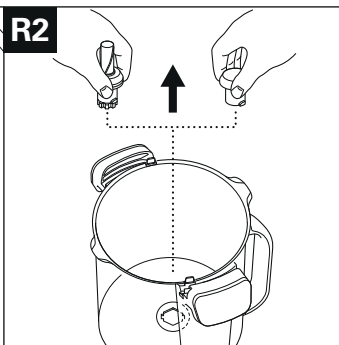


видалення привідного валу/насадки для тушкування
удаление приводного вала/насадки для тушения
жетек білігін / сөндіру саптамасын алу

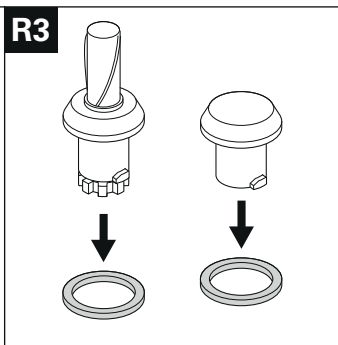
R1



R2



R3



Зміст

Заходи безпеки	3-8
Компоненти	9
З'єднання з мобільним додатком	
Kenwood World	10
Використання мультиварки	10
Приготування без кришки	10
Використання попередньо встановлених програм	10-11
Як користуватися насадкою терка-шатківниця	11-12
Як використовувати підніс для зважування	12
Як користуватися дисплеєм	14
Попередньо встановлені параметри використання	15-17
Рецепти	18
Таблиця рекомендованого використання	19-24
Догляд та очищення	24-26
Обслуговування та турбота про покупців	26
Корисні поради	27-29
Усунення несправностей	29-32
Інформація про екодизайн	33

Заходи безпеки

- О Уважно прочитайте та збережіть цю інструкцію.
- Розпакуйте виріб та зніміть всі пакувальні ярлики.
- У випадку пошкодження вилки або шнура з міркувань безпеки їх необхідно замінити в компанії Kenwood або в авторизованому сервісному центрі Kenwood.
- Для правильної експлуатації приладу слідкуйте за тим, щоб дно чаші завжди було сухе та чисте перед установленням на блок електродвигуна.
- Завжди вимикайте прилад і від'єднуйте його від мережі:
 - о перед збиранням і розбиранням (зняттям будь-яких частин);
 - о коли прилад не використовується;
 - о перед очищенням.
- Щоб уникнути опіку від гарячих бризок завжди видаляйте насадку для помішування в процесі готування та насадку для збивання перед тим, як виливати вміст чаші.
- Будьте обережні, якщо в кухонну машину наливається гаряча рідина: її може виштовхнути назовні через раптове утворення пару.
- Ножовий блок повинен залишатися на привідному валу. Лезо гостре, будьте обережні під час роботи з ним.
- Не тримайте приналежності до приладу в чаші, коли він приєднаний до мережі, якщо не встановлена заглушка для повільного приготування.
- Слідкуйте за тим, щоб ваші руки не потрапляли в чашу, коли прилад підключений до мережі.
- Залишаючи прилад без нагляду під час ввімкненого режиму приготування, звертайте особливу увагу на наступне:
 - о Дотримуйтеся вказівок щодо температурних режимів і максимальних обсягів оброблюваних інгредієнтів;

- Слідкуйте за тим, щоб до приладу і шнура не могла дотягнутися дитина і щоб вони знаходилися подалі від краю робочої поверхні;
- Регулярно контролюйте процес приготування, щоб в продуктах була достатня кількість рідини і вони не переварювалися.
- Будьте обережні під час підняття приладу: він важкий. Перед тим, як перемістити прилад, переконайтеся у тому, що чаша порожня, а кришка вихідного отвору зафіксована. Не піднімайте прилад за ручки чаші або ручку для зливу.
- Не переміщуйте прилад, коли він включений або коли він ще гарячий.
- Прилад можна наповнювати лише до максимального рівня 3 літри під час використання заглушки для повільного приготування.
- Ніколи не перевищуйте максимальний рівень наповнення 3 літри, зазначений на внутрішній стороні чаші.
- При несправності приладу або його насадок ним користуватися заборонено. Перевірте і відремонтуйте його: див. розділ «Обслуговування та турбота про покупців».
- Не завантажуйте в комбайн продукти в кількостях, що перевищують зазначені норми.
- Не перевищуйте максимальний рівень заповнення 2,6 літри, зазначений на внутрішній поверхні чаші під час використання насадки для чаші.
- Під час смаження **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** перевищувати позначку максимального наповнення маслом 0,5 літра, зазначену на чаші. Перед додаванням їжі до рослинної олії видаліть надлишкову рідину/воду і переконайтеся у тому, що всі компоненти приладу сухі.
- Слідкуйте за тим, щоб вода не потрапила на блок електродвигуна, електричний шнур або штепсельне рознімання.

- Будьте обережні під час роботи з частинами приладу або при доторканні до них під час використання режиму приготування або після нього. Особливо це стосується чаші, кришки, насадок, привідного валу та заглушки для повільного приготування, оскільки вони залишаються ГАРЯЧИМИ протягом довгого часу після вимкнення приладу.
- Якщо чашу необхідно зняти або перенести, використовуйте її ручки. Торкаючись гарячої чаші або насадок, надягайте кухонні рукавички.
- Дно чаші залишається гарячим тривалий час після припинення нагрівання. Будьте обережні та використовуйте захисні килимки, встановлюючи чашу на нетерmostійку робочу поверхню.
- Остерігайтеся пари, що виходить з чаші, особливо коли знімаєте кришку чи ковпачок наливного отвору під час включеного режиму приготування або після завершення процесу.
- Не знімайте ковпачок або кришку наливного отвору поки рідина кипить.
- Користуйтеся кухонними рукавичками, щоб зняти кришку або ковпачок наливного отвору під час включеного режиму приготування або після завершення процесу.
- Завжди встановлюйте ковпачок наливного отвору під час використання функції шинкування або під час приготування пюре.
- Під час користування приладом завжди встановлюйте ковпачок наливного отвору, якщо в рецепті немає інших вказівок.
- Використовуйте тільки ті інструменти і чашу, які поставляються в комплекті з даним приладом.
- Забороняється використовувати чашу на інших нагрівальних приладах.
- Забороняється включати прилад з порожньою чашею в режимі приготування.
- Не використовуйте кришку для управління приладом, завжди використовуйте для цього диск управління.

- **З механізмом блокування слід поводитися обережно; зайві зусилля можуть привести до пошкодження механізму і до травм.**
- Під час роботи з приладом встановлюйте його на рівну поверхню, якнайдалі від краю. Не встановлюйте прилад під навісними шафками.
- Цей прилад не призначений для того, щоб ним керувати за допомогою зовнішнього таймера або пульта дистанційного керування, що не входить в комплект поставки.
- Перед вживанням їжі переконайтеся, що вона повністю готова і дуже гаряча на кінцевому етапі приготування.
- Продукти слід вживати одразу після приготування або швидко охолоджувати і якнайскоріше поміщати в холодильник.
- Завжди переконайтесь, що ущільнювальне кільце правильно встановлене на привідному валу/заглушці для повільного приготування, щоб уникнути протікання та пошкодження приладу.
- Завжди користуйтеся кнопками розблокування чаші перед тим, як зняти чашу.
- Неправильне використання приладу може привести до отримання травм.
- Прилади можуть використовуватися особами зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особами з недостатнім досвідом або знаннями, якщо вони знаходяться під наглядом або отримали інструкції з безпечного використання і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Діти повинні перебувати під наглядом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і його шнур в місці, недоступному для дітей. Не допускайте звисання електричного шнура там, де його можуть схопити діти.
- Цей побутовий прилад дозволяється використовувати тільки за його прямим призначенням. Компанія Kenwood не несе

відповідальності, якщо прилад використовується не за призначенням або не у відповідності з цією інструкцією.

- Не використовуйте ручку для зливу, якщо необхідно зняти або перенести чашу.
- Не використовуйте надмірну силу під час натискання на дисплей і ніколи не використовуйте гострий предмет для управління його роботою.
- Не розташовуйте прилад біля духовки або іншого прямого джерела тепла.

Насадка терка-шинківка

- Диски дуже гострі; будьте обережні під час встановлення, переміщення та очищення.
Під час використання приладу і очищення завжди тримайте насадку терка-шинківка за спеціальну ручку подалі від ріжучого краю.
- **Ніколи не знімайте кришку до повної зупинки ріжучого диска.**
- Ніколи не проштовхуйте пальцями інгредієнти у завантажувальну трубку. Користуйтеся тільки штовхачем, що поставляється у комплекті з даним приладом.
- Під час проштовхування їжі у завантажувальну трубку не застосовуйте надмірні зусилля: це може призвести до пошкодження насадки.
- Уникайте контакту з рухомими компонентами приладу. Тримайте пальці подалі від отвору для виходу їжі.
- Перед зняттям кришки з насадки терка-шинківка:
 - Вимкніть прилад;
 - Дочекайтеся повної зупинки диска.
- Не заливайте рідину в завантажувальну трубку.

Насадка для пароварки

- Будьте обережні під час поводження з компонентами приладу; будь-яка пара, рідина або конденсація буде дуже гарячою. Використовуйте кухонні рукавички.

- Будьте обережні під час виймання ємності для конденсату після використання, оскільки в ній може міститися гаряча рідина.
- М'ясо, риба і морепродукти повинні бути ретельно приготовані.
- Якщо ви користуєтеся підставкою підноса та полицею для приготування на парі, кладіть м'ясо, птицю та рибу в нижній кошик таким чином, щоб сирий сік не капав на їжу знизу.
- Не слід повторно розігрівати готовий рис в підносі для приготування на парі.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся у тому, що напруга електромережі у вашому домі відповідає вказаній на нижній частині приладу.

УВАГА! ПРИСТРІЙ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ.

- Прилад відповідає Директиві ЄС 1935/2004 про матеріали та прилади, що призначені для контакту з харчовими продуктами.
- В середині пристрою знаходиться бездротовий модуль ESPWROOM32, який використовується в його роботі.
- Прилад відповідає основним вимогам та іншим відповідним положенням Директиви 2014/53/ЄС.

Перед першим використанням

- Зніміть пластиковий чохол з ножового блоку. Не зберігайте захисну упаковку, оскільки вона призначена виключно для захисту лез в процесі виробництва та транспортування.
- Вимийте всі частини: див. розділ «Догляд та очищення»

Компоненти

Кришка

- ① Ковпачок наливного отвору кришки
- ② Зовнішня кришка (металева)
- ③ Кришка внутрішня (прозора)
- ④ Отвір ковпачка наливного отвору кришки
- ⑤ Захисні блокування
- ⑥ Прокладка кришки

Насадки для чаші

- ⑦ Ножовий блок
- ⑧ Насадка для помішування
- ⑨ Вінчик

Чаша

- ⑩ Привідний вал чаші
- ⑪ Накладка привідного валу чаші
- ⑫ Заглушка для повільного приготування
- ⑬ Ущільнювач для заглушки повільного приготування
- ⑭ Ручки чаші
- ⑮ Кнопка розблокування чаші
- ⑯ Ручка для зливу
- ⑰ Чаша для варіння
- ⑱ Гайка привідного валу чаші

Блок електродвигуна

- ⑲ Блок електродвигуна
- ⑳ Екран дисплея
- ㉑ Диск управління
- ㉒ Перемикач On/Off (Увімк. /Вимк.)

Пароварка

- ㉓ Кришка
- ㉔ Полиця
- ㉕ Підставка
- ㉖ Ємність для конденсату
- ㉗ Лопатка
- ㉘ Чаша для зважування

Насадка терка-шинківка

- ④① Кришка вихідного отвору Вихідний
- ④② отвір Терка-шинківка
- ④③ Перемикач Увімк./Вимк. насадки терка-шинківка
- ②⑨ Штовхач/мірний стакан
- ③① Завантажувальна трубка
- ③② Кришка насадки терка-шинківкаПривідний вал
- ③③ **Диск**

- 1** диск для особливо тонкого подрібнення (якщо входить в комплект)
- 2** диск для дрібного подрібнення (якщо входить в комплект)
- 3** диск для грубого подрібнення (якщо входить в комплект)
- 4** диск для нарізання тонкими скибочками (якщо входить в комплект)
- 5** диск для нарізання товстими скибочками (якщо входить в комплект)

Примітка: Не всі перераховані тут диски входять до вашого комплекту, оскільки комплектація приладу залежить від його моделі. З питань придбання диска, який не входить до вашого комплекту, див. розділ «Обслуговування та турбота про покупців». Ріжучі диски можна ідентифікувати за номерами, вказаними на них.

- ③④ Підвісний щиток
- ③⑤ Підставка
- ③⑥ Вихідний отвір для їжі
- ③⑦ Додатковий спусковий лоток
- ③⑧ Вежа
- ③⑨ Кнопка розблокування терки-шинківкиСумка для зберігання диска
- ④③

З'єднання із застосунком Kenwood World



Див. схеми **A - D**

Програмний застосунок Kenwood World дозволяє керувати приладом через смартфон або планшет.

- 1 Підключіть прилад до мережі і натисніть на вимикач Увімк. / Вимк. на задній стороні блоку живлення.
- 2 Виберіть Налаштування  > Wi-Fi > З'єднання і дотримуйтесь інструкцій на дисплеї.

ПІН-код

- Знадобиться для використання застосунку Kenwood World.
- Прилад можливо підключити тільки якщо ПІН-код відображається на екрані дисплея. Якщо ПІН-код введено неправильно, дотримуйтесь інструкцій в застосунку та знову введіть.
- Щоб ввести ПІН-код пристрою на екран, виберіть Налаштування  > Wi-Fi > З'єднання та дотримуйтесь інструкцій на дисплеї (лише при наявності підключення до мережі Wi-Fi).

Примітка:

Wi-Fi

Працює лише в режимі IEEE802.11 b,g та n на частоті 2,4 ГГц, і підключається до мереж через технологію WPA2-PSK.

Сумісність

Застосунок Kenwood World сумісний з останніми версіями iOS та Android.

Використання режиму мультимарки

Див. схеми **E - L**

- 1 Підключіть прилад до мережі і натисніть на вимикач Увімк. / Вимк. на задній стороні блоку живлення.
- 2 Установіть чашу. Злегка підштовхніть вниз, щоб вона стала на місце.

Примітка: чашу можна встановити тільки за умови, що вона знаходиться в правильному положенні.

- Щоб вийняти чашу, натисніть одночасно обидві кнопки розблокування чаші (розташовані під її ручками) та підніміть чашу.
- 3 Установіть на чашу ножовий блок, насадку для змішування, вінчик та заглушку для повільного приготування.
 - 4 Додайте необхідні інгредієнти для оброблення або приготування.
 - 5 За необхідності установіть кришку та ковпачок наливного отвору. Підштовхніть кришку вниз і поверніть проти годинникової стрілки то тих пір, поки вона не зрівняється з ручками чаші для варіння.
 - 6 Установіть необхідний час, швидкість та температуру.
 - 7 Натисніть на диск управління, щоб розпочати процес готування.
 - 8 Щоб зупинити пристрій у будь-який час, натисніть на диск управління. Будьте обережні, оскільки чаша та кришка будуть гарячими. Щоб продовжити процес приготування, знову установіть кришку та натисніть на диск управління.

Приготування без кришки

Щоб підключили режим приготування без кришки, виберіть температуру та натисніть на диск управління. Прилад почне нагріватися.

Примітка:

- Обрати швидкість неможливо, коли використовується режим приготування без кришки.
- Щоб уникнути опіку використовуйте жароміцні приналежності для змішування або перевертання інгредієнтів, коли це необхідно.

Використання попередньо встановлених програм

Див. схеми **M - O**

- 1 Виберіть меню попередньо встановлених налаштувань.

- 2 Виберіть попередньо встановлене налаштування, яке ви хочете використовувати.
- 3 Дотримуйтесь налаштувань на дисплеї.
- 4 Щоб зупинити пристрій у будь-який час, натисніть на диск управління. Будьте обережні, оскільки чаша та кришка будуть гарячими.

Після приготування

- Будьте обережні під час роботи з частинами приладу або дотркуючись до них, коли прилад працює в режимі приготування або після завершення процесу; **ОСОБЛИВО ЦЕСТОСУЄТЬСЯ ЧАШІ ТА НАСАДОК**, оскільки вони довго залишаються **ГАРЯЧИМИ** після вимкнення пристрою.
- Використовуйте дві бокові ручки, щоб вийняти та перенести чашу. Під час роботи з гарячою чашею та гарячими насадками використовуйте кухонні рукавички.
- Не використовуйте ручку для зливу, щоб вийняти або перенести чашу.
- Ручка для зливу призначена для того, щоб було легко видаляти із чаші інгредієнти, що залишилися.
- Дно чаші залишається гарячим тривалий час після припинення нагрівання. Будьте обережні під час користування і очищення.

Як користуватися насадкою терка-шинківка

- 1 Зніміть кришку вихідного отвору насадки терка-шинківка.
- 2 Установіть вежу на вихідний отвір приводу терки-шинківки , сполучивши, потім натисніть на кнопку розблокування та поверніть проти годинникової стрілки для фіксації .
- 3 Тримавши за центральну ручку, підштовхніть потрібний ріжучий диск на привідний вал. Для ідентифікації кожен диск має номер

і при підштовхуванні диска на вал номер повинен бути зверху. Див. Таблицю рекомендованого використання.

- 4 Установіть підвісний щиток на привідний вал так, щоб текст зі словом «ВВЕРХ» був навпроти ріжучого диска.

Примітка:

- **Якщо підвісний щиток не встановлений, то інгредієнти будуть набиватися під диском, не виходячи через спускний лоток.**
- 5 Установіть кришку насадки терка-шинківка на підставку, повернувши її за годинниковою стрілкою.
 - 6 Прикріпіть насадку food prep до вежі, сполучивши , і поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації.
 - 7 Після завершення збирання натисніть на кнопку розблокування та поверніть насадку терка-шинківка потрібне положення:

	Для встановлення або видалення насадки терка-шинківка. Не користуйтеся насадкою терка-шинківка в цьому положенні.
	Для нарізання або подрібнення з подачею безпосередньо в чашу для варіння через отвір в ковпачці наливного отвору.
	Для нарізання або дрібного подрібнення з подачею у відповідну ємність. В положенні  можна встановити спусковий лоток, прикріпивши його до отвору для виходу їжі.

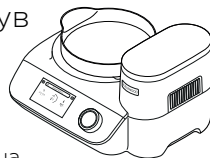
- 8 Поріжте інгредієнти так, щоб вони помістилися в завантажувальну трубку.
- 9 Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» насадки терка-шинківка і одночасно рівномірно проштовхайте інгредієнти штовхачем.

- Ніколи не поміщайте пальці у завантажувальну трубку.
 - Користуйтеся лопаткою з комплекту , , щоб направляти нарізані або подрібнені шматочки зліва від кришки вниз через отвір ковпачка наливного отвору.
- 10 Щоб зняти насадку, поверніть її за годинниковою стрілкою до тих пір, доки . . ▼ не співпаде з ▲ після цього насадку можна видалити.
- Завжди вимикайте пристрій перед зняттям кришки насадки терка-шинківка.

Увага!

- Якщо їжа не виходять з вихідного отвору, вимкніть прилад і переконайтеся, що вона не набивається під диском і що підвісний щиток встановлений. Перед тим, як подовжувати обробку, повністю видаліть інгредієнти, які набилися під диск.
- На період, коли прилад не використовується, видаліть насадку Direct Prep та встановіть на місце кришку вихідного отвору.

Як використовувати підніс для зважування



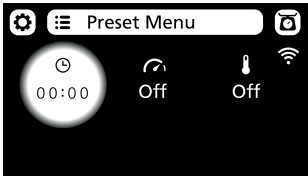
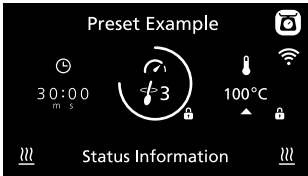
- 1 Встановіть підніс для зважування на блок живлення.
Як варіант, лоток для зважування можна також використовувати, встановивши його зверху чаші та кришки, та прибравши ковпачок наливного отвору кришки.
Якщо під час зважування інгредієнти відразу попадають в чашу, спочатку встановіть необхідну насадку для чаші.
- 2 Виберіть функцію  зважування на дисплеї.
- 3 Обнулiть ваги.
- 4 Зважте інгредієнти.

Примітка: Перед зважуванням завжди ставте прилад на суху, рівну та стійку поверхню.

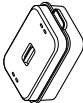
Більш детальна інформація знаходиться у розділі «Корисні поради».

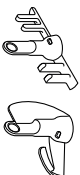
Поради та рекомендації стосовно приготування		
Рекомендована температура	40°C – 50°C	Розтоплення шоколаду
	40°C – 90°C	Технологія приготування су-від.
	94°C – 98°C	Варіння під час слабкого кипіння
	100°C	Кип'ятіння
	100°C – 104°C	Приготування на парі
	120°C	Приготування соте з овочів
	140°C – 180°C	Засмажування м'яса
	Швидкість 1	– Перемішуйте час від часу з тривалими паузами. Під час встановлення в цьому положенні прилад працює з перервами на повільній швидкості, здійснюючи приблизно 2 оберти кожні 60 секунд, що підходить для помішування запіканок та подібних страв.
	Швидкість 2	– Перемішуйте час від часу з середніми паузами. Під час встановлення в цьому положенні прилад працює з перервами на повільній швидкості, здійснюючи 2 оберти кожні 15 секунд.
	Швидкість 3	– Перемішуйте час від часу з короткими паузами. Під час встановлення в цьому положенні прилад працює з перервами на повільній швидкості, здійснюючи 2 оберти кожні 5 секунд.
	Швидкість 4 до макс.	– Перемішуйте на постійній швидкості, яка поступово зростає до максимальної.
Примітка. Більш детально про це можна прочитати у розділі «Корисні поради».		

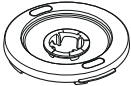
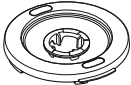
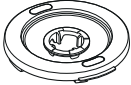
Як користуватися дисплеєм

	
	Доторкніться щоб відкрити меню налаштувань.
	Доторкніться щоб відкрити меню попередньо встановлених програм.
	Доторкніться щоб зважити інгредієнти або в чаші, або за допомогою підноса для зважування.
 30:00 m s	Показує вибраний час у годинах (год.), хвилинах (хв.) та секундах (с).
	Показує вибрану швидкість. Якщо обрана переривчаста швидкість (1 - 3), зовнішнє кільце буде поступово збільшуватися, а прилад буде перемішувати вміст, коли він заповнений.
 98°C ▲	Показує вибрану температуру. Червоний трикутник вказує на те, що прилад нагрівається. Голубий трикутник вказує на те, що прилад охолоджується. Відсутність трикутника говорить про те, що прилад досягнув бажаної температури.
	Вказує на те, що певний параметр налаштування (час, швидкість або температура) неможливо змінити.
Інформація про стан	В тексті тут відображається інформація про стан.
	Вказує на те, що чаша, її вміст або будь-які використовувані компоненти гарячі. Будьте обережні.
	Вказує на те, що прилад під'єднаний до мережі Wi-Fi.

Попередньо встановлені параметри використання					
Параметри налаштувань за замовчуванням можна відредагувати відповідно до вашого рецепту, якщо вони є в наявності. Налаштування, які змінити неможливо, позначаються іконкою  . Коли на дисплеї з'явиться повідомлення «Підігрів», таймер не почне відлік часу, поки не буде досягнута необхідна температура.					
Попередні налаштування	Рекомендована насадка	Налаштування за замовчуванням (можливо редагувати)	Стадія підтримки тепла	Ідеї для рецептів/ використання	
Страва, приготована завдяки одночасному завантаженню всіх інгредієнтів		 30 хв. (5 хв. – 2 год.)  3 (ВІДКЛ. – 4)  98°С (85°С – 98°С)	 30 хв.  ВИМК. – 4  62°С	Рисова запіканка. Болоньєзе	
Суп-пюре		 30 хв. (5 хв. – 2 год.)  1 (1 – 5)  98°С (85°С – 105°С)	 30 хв.  1 – 4  62°С	Томатний суп, Грибний суп	
Суп з великими шматочками (м'яса/овочів)		 30 хв. (5 хв. – 2 год.)  1 (1 – 5)  98°С (85°С – 105°С)	 30 хв.  1 – 4  62°С	Мінестроне, Булйони	

Попередньо встановлені параметри використання — продовження				
Попередні налаштування	Рекомендована насадка	Налаштування за замовчуванням (можливо редагувати)	Стадія підтримки тепла	Ідеї для рецептів/ використання
Повільне приготування		2 год. (10 хв. – 8 год.) ВВИМК.  95 °C (80 °C – 95 °C) 	30 хв.  ВВИМК.  62 °C 	Яловичина по-бургундськи
Технологія приготування су-від		2 год. (10 сек. – 8 год.) ВВИМК.  55 °C (40 °C – 90 °C) 		Використовується для м'яса, риби, яєць, страв із овочів для покращення тексттури, смакових якостей та ніжнішої консистенції.
Приготування на парі		30 хв. (1 хв. – 8 год.) ВВИМК.  100 °C 		Сьомга в папільотах
Замішування тіста		15 с  7  ВВИМК. 	2 хв.  8  ВВИМК. 	Бріюш

Попередньо встановлені параметри використання — продовження					
Попередні налаштування	Рекомендована насадка	Налаштування за замовчуванням (можливо редагувати)		Стадія підтримки тепла	Ідеї для рецептів/ використання
Розстій тіста		 1 год. (5 хв. – 8 год.)  ВИМК.  30 °C (30 °C – 35 °C)			Витримування дріжджового тіста
Ополіскування	 	 50 с  4  55 °C	 10 сек.  9  55 °C		Швидке ополіскування для полегшення миття

Рецепти			
Рецепт	Насадка	Попередньо встановлені / ручні налаштування	Інгредієнти
Мінестроне	  	Суп з великими шматочками (м'яса/овочів)  20 хв.  1  98 °C	Додайте Болоньезе: 100 г панчетті, <i>нарізаній кубиками</i> 2 зубчики подрібненого часнику 50 г рису Арборіо 2½ ст. л. томатної пасти 70 г капусти савойської 1 ч. л. сушеного розмарину 2 ч. л. сушеної шавлії 1 стебло нарізаній селери 60 г нарізаній цибулі-порей 75 г нарізаній цибулі 75 г нарізаній моркви 1 кг гарячого овочового бульйону Сіль і перець
Бефстроганов	  	Страва, приготована завдяки одночасному завантаженню всіх інгредієнтів  30 хв.  3  98 °C	Додайте Болоньезе: 600 г яловичини, <i>нарізаній кубиками</i> 1 ст. л. паприки 1 ст. л. вершкового масла 1 зубчик подрібненого часнику 200 г грибів, нарізаних шматочками 150 г нарізаній цибулі 300 г нарізаній моркви 400 г гарячого яловичого бульйону 200 г вершків Сіль і перець
Заварний крем	  	Ручні налаштування  15 хв.  5  80 °C	Додайте Болоньезе: 250 г цільного жирного молока 250 г вершків 48% жирності 1 ч. л. екстракту ванілі 1 ст. л. кукурудзяного борошна 96 г збитого яєчного жовтка 80 г цукрової пудри
Рисовий пудинг	  	Страва, приготована завдяки одночасному завантаженню всіх інгредієнтів  1 год. 30 хв.  3  90 °C	Додайте Болоньезе: 150 г короткого рису 1 кг цільного жирного молока 75 г цукрової пудри 2 ч. л. екстракту ванілі

Таблиця рекомендованого використання

- Дані вказані тільки орієнтовно і будуть варіюватися в залежності від конкретного рецепту і інгредієнтів.
- Для оптимальних результатів завжди використовуйте м'яке вершкове масло кімнатної температури та маргарин при приготуванні тортів.
- Якщо робота машини сповільнюється або вона починає важко працювати, збільшіть швидкість.

Функція



Макс.



Ножовий блок

Для подрібнення інгредієнтів перед готуванням і для приготування пюре після його завершення.

Для виготовлення звичайного тіста і рідкого тіста для тортів.

Хлібне тісто - Важливо: Не перевищуйте максимальну тривалість роботи і кількість, зазначені в таблиці використання продуктів.

Шинкування трав	Макс.	10 сек	20 г - 50 г
Шинкування цибулі	Макс.	5 - 10 сек	До 300 г (2 цибулини)
Шинкування овочів шматками по 4 см	Макс.	10 - 20 сек	До 1 кг
Подрібнення пісного м'яса шматочками по 2 см	Макс.	5 - 30 сек	150 г - 1 кг
Горіхи	Макс.	30 - 60 сек	100 - 200 г
Випічка - розтирання жиру з мукою Додавання води для змішування інгредієнтів випічки	Імпульс Імпульс	x15 - 30 x5 - 10	Загальна вага 250 г - 1 кг
Подрібнення шоколаду, розламаного на шматочки (наприклад, для розтоплення)	Макс.	30 сек	До 200 г
Розколювання льоду	Макс.	20 - 30 сек	До 250 г (12 кубиків)
Напої та смузі	Макс.	60 сек	1 л
Змішування холодних інгредієнтів	Макс.	1 - 2 хв.	2,6 л
Суміші для тортів у мультиварці	від 8 до Макс.	30 - 60 сек	Загальна вага до 1 кг
Тісто для пасти - змішайте сухі інгредієнти та додайте вологі	4 8	2 хв. 2 хв.	Загальна вага до 830 г Вага борошна до 500 г
Печиво	Макс.	1 хв.	Загальна вага до 670 г
Тісто для хліба (звичайне біле)	8	2 хв.	Загальна вага 1 кг Вага борошна 650 г

Таблиця рекомендованого використання – продовження			
Функція			 Макс.
 Ножовий блок Для подрібнення інгредієнтів перед готуванням і для приготування пюре після його завершення. Для виготовлення звичайного тіста і рідкого тіста для тортів. Хлібне тісто – Важливо: Не перевищуйте максимальну тривалість роботи і кількість, зазначені в таблиці використання продуктів.			
Рецепт приготування бріюш Загальна вага 800 г / Вага борошна 380 г			
1 етап Молоко Сухі активні дріжджі	5/30 °C	2 хв.	120 г 10 г
2 етап Хлібопекарське борошно для білого хлібу Сіль Цукор Яйця Вершкове масло, охолоджене	7/ВИМК. 8/ВИМК.	15 сек 2 хв.	380 г 5 г 30г 3 (150) г 105 г
 Насадка для помішування Для рецептів, в яких необхідне плавне помішування без повного злиття інгредієнтів. Не використовуйте швидкість вище дев'ятої.			
Масло для крему/ маргарин та цукор для тортів	7 – 8	2 – 3 хв.	Загальна вага жиру та цукру: до 400 г
Шоколадні тістечка	5	2 – 3 хв.	до 1,2 кг
 Вінчик Для збивання легких інгредієнтів, таких як яєчний білок, вершки, майонез і Для збивання легких інгредієнтів, таких як яєчний білок, вершки та голландський соус.			
Яєчний білок	8 – 9	3½ – 4 хв.	2 – 8 (70-280 г)
Збиття крему	9	1 – 1½ хв.	200 г - 600 г
Майонез	9	1 – 3 хв.	Суміш з 2 - 4 яєць

Таблиця рекомендованого використання – продовження



Насадка терка-шинківка

Для нарізання або дрібного подрібнення інгредієнтів безпосередньо в чашу для варіння або іншу ємність.

Диск	Функція	Корисні поради
 Диск 1	Особливо дрібне подрібнення для сиру пармезан	● О Завжди використовуйте свіжі продукти. ● Не ріжте занадто дрібно. Завантажувальна трубка повинна бути практично повністю заповнена в поперечному перерізі. Це перешкоджає проковзуванню інгредієнтів вниз по трубці в процесі обробки. ● Після обробки на диску завжди залишиться невелика кількість невикористаних продуктів. ● В процесі подрібнення інгредієнти, розміщені у вертикальному положенні, будуть нарізані більш короткими шматочками, ніж ті інгредієнти, що розміщені горизонтально. ● Не обробляйте заморожені інгредієнти.
 Диски 2 та 3	Тонке/грубе подрібнення для сиру або твердих фруктів або овочів	
 Диски 4 та 5	Нарізання товстими/тонкими шматочками для сиру або твердих фруктів або овочів.	



Заглушка для приготування на повільному вогні

Для рецептів, що потребують томління.

Тушковані страви, запіканки, тощо.

ВИМК./80 – 95°C

1 – 8 год.

3 л



Технологія приготування су-від

Використовуйте цю функцію приготування їжі для цілого ряду інгредієнтів, включаючи м'ясо, рибу, яйця, овочі, наряду з іншими стравами для поліпшення текстури, смакових якостей та ніжнішої консистенції.

Технологія приготування су-від

- 1 Вставте заглушку для повільного приготування.
- 2 Покладіть інгредієнти в герметичний мішечок, видалить повітря, щільно запакуйте мішечок та покладіть в чашу.
- 3 Далі додайте води до позначки 3 літри (Не перевищуйте максимальної відмітки наповнення).
- 4 Переконайтеся в тому, що кришка встановлена правильно і ковпачок наливного отвору знаходиться там, де слід.
- 5 Виберіть програму «Су-від».
- 6 Налаштуйте час і температуру відповідно до вимог. Примітка: Відлік часу почнеться тільки після досягнення попередньо встановленої температури.
- 7 Натисніть на диск управління, щоб запустити процес приготування.

Поради та рекомендації

- Необхідний для приготування час залежить від типу і товщини інгредієнтів, а не від їх ваги.
- Необхідна температура буде залежати від бажаної текстури готової страви/ інгредієнтів.
- Завжди спочатку кладіть мішечки до чаші, а потім повністю покривайте водою.
- Не заповнюйте чашу інгредієнтами більше ніж на половину. Для досягнення найкращих результатів додайте щонайменше 1,5 літри води і не перевищуйте максимальної позначки наповнення 3 літри.
- Мішечки з продуктами не повинні торкатися один одного, оскільки це впливає на передачу тепла.

Таблиця рекомендованого використання – продовження

Харчові мішечки

- виготовлені спеціально для приготування по технології су-від..

Наповнення мішечків

- При заповненні мішечка добре відкрийте отвір, щоб їжа не застрягла в ущільнюючій прокладці.
- Не переповнюйте мішечок.
- Перед запакуванням видаліть повітря.

Безпека продуктів харчування – приготування при низькій температурі

- Протягом всього процесу приготування продуктів і на стадії їх термічної обробки слід дотримуватися хороших гігієнічних умов.
- Завжди використовуйте свіжі продукти харчування високої якості.
- Для досягнення найкращих результатів та рівномірного приготування продуктів нарізайте їх на тонкі та однакові за розміром кусочки.
- НЕ СЛІД готувати продукти у замороженому вигляді. Необхідно розморозити продукти перед приготуванням.
- Для приготування їжі при температурі нижчій за 55°С підходить тільки свіжа риба.
- Для правильного приготування їжі важливо точно дотримуватися інструкцій по приготуванню рецепта.
- Після приготування страви її необхідно або вжити одразу, або якомога швидше покласти до холодильника.
- Якщо ви вперше готуєте за технологією су-від і вам знадобиться додаткова інформація, ми рекомендуємо відвідати веб-сайт вашого місцевого органу влади, присвячений безпеці харчових продуктів, і дотримуватися інструкцій, які на ньому вказані.

Приклади страв, приготованих за технологією су-від

- Час вказаний з розрахунку для приготування 1 порції на пакет і максимум 2 пакетів за один раз.
- Для більш насиченого смаку додайте в пакетики трави, вершкове масло та скибки лимона.
- Після приготування підрум'яньте на сковорідці.

Продукт				
Стейк - вирізка Товщина: 20 - 25 мм	Напівсирий	200 - 250 г	2 год.	50°С
	Середній ступінь готовності		2 год.	56 - 60°С
	Повний ступінь готовності		2 год.	65 - 69°С
Філе палтуса Стейк з тунця Товщина: 20 - 25 мм		200 - 240 г	40 хв.	62°С
Філе лосося Товщина: 20 - 25 мм		240 - 260 г	1 год. 15 хв.	62°С
Котлета із корейки ягняти Товщина: 20 - 25 мм		100 - 200 г	1 год. 45 хв.	54°С
Свиняча котлета		170 - 200 г	1 год. 15 хв.	62°С
Грудинка курчати		150 - 170 г	2 год.	62°С
Морква Скибка 10 - 15 мм		450 г	1 год.	82°С

Таблиця рекомендованого використання – продовження

Приготування на парі



Ємність для конденсату можна розмістити між кришкою чаші та підставкою підносу пароварки зі знятою кришкою наливного отвору. Це допоможе уникнути потрапляння крапель рідини, що утворилася в процесі приготування на парі, в чашу для варіння.
Примітка: зазначені кількості базуються на сумарній місткості підставки та полицки для підносу для приготування на парі.

Продукт			
Молода картопля	Помити і порізати великі картоплини на частини	25 – 35 хв.	1,6 кг
Бобові Зелені або паростки	Обрізати краї і нарізати тонкими скибочками	15 – 25 хв.	600 г
Броколі	Розрізати на гілочки	15 – 25 хв.	800 г
Цвітна капуста	Розрізати на гілочки	15 – 25 хв.	1,5 кг
Морква	Тонко порізати	20 – 30 хв.	800 г
Солодка картопля	Нарізати кубиками по 3 см	20 – 30 хв.	1,5 кг
Курка, грудинка	–	20 – 30 хв.	12 (2 кг)
Свіжа риба, філе або стейк	–	20 – 25 хв.	8 (1,4 кг)
Ціла риба (наприклад, форель)	Промийте, видаліть кишки і луску	20 – 30 хв.	600 г
Солодкий пудинг, приготований на парі (домашній)	–	1½–2 год. Через 1 годину долити води	1,2 л (діаметр 14 см) чаша для пудингу
Пудинг на салі (домашній) Яловичина або молода баранина	–	1½–2 год. Через 1 годину долити води	1,2 л (діаметр 14 см) чаша для пудингу

Таблиця рекомендованого використання – продовження				
Приклад рецепта приготування на парі:				
Продукт		Розміщення лотка в пароварці		
Заморожене філе лосося	-	Біля підставки	25–35 хв (залежно від товщини)	250 г
Воскова картопля	Почистити та нарізати вздовж на чотири продовжні частини	Біля підставки	30 хв.	400 г
Морква	Почистити, розрізати вздовж і нарізати шматочками по 6 см	Полиця	30 хв.	200 г
Броколі	Розібрати на суцвіття	Полиця	15 хв.	200 г
Метод: 1 Установіть насадку для пароварки. 2 Виберіть попередньо встановлене налаштування «Пар». 3 Наповніть чашу водою до позначки 1 л  . 4 Додайте сьомгу, картоплю та моркву в кількості, як зазначено вище. 5 Натисніть на диск управління, щоб почати приготування. 6 Через 15 хвилин, одягнувши кухонні рукавички, зніміть кришку і додайте броколі. 7 Продовжуйте готувати решту часу. Ретельно перевірте, чи приготувалася страва.				

Догляд та очищення

Про те, як очищати прилад див. схему

Р.

- Перед очищенням завжди вимикайте прилад і відключайте його від мережі живлення.
- Зніміть кришку і насадки з чаші перед очищенням.
- Деякі продукти, наприклад, морква, можуть змінювати колір пластика. Протирання тканиною, змоченою у рослинній олії, може допомогти видалити пляму.
- Щоб усунути запахи від їжі, яка сильно пахне, висушіть деталі після миття на повітрі.

- Якщо диски насадки терка-шинківка не використовуються, їх можна зберігати в сумці для зберігання.
- Ніколи не використовуйте абразивні матеріали.
- Деякі інгредієнти, наприклад, куркума, можуть призвести до фарбування. Це не вплине на роботу вашого приладу.

Блок електродвигуна

- Протріть вологою тканиною, а потім висушіть.
- Не використовуйте абразиви і не занурюйте у воду.

Температурний датчик чаші

- Протріть вологою ганчіркою і висушіть. Не використовуйте абразивні або гострі інструменти для очищення датчиків.

Чаша/Насадка для перемішування/Ножовий блок/Вінчик

- Використовуйте попередньо встановлену програму ополіскування, щоб швидко очистити чашу перед тим, як розбирати прилад для очищення. Для кращого результату завжди розбирайте чашу на частини для очищення і ретельно сушіть перед тим, як знову зібрати.
- Мийте частини приладу вручну або в машині. Потім ретельно висушіть.
- Якщо до внутрішньої частини ємності прилипла їжа, видаліть якнайбільше за допомогою лопатки, що входить до комплекту. Заповніть ємність теплою мильною водою і дайте постояти. За допомогою щітки для посуду очистіть наліт, що пристав. Зміна кольору поверхні ємності не вплине на роботу

Привідний вал чаші/заглушка для повільного приготування

Див. схеми **Q1 - Q3**

- 1 Перед установкою на чашу переконайтеся, що ущільнювач зафіксований на привідному валу або заглушці для повільного приготування.
- 2 Установіть привідний вал або заглушку для повільного приготування всередині чаші та поєднайте з гайкою привідного валу нижньої частини чаші.
- 3 Зафіксуйте гайку привідного валу, повертаючи її за годинниковою стрілкою до тих пір, поки вона не поєднається з позначкою .

Зняття привідного валу чаші/заглушки для повільного приготування Див. схеми **R1 - R3**

- 1 Розблокуйте гайку привідного валу на нижній стороні чаші, повернувши її проти годинникової стрілки.
- 2 Потім витягніть привідний вал або заглушку для повільного приготування.
- 3 Зніміть і помийте ущільнювальне кільце.
- 4 Помийте блок привідного валу чаші або заглушку для повільного приготування в гарячій мильній воді та ретельно сполосніть проточною водою.
- 5 Перед повторною установкою в чашу, переконайтеся у тому, що ущільнювач знову правильно встановлений на привідному валу або заглушці для повільного приготування.

Кришка

- Перед очищенням завжди розбирайте кришку:
 - 1 Зніміть ковпачок наливного отвору.
 - 2 Витягніть внутрішню частину кришки.
 - 3 Зніміть прокладку з внутрішньої частини кришки.
- Після миття установіть прокладку на зовнішню частину кришки більш товстим краєм вгору і повторіть вищевказану процедуру у зворотному порядку.

Примітка: кришка може протікати, якщо ущільнювальне кільце встановлено неправильно або пошкоджено.

Насадка терка-шинківка

Повністю розберіть насадку перед її очищенням.

- Завжди мийте деталі відразу після використання, щоб полегшити процес очищення.
- Обережно поведіться з ріжучими дисками: **вони надзвичайно гострі.**
- Щоб зняти кришку з підставки, візьміться за завантажувальну трубку і поверніть її проти годинникової стрілки. Потім зніміть.
- Вежа: Не занурюйте у воду. Якщо вежа випадково попала в воду, перед збиранням насадки переконайтеся у тому, що вся вода витекла.

**Підніс для приготування на парі/
Ємність для конденсату/Чаша для
зважування**

- Промийте частини, потім ретельно висушіть.

Обслуговування та турбота про покупців

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Таблиця пошуку та усунення несправностей» в цьому керівництві або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
Інформація про код дати виробництва може знаходитися на нижній поверхні продукту або біля таблички з технічними даними. Код дати показаний у вигляді коду року і місяця, за яким йде номер тижня.
ЗВЕРНІТЬ УВАГУ: Перші дві цифри позначають рік, останні дві цифри - порядковий номер тижня року.
Наприклад: 4-ий тиждень січня 2020 року = 20T04
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО ПРАВИЛЬНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ВИРОБУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЄС З УТИЛІЗАЦІЇ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

Після закінчення строку служби виріб неможна викидати як побутові (міські) відходи. Виріб слід передати в спеціальний комунальний пункт роздільного збору відходів, місцеву установу або в підприємство, що надає подібні послуги.

Корисні поради

Область	Поради та рекомендації
Максимально допустимі межі	● Не перевищуйте максимальний рівень заповнення 2,6 літри, позначений на внутрішній поверхні чаші під час використання насадки для чаші. ● Ніколи не перевищуйте максимальний рівень заповнення 3 літри, який позначений на внутрішній поверхні чаші. ● Під час нагрівання рослинної олії не перевищуйте максимальний рівень заповнення 0,5 літри, який позначений на поверхні чаші. ● Детальніша інформація міститься в таблиці рекомендованого використання.
Варіння в чаші.	● О Перед додаванням у чашу сире м'ясо і тверді овочі необхідно порізати на дрібні шматочки. ● Розріжте інгредієнти на рівні частини, оскільки це сприяє їх рівномірному приготуванню. ● Більша кількість інгредієнтів потребує більш тривалого часу перемішування для рівномірного нагрівання. ● Використовуйте лопатку із комплекту поставки, щоб зіскребти інгредієнти за необхідності. ● Додавайте інгредієнти поступово, щоб не було бризок.
Підігрів з молочними інгредієнтами	● Використовуйте насадку для помішування або вінчик. ● Температури 90 °C. ● Швидкості постійного помішування від 4 до 6.
Підсмажування	● Температури 180 °C. ● Підігрів олії перед додаванням інших інгредієнтів, зазвичай, дає кращі результати. ● Під час смаження м'яса зніміть ковпачок наливного отвору кришки чаші для кращого результату. ● Перед тим, як додати рослинну олію, переконайтесь, що чаша і кришка сухі. ● Під час нагрівання рослинної олії не перевищуйте максимальний рівень заповнення 0,5 літри, який позначений на поверхні чаші. ● Додавайте інгредієнти поступово, щоб не було бризок. ● Видаліть зайву воду з інгредієнтів.

Корисні поради - продовження

Область	Поради та рекомендації
Приготування на парі	● Час приготування їжі вказаний лише орієнтовно. Перед споживанням завжди перевіряйте, чи повністю страва приготувалася. ● Якщо страва недостатньо готова, знову установіть час. Можливо, вам знадобиться додати води. ● Залиште проміжки між шматочками їжі і не кладіть їжу на дно і полицю пароварки. ● Схожі за розміром шматочки їжі готуються більш рівномірно. ● Під час приготування на парі більш ніж 1 типу продуктів, якщо приготування будь-якого з них потребує менше часу, додайте його пізніше або помістіть на полицю підноса. ● Не допускайте, щоб рідина в чаші википіла насухо, доливайте воду за потреби. ● Якщо ви використовуєте прилад більше 1 години, вам потрібно буде додати води до позначки 1 літр. ● Продукти, що знаходяться на підставці підноса для приготування на парі, зазвичай готуються швидше, ніж продукти на полиці підноса для приготування на парі.
Насадка терка-шинківка	● Не всі перелічені диски будуть включені до вашого комплекту, оскільки диски постачаються залежно від варіанта моделі. У розділі «Обслуговування та турбота про клієнтів» ви знайдете інформацію про те, як придбати диск, який не входить до вашого комплекту поставки. ● Завжди використовуйте свіжі продукти. ● Не ріжте продукти занадто дрібно. Заповніть завантажувальну трубку щільно в поперечному перерізі. Це перешкоджає сковзанню інгредієнтів в сторону при обробці. ● Після обробки на диску завжди залишиться невелика кількість невикористаних інгредієнтів. ● Під час тонкого подрібнення продукти, розміщені у вертикальному положенні, будуть виходити коротшими, ніж ті, що розміщені горизонтально.
Скидання заводських налаштувань	Важливо ● Для утилізації приладу важливо виконати скидання до заводських налаштувань для захисту ваших персональних даних. ● Вибравши цю опцію, будуть видалені всі дані Wi-Fi, що зберігаються на приладі і відновлено заводські налаштування. ● Щоб скинути заводські налаштування пристрою, виберіть Налаштування  > Повернення до заводських налаштувань.

Корисні поради - продовження

Область	Поради та рекомендації
Зважування	● Функція зважування дає точні результати під час зважування до 6 кг/13 фунтів 3 унції. ● Завжди стежте за тим, щоб чаша для зважування була абсолютно чистою перед тим, як розміщувати продукти безпосередньо на її поверхні. ● Ніколи не кладіть гарячу їжу чи гарячі контейнери, такі як каструлі, в чашу для зважування. ● Ніколи не ріжте їжу на чаші для зважування, оскільки гострі предмети, такі як ножі, можуть пошкодити поверхню. ● Не застосовуйте надмірних зусиль під час роботи з приладом.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
На прилад не подається живлення/ екран не світиться.	Прилад не підключений до мережі. Вимикач Увімк./Вимк. не працює. Прилад перейшов у режим очікування.	Перевірте, чи увімкнений прилад. Установіть вимикач Увімк./ Вимк. в положення Оп. Торкніться екрану дисплея або поверніть диск управління.
Пристрій не працює.	Диск управління не натиснутий.	Натисніть на диск управління для запуску процесу приготування.
Їжа прилипає до дна чаші або пригорає.	Не встановлена насадка для помішування або ножовий блок під час розм'ягчення овочів. Обрана температура занадто висока для даного типу продуктів. Вибрана швидкість занадто повільна.	Завжди користуйтеся насадкою для помішування або ножовим блоком. Прослідкуйте за тим, щоб була обрана правильна температура і збільшіть швидкість помішування.
Кришка протікає під час процесу приготування.	Неправильно встановлена прокладка кришки.	Див. розділ «Догляд та очищення», в якому зазначено, як правильно встановлювати прокладку.
Швидкість помішування неможливо збільшити.	Температура чаші або інгредієнтів перевищує 105 °C.	Робота у звичайному режимі. Швидкість помішування обмежена до швидкості 6, якщо температура чаші або інгредієнтів перевищує 105 °C.

Усунення несправностей – продовження

Проблема	Причина	Рішення
Підставка чаші протікає.	Привід чаші або прокладка заглушки встановлені неправильно	Перевірте, чи на місці прокладка чаші і чи правильно вона встановлена.
Таймер на дисплеї не показує зворотній відлік часу.	На стадії підігріву зворотний відлік часу на таймері буде відбуватися тільки після досягнення потрібної температури. Встановлена температура перевищує 100 °C, але вміст води в інгредієнтах перешкоджає тому, щоб температура перевищила 100 °C.	Робота у звичайному режимі. Зменшити або вибрати правильну температуру.
Температура вмісту чаші не перевищує 100 °C.	Вміст води в інгредієнтах перешкоджає тому, щоб температура перевищила 100 °C.	Робота у звичайному режимі.
Ускладнення руху або вібрація в процесі роботи.	Чаша завантажена нерівномірно, що викликає надмірну вібрацію. Перевищено максимальний обсяг продуктів, поміщених в чашу. Ви використовуєте не ту насадку, яку треба, або встановили не ту швидкість.	Зменшіть кількість продуктів або перерозподіліть їх в чаші і знову ввімкніть прилад. Див. інструкції до відповідної програми і таблиці рекомендованих швидкостей, щоб використовувати ту насадку, яку треба, і правильну швидкість.
На дисплеї відображається повідомлення про помилку E:34	Введені неправильні дані для доступу до Wi-Fi.	Перевірте пароль для доступу Wi-Fi. Щоб забути мережу Wi-Fi, перейдіть в Налаштування  > Wi-Fi > Забути мережу. Перезавантажте налаштування приладу через застосунок Kenwood World.

Усунення несправностей – продовження

Проблема	Причина	Рішення
 блимає повільно	Не вдається знайти відому мережу Wi-Fi.	Можливо, прилад перенесений на нове місце або вимкнений маршрутизатор, або його потрібно перезавантажити.
 блимає швидко	Мережа Wi-Fi доступна, але неможливо підключитися до хмарних серверів.	Можливо, необхідно перезавантажити маршрутизатор або звернутися до вашого інтернет-провайдера.
На дисплеї відображається «- -».	Шкала обнуляється	Нормальна робота.
На дисплеї відображається від'ємне число.	Дисплей не обнулений, і видалені або інгредієнти, або чаша/кришка/насадка. Інгредієнти або окремі предмети притискаються до приладу або знаходяться під ним. Прилад притискається до стіни.	Або обнулите дисплей, замініть відсутні інгредієнти, або знову встановіть чашу/кришку/насадку. Переконайтеся у тому, що немає інгредієнтів або предметів, притиснутих до приладу або таких, що знаходяться під ним. Між приладом і стінами повинен бути певний простір. Обнулите дисплей перш ніж зважувати наступні інгредієнти.
На дисплеї не відображаються малі кількості.	Зважується занадто мала кількість.	Використовуйте чайну чи столову ложку для вимірювання дуже малих обсягів.
На дисплеї змінюється показник ваги.	Прилад перемістився під час роботи.	Завжди встановлюйте прилад на суху, рівну, стійку поверхню до зважування. Не рухайте прилад під час зважування. Обнулите дисплей перед зважуванням наступних інгредієнтів.

Усунення несправностей – продовження

Проблема	Причина	Рішення
Неможливо швидко переключитися між метричними одиницями вимірювання та британськими.	Пристрій перенастроюється на відображення раніше вибраної одиниці і системи вимірювання.	Зачекайте 5 секунд і спробуйте знову.
Застосунок для зважування (вага відображається на мобільний пристрій) відповідає повільно.	Слабкий сигнал мережі Wi-Fi. Мобільний пристрій не підключено до тієї ж місцевої домашньої мережі Wi-Fi.	Пристрій повинен мати сильний сигнал (зв'яжіться зі своїм інтернет-провайдером для отримання вказівки щодо вдосконалення). Мобільний пристрій повинен бути підключений до тієї ж домашньої мережі Wi-Fi, що і ваш прилад (знайдіть налаштування вашого мобільного пристрою та виберіть вашу місцеву мережу Wi-Fi).
Якщо проблему не вирішено, зверніться до найближчого офіційного центру з обслуговування приладів Kenwood. Актуальні контактні дані вашого найближчого авторизованого сервісного центру Kenwood ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті вашої країни.		

Інформація про екодизайн

Мережевий порт: Один порт Wi-Fi, активований за замовчуванням.

	TYPE CCL50
Діапазон радіочастот:	Діапазон радіочастот: 2412 - 2472 МГц
Максимальна потужність передачі:	Максимальна потужність передачі: <20 дБм.

Протокол зв'язку: IEEE802.11 b, g, n

Модель CCL50 має один мережевий порт Wi-Fi і призначена для використання в якості дистанційного мережевого обладнання.

- Мережевий порт можна деактивувати в меню налаштувань Wi-Fi, обравши команду «Вимкнути».
- Мережевий порт можна повторно активувати в меню налаштувань Wi-Fi, вибравши команду «Увімкнути».

Режим	Ліміт	CCL50
Немережевий режим увімкнено — На дисплеї відображається час, швидкість та температура	Не застосовується	Не застосовується
Немережевий режим очікування — через 20 хвилин бездіяльності дисплей вимикається.	<0,5 Вт	0,45 Вт
Мережевий зв'язок увімкнено. відображається час, швидкість, температура. Порт мережі Wi-Fi активний.	Не застосовується	Не застосовується
Мережевий режим очікування — через 20 хвилин бездіяльності дисплей вимикається. Порт мережі Wi-Fi переходить в режим низького живлення.	<2,0 Вт	1,02 Вт
Вимикання — Активується через вимикач на задній частині пристрою.	<0,5 Вт	0,0 Вт

Умови проведення вимірювань:

- Вхідна напруга: 50 Гц, 230 В постійного струму
- Температура навколишнього середовища: 23 °C
- Дата перевірки: 25.06.2019
- Обладнання: Hewlett Packard: 6814B та HIOKI: PW3335
- Регламент комісії з контролю (ЄС) Номер 1275/2008 та 801/2013.

Реактивація: Пристрій можна знову активувати в режимі очікування наступним чином:

- З режиму очікування з приєднанням до мережі: торкніться дисплея, поверніть диск управління або зробіть це віддалено через застосунок.
- З режиму очікування без приєднанням до мережі: торкніться дисплея або поверніть диск управління.
- **Чашу та кришку необхідно завжди тримати на основному блоці, щоб ним можна було керувати віддалено.**

Содержание

Меры безопасности	35-40
Компоненты	41
Соединение с приложением	
Kenwood World App	42
Использование мультиварки	42
Готовка без крышки	42
Использование заранее заданных программ	43
Как пользоваться насадкой Direct Prep	43-44
Как пользоваться подносом для взвешивания	44
Как пользоваться дисплеем	46
Заданные параметры использования	47-49
Рецепты	50
Таблица рекомендуемого использования	51-57
Уход и очистка	57-59
Обслуживание и забота о покупателях	59
Полезные советы	61-63
Устранение неисправностей	63-66
Информация по экодизайну	67

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- Для правильной эксплуатации прибора следите за тем, чтобы дно чаши всегда было сухим и чистым перед установкой на блок электродвигателя.
- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от сети:
 - перед сборкой или разборкой (снятием каких либо частей);
 - когда прибор не используется;
 - перед чисткой.
- Во избежание ожога от горячих брызг всегда удаляйте насадку для помешивания в процессе готовки и насадку для взбивания перед тем, как вылить содержимое чаши.
- Будьте осторожны, если в кухонную машину наливается горячая жидкость: ее может выбросить наружу из-за внезапного образования пара.
- Ножевой блок должен оставаться на приводном валу. Лезвие острое, будьте осторожны при обращении с ним.
- Не держите принадлежности к прибору в чаше, когда он подсоединен к сети, если не установлена заглушка для медленноварки.
- Следите за тем, чтобы ваши руки не попадали в чашу, когда прибор подключен к сети.
- Оставляя прибор без присмотра при включённом режиме приготовления, обращайтесь особое внимание на следующее:

- Придерживайтесь указаний относительно температурных режимов и максимальных объёмов обрабатываемых ингредиентов;
- Следите за тем, чтобы до прибора и шнура не мог дотянуться ребёнок и чтобы они находились подальше от края рабочей поверхности;
- Регулярно контролируйте процесс приготовления, чтобы в продуктах было достаточно жидкости и они не переваривались.
- Соблюдайте осторожность при поднятии прибора: он тяжёлый. Перед тем, как переместить прибор, убедитесь в том, что чаша пуста, а крышка выходного отверстия зафиксирована. Не поднимайте прибор за ручки чаши или ручку для слива.
- Не перемещайте прибор, когда он включен или еще горячий.
- Прибор можно наполнять только до максимального уровня 3-х литров при использовании заглушки для медленноварки.
- Никогда не превышайте максимальный уровень наполнения 3-х литров, отмеченный на внутренней стороне чаши.
- При неисправности прибора или его насадок им пользоваться запрещено. Проверьте и отремонтируйте его: см. раздел «Обслуживание и забота о покупателях».
- Не загружайте в комбайн продукты в количествах, превышающих указанные нормы.
- Не превышайте максимальный предел наполнения 2.6 литров, отмеченный на внутренней поверхности чаши при использовании насадки для чаши.
- При поджаривании НЕЛЬЗЯ превышать отметку максимального наполнения маслом 0.5 литра, указанную на чаше. Перед добавлением пищи к растительному маслу удалите избыточную жидкость/воду и убедитесь в том, что все компоненты прибора сухие.

- Следите за тем, чтобы вода не попала на блок электродвигателя, электрический шнур или штепсельный разъем.
- Соблюдайте осторожность при обращении с частями прибора или при прикосновении к ним при использовании в режиме готовки или после нее. В особенности это касается чаши, крышки, насадок, приводного вала и заглушки для медленноварки, так как они остаются ГОРЯЧИМИ в течение долгого времени после отключения прибора
- Если чашу необходимо снять или перенести, пользуйтесь ее ручками. Дотрагиваясь до горячей чаши или насадок, надевайте кухонные рукавички.
- Дно чаши остается горячим длительное время после прекращения нагрева. Соблюдайте осторожность и используйте защитные коврики, устанавливая чашу на нетермостойкую рабочую поверхность.
- Остерегайтесь пара, выходящего из чаши, в особенности при снятии крышки или колпачка наливного отверстия при включённом режиме приготовления или по завершении процесса.
- Не снимайте крышку или колпачок наливного отверстия, пока жидкость кипит.
- Пользуйтесь кухонными рукавицами при снятии крышки или колпачка наливного отверстия при включённом режиме приготовления или по завершении процесса.
- Всегда устанавливайте колпачок наливного отверстия при использовании функции шинковки или при приготовлении пюре.
- При пользовании прибором всегда устанавливайте колпачок наливного отверстия, если в рецепте нет иных указаний.
- Используйте только те инструменты и чашу, которые поставляются в комплекте с данным прибором.
- Запрещается использовать чашу на других нагревательных приборах.

- Запрещается включать прибор с пустой чашей в режиме приготовления.
- Не пользуйтесь крышкой для управления прибором, всегда используйте для этого диск управления.
- **С механизмом блокировки следует обращаться осторожно; излишние усилия могут привести к повреждению механизма и к травмам.**
- При работе с прибором устанавливайте его на ровную поверхность, как можно дальше от края. Не устанавливайте прибор под навесными шкафчиками.
- Этот прибор не предназначен для того, чтобы им управлять при помощи внешнего таймера или пульта дистанционного управления, не входящего в комплект поставки.
- Перед употреблением пищи, убедитесь, что она полностью готова и очень горячая на конечном этапе приготовления.
- Продукты следует употреблять вскоре после приготовления либо быстро охлаждать и как можно скорее помещать в холодильник.
- Во избежание протечки и повреждения прибора необходимо, чтобы уплотнительное кольцо всегда было правильно установлено на приводном валу/заглушке для медленноварки.
- Всегда пользуйтесь кнопками разблокировки чаши перед тем, как снять чашу.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Дети должны находиться под присмотром. Не разрешайте детям играть с прибором.

- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте. Не допускайте свисания электрического шнура там, где его могут схватить дети.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Не пользуйтесь ручкой для слива, если необходимо снять или перенести чашу.
- Не применяйте избыточных усилий, нажимая на дисплей, и никогда не пользуйтесь острыми предметами для управления его работой.
- Не ставьте прибор рядом с духовкой или другим прямым источником тепла.

Насадка терка-шинковка

- Диски очень острые; соблюдайте осторожность при установке, перемещении и чистке. **При обращении с прибором и чистке всегда держитесь за специальную ручку подальше от режущего края.**
- **Никогда не снимайте крышку до полной остановки режущего диска.**
- Никогда не пользуйтесь пальцами при проталкивании ингредиентов в загрузочную трубку. Пользуйтесь только толкателем, поставляемым в комплекте с данным прибором.
- При проталкивании пищи в загрузочную трубку не прилагайте чрезмерных усилий: это может привести к повреждению насадки.
- Избегайте контакта с движущимися компонентами прибора. Не приближайте пальцы к выходному отверстию для пищи.
- Перед снятием крышки с насадки Direct Prep:
 - Отключите прибор;
 - Дождитесь полной остановки диска.
- Не лейте жидкость в загрузочную трубку.

Насадка для пароварки

- Соблюдайте осторожность при обращении с компонентами прибора; любой пар, жидкость или конденсация будут очень горячими. Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Будьте осторожны при вынимании емкости для конденсата после использования, так как в нем может быть горячая жидкость.
- Мясо, рыба и морепродукты должны быть тщательно приготовленными.
- Если вы используете основание подноса и полку для готовки на пару, кладите мясо, птицу и рыбу в нижнюю корзину таким образом, чтобы сырой сок не капал на пищу внизу.
- Не разогревайте готовый рис повторно в подносе для готовки на пару.

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.

ОСТОРОЖНО! ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.

- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.
- Внутри прибора находится беспроводной модуль ESPWROOM32, который используется в его работе.
- Прибор соответствует основным требованиям и другим положениям Директивы 2014/53/ЕС.

Перед первым использованием

- Снимите пластиковый чехол с ножевого блока. Не храните защитную упаковку, т.к. она предназначена исключительно для защиты лезвий в процессе производства и транспортировки.
- Вымойте все части: см. раздел «Уход и чистка»

Компоненты

крышка

- ① Колпачок наливного отверстия крышки
- ② Наружная крышка (металлическая)
- ③ Крышка внутренняя (прозрачная)
- ④ Отверстие колпачка наливного отверстия крышки
- ⑤ Защитные блокировки
- ⑥ Прокладка крышки

Насадки для чаши

- ⑦ Ножевой блок
- ⑧ Насадка для помешивания
- ⑨ Венчик

Чаша

- ⑩ Приводной вал чаши
- ⑪ Накладка приводного вала чаши
- ⑫ Заглушка для медленноварки
- ⑬ Уплотнитель для заглушки медленноварки
- ⑭ Ручки чаши
- ⑮ Кнопки разблокировки чаши
- ⑯ Ручка для слива
- ⑰ Чаша для варки
- ⑱ Гайка приводного вала чаши

Блок электродвигателя

- ⑲ Блок электродвигателя
- ⑳ Экран дисплея
- ㉑ Диск управления
- ㉒ Выключатель On/Off (Вкл. /Выкл.)

Пароварка

- ㉓ Крышка
- ㉔ Полка
- ㉕ Основание
- ㉖ Емкость для конденсата
- ㉗ Лопатка
- ㉘ Чаша для взвешивания

Насадка терка-шинковка

- ④① Крышка выходного отверстия Direct Prep
- ④① Выходное отверстие Direct Prep
- ④② Выключатель Вкл./Выкл. насадки Direct Prep
- ②⑨ Толкатель / мерный стакан
- ③① Загрузочная трубка
- ③① Крышка насадки Direct Prep
- ③② Приводной вал
- ③③ **ДИСК**

- 1** диск для особо мелкого измельчения (если входит в комплект)
- 2** диск для мелкого измельчения (если входит в комплект)
- 3** диск для грубого измельчения (если входит в комплект)
- 4** диск для нарезки тонкими ломтиками (если входит в комплект)
- 5** диск для нарезки толстыми ломтиками (если входит в комплект)

Примечание: Не все перечисленные здесь диски входят в ваш комплект, так как комплектация прибора зависит от его модели. По вопросам о приобретении диска, не входящего в ваш комплект, см. раздел “Обслуживание и забота о покупателях”.

Режущие диски можно идентифицировать по указанным на них номерам.

- ③④ Подвесной щиток
- ③⑤ Основание
- ③⑥ Выходное отверстие для пищи
- ③⑦ Дополнительный спускной лоток
- ③⑧ Башня
- ③⑨ Кнопка разблокировки Direct Prep
- ④③ Сумка для хранения диска

Соединение с приложением Kenwood World



См. схемы **A - D**

Программное приложение Kenwood World позволяет управлять прибором через смартфон или планшет.

- 1 Включите прибор в сеть и нажмите на выключатель Вкл./Выкл. на задней стороне блока питания.
- 2 Выберите Настройки  > WiFi > Соединение и следуйте инструкциям на дисплее.

ПИН-код

- Потребуется для использования приложения Kenwood World.
- Подключение прибора возможно только при условии появления ПИН-кода на дисплее. Если ПИН-код введен неправильно, следуйте инструкциям в приложении и снова введите.
- Для того, чтобы вывести ПИН прибора на экран, выберите Настройки  > WiFi > Соединение и следуйте инструкциям на дисплее (только при наличии соединения с сетью WiFi).

Примечание:

WiFi

Работает только в режиме IEEE802.11 b,g и n на частоте 2,4 ГГц и подключается к сетям через технологию WPA2-PSK.

Совместимость

Приложение Kenwood World совместимо с последними версиями iOS и Android.

Использование режима мультиварки

См. схемы **E - L**

- 1 Включите прибор в сеть и нажмите на выключатель Вкл./ Выкл. на задней стороне блока питания.
- 2 Установите чашу. Слегка подтолкните вниз, чтобы она встала на место.

Примечание: чашу можно будет

установить только при условии, что она находится в правильном положении.

- Для снятия чаши нажмите одновременно на обе кнопки разблокировки чаши (расположенные под ее ручками) и поднимите чашу.
- 3 Установите на чашу ножевой блок, насадку для смешивания, венчик или заглушку для медленноварки.
 - 4 Добавьте необходимые ингредиенты для обработки или приготовления.
 - 5 Установите крышку и колпачок наливного отверстия, если требуется. Подтолкните крышку вниз и поверните против часовой стрелки до тех пор, пока она не совместится с ручками чаши для варки.
 - 6 Установите необходимое время, скорость и температуру.
 - 7 Для запуска процесса готовки нажмите на диск управления.
 - 8 Для остановки прибора в любое время нажмите на диск управления. Будьте осторожны, так как чаша и крышка будут горячими. Для продолжения процесса готовки снова установите крышку и нажмите на диск управления.

Готовка без крышки

Для подключения режима готовки без крышки выберите температуру и нажмите на диск управления.

Прибор начнет нагреваться.

Примечание:

- При готовке без крышки выбрать скорость невозможно.
- Во избежание ожога используйте жаропрочные принадлежности для смешивания или перевертывания ингредиентов, когда это необходимо.

Использование заранее заданных программ

См. схемы **М** – **О**

- 1 Выберите меню заданных настроек.
- 2 Выберите заранее заданную настройку, которую вы хотите использовать.
- 3 Следуйте настройкам на дисплее.
- 4 Для остановки прибора в любой момент нажмите на диск управления. Будьте осторожны, так как чаша и крышка будут горячими.

После приготовления

- Соблюдайте осторожность при обращении с частями прибора или прикосновении к ним, когда прибор работает в режиме приготовления или по завершении процесса; ЭТО ОСОБЕННО КАСАЕТСЯ ЧАШИ И НАСАДОК, так как они долго остаются ГОРЯЧИМИ после выключения прибора.
- Для снятия и переноса чаши используйте две боковые ручки. При обращении с горячей чашей и горячими насадками используйте кухонные рукавицы.
- Для снятия и переноса чаши не следует использовать ручку для слива.
- Ручка для слива предназначена для того, чтобы было легче удалять оставшиеся в чаше ингредиенты.
- Дно чаши остается горячим длительное время после прекращения нагрева. Будьте осторожны при обращении и чистке.

Как пользоваться насадкой Direct Prep

- 1 Снимите крышку выходного отверстия насадки Direct Prep.
- 2 Установите башню на выходное отверстие привода Direct Prep, совместив , затем нажмите на кнопку разблокировки и поверните против часовой стрелки для фиксации .

- 3 Придерживая центральную ручку, подтолкните нужный режущий диск на приводной вал. Для идентификации каждый диск имеет номер и при подталкивании диска на вал номер должен быть сверху. См. таблицу рекомендуемого использования
- 4 Установите подвесной щиток на приводной вал, текст со словом ВЕРХ был напротив режущего диска.

Примечание:

- Если подвесной щиток не установлен, то ингредиенты будут набиваться под диском, не выходя через спускной лоток.
- 5 Установите крышку насадки Direct Prep на основание, повернув ее по часовой стрелке.
 - 6 Прикрепите насадку food prep к башне, совместив символы , и поверните по часовой стрелке до фиксации.
 - 7 По завершении сборки нажмите на кнопку разблокировки и поверните насадку Direct Prep в нужное положение.

	Для установки или удаления узла насадки Direct Prep. Не пользуйтесь насадкой Direct Prep в этом положении.
	Для нарезки или измельчения с подачей непосредственно в чашу для варки через отверстие в колпачке наливного отверстия.
	Для нарезки или мелкого измельчения с подачей в соответствующую емкость. В положении  спускной лоток можно установить, прикрепив его к отверстию для выхода пищи.

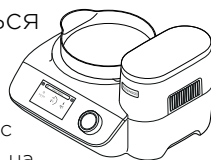
- 8 Нарезьте ингредиенты так, чтобы они поместились в загрузочную трубку.

- 9 Нажмите кнопку «Пуск/Стоп» насадки Direct Prep и одновременно равномерно протолкните ингредиенты толкателем.
- **Никогда не помещайте пальцы в загрузочную трубку.**
 - **Пользуйтесь прилагаемой лопаткой, чтобы направлять нарезанные или измельченные кусочки слева от крышки вниз через отверстие колпачка наливного отверстия.**
- 10 Для удаления насадки поверните ее по часовой стрелке до тех пор, пока . . . ▼ не совместится со ▲, после чего насадку можно удалить.
- **Всегда выключайте прибор перед снятием крышки Direct Prep.**

Внимание

- **Если пища не выходит из выходного отверстия, отключите прибор и убедитесь, что она не забивается под диском и что подвесной щиток установлен. Перед тем, как продолжить обработку, полностью уберите забившиеся под диском ингредиенты.**
- **На время, в течение которого прибор не используется, удалите насадку Direct Prep и установите на место крышку выходного отверстия.**

Как пользоваться подносом для взвешивания



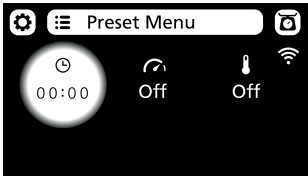
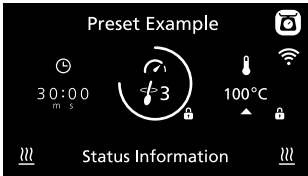
- 1 Поместите поднос для взвешивания на блок питания.
Как вариант, можно также использовать поднос для взвешивания, установив его поверх чаши и крышки, убрав колпачок наливного отверстия крышки.
Если при взвешивании ингредиенты сразу попадают в чашу, установите сначала необходимую насадку для чаши .
- 2 Выберите функцию взвешивания  на дисплее.
- 3 Обнулите веса.
- 4 Взвесьте ингредиенты.

Примечание: Перед взвешиванием прибор всегда необходимо ставить на сухую, плоскую и стабильную поверхность.

Более подробная информация содержится в разделе “Полезные советы”.

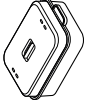
Советы и рекомендации по готовке		
Рекомендуемая температура	40°C – 50°C	Растопка шоколада
	40°C – 90°C	Технология приготовления су-вид.
	94°C – 98°C	Варка при слабом кипении
	100°C	Кипячение
	100°C – 104°C	Готовка на пару
	120°C	Приготовление соте из овощей
	140°C – 180°C	Подрумянивание мяса
	Скорость 1	– Периодическое помешивание с долгими паузами. При установке в этом положении прибор работает прерывисто на низкой скорости, совершая примерно 2 оборота каждые 60 секунд, что подходит для помешивания запеканок и тому подобных блюд.
	Скорость 2	– Периодическое помешивание со средними паузами. При установке в этом положении прибор работает прерывисто на низкой скорости, совершая примерно 2 оборота каждые 15 секунд.
	Скорость 3	– Периодическое помешивание с короткими паузами. При установке в этом положении прибор работает прерывисто на низкой скорости, совершая примерно 2 оборота каждые 5 секунд.
	Скорость 4 до макс.	– Помешивание на постоянной скорости, которая постепенно возрастает до максимальной.
	Примечание: Более подробно об этом можно прочитать в разделе “Полезные советы”.	

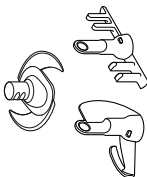
Как пользоваться дисплеем

	
	Коснитесь этой иконки, чтобы открыть меню настроек.
	Коснитесь этой иконки, чтобы открыть меню заданных программ.
	Коснитесь этой иконки, чтобы взвесить ингредиенты либо в чаше, либо с помощью подноса для взвешивания.
 30:00 m s	Отображает выбранное время в часах (ч), минутах (м) и секундах (с).
	Показывает выбранную скорость. Если выбрана прерывистая скорость (1- 3), наружное кольцо будет постепенно увеличиваться, а прибор будет перемешивать содержимое, когда он заполнен.
 98°C ▲	Показывает выбранную температуру. Красный треугольник указывает на то, что происходит нагревание прибора. Голубой указывает на то, что происходит охлаждение прибора. Отсутствие треугольника говорит о том, что желаемая температура достигнута.
	Указывает на то, что определенный параметр настройки (время, скорость или температуру) изменить невозможно.
Информация о статусе.	В тексте здесь указана информация о статусе.
	Указывает на то, что чаша, ее содержимое или любые используемые компоненты горячие. Обращайтесь с осторожностью.
	Указывает на то, что прибор подсоединен к сети WiFi.

Заданные параметры использования				
Параметры настроек по умолчанию можно откорректировать в соответствии с вашим рецептом при наличии соответствующих параметров. Настройки, которые изменить невозможно, отмечены иконкой  Когда на дисплее появляется надпись "Нагрев", отсчет времени на таймере начнется только по достижении нужной температуры.				
Заданная настройка	Рекомендуемая насадка	Настройки по умолчанию (можно регулировать)	Стадия поддержания тепла	Идеи для рецептов/ использования
Блюдо, приготовленное посредством загрузки всех ингредиентов сразу		 30 мин (5 мин – 2 ч)  3 (ВЫКЛ. – 4)  98°С (85°С – 98°С)	 30 мин  ВЫКЛ. – 4  62°С	Рисовая запеканка. Болонезе
Суп-пюре		 30 мин (5 мин – 2 ч)  1 (1 – 5)  98°С (85°С – 105°С)	 2 мин  Max  62°С	Томатный суп, Грибной суп
Суп с крупными кусочками (мяса/овощей)		 30 мин (5 мин – 2 ч)  1 (1 – 5)  98°С (85°С – 105°С)	 30 мин  1 – 4  62°С	Минестроне, Бульоны
Медленноварка		 2 часа (5 мин – 8 ч)  ВЫКЛ.  95°С (80°С – 95°С)	 30 мин  ВЫКЛ.  62°С	Говяжий бургиньон

Заданные параметры использования – продолжение

Заданная настройка	Рекомендуемая насадка	Настройки по умолчанию (можно регулировать)	Стадия поддержания тепла	Идеи для рецептов/ использования
Технология приготовления су-вид.		2 часа (10 сек - 8 ч) ВЫКЛ.  55 °C (40 °C - 90 °C) 		Используется для мяса, рыбы, яиц, овощных блюд для улучшения текстур, вкусовых качеств и более нежной консистенции.
Готовка на пару		30 мин (1 мин - 8 ч) ВЫКЛ.  100 °C 		Семга в папильотах
Замешивание теста		15 сек  7  ВЫКЛ.  2 мин  8  ВЫКЛ. 		Бриوشь
Расстойка теста		1 час (5 мин - 8 ч) ВЫКЛ.  30 °C (30 °C - 35 °C) 		Расстойка дрожжевого теста

Заданные параметры использования – продолжение						
Заданная настройка	Рекомендуемая насадка	Настройки по умолчанию (можно регулировать)		Стадия поддержания тепла	Идеи для рецептов/ использования	
Ополаскивание			50 сек 	→ 10 сек 		Быстрое полоскание для облегчения мытья
			4 	→ 9 		
			55°С 	→ 55°С 		

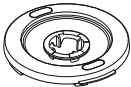
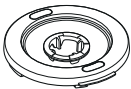
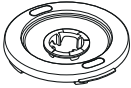
Рецепты			
Рецепт	Насадка	Заданные/ ручные настройки	Ингредиенты
Минестроне	  	Суп с крупными кусочками (мяса/овощей)  20 мин  1  98 °C	Добавьте Болонезе 100 г панчетты, нарезанной кубиками, 2 головки измельченного чеснока, 50 г риса Арборио 2½ ст.л. томатной пасты 70 г капусты савойской 1 ч.л. сушеного розмарина 2 ч.л. сушеного шалфея 1 стебель нарезанного сельдерея, 60 г нарезанного лука - порея 75 г нарезанного лука 75 г нарезанной моркови 1 кг горячего овощного бульона Соль и перец
Бефстроганов	  	Блюдо, приготовленное посредством загрузки всех ингредиентов сразу  30 мин  3  98 °C	Добавьте Болонезе 600 г нарезанной кубиками говядины 1 ст.л. паприки 1 ст.л. сливочного масла 1 зубчик чеснока измельченного 200 г нарезанных ломтиками грибов 150 г нарезанного лука 300 г нарезанной моркови 400 г горячего говяжьего бульона 200 г сливок Соль и перец
Заварной крем	  	Ручные настройки  15 мин  5  80 °C	Добавьте Болонезе 250 г цельного жирного молока 250 г сливок 48 % жирности 1 ч.л. экстракта ванилина 1 ст.л. кукурузной муки 96 г взбитого яичного желтка 80 г сахарной пудры
Рисовый пудинг	  	Блюдо, приготовленное посредством загрузки всех ингредиентов сразу  1 ч 30 мин  3  90 °C	Добавьте Болонезе 150 г короткозерного риса 1 кг цельного жирного молока 75 г сахарной пудры 2 ч.л. экстракта ванилина

Таблица рекомендуемого использования

- Данные указаны только ориентировочно и будут варьироваться в зависимости от конкретного рецепта и ингредиентов.
- Для оптимальных результатов при приготовлении тортов всегда используйте мягкое сливочное масло комнатной температуры и маргарин.
- Если работа машины замедляется или она начала работать с трудом, увеличьте скорость.

Функция



Макс



Ножевой блок

Для измельчения ингредиентов перед готовкой и приготовления пюре по ее завершению.

Для приготовления обычного теста и жидкого теста для тортов.

Хлебное тесто - Важно: Не превышайте максимальное время обработки и количество, указанное в таблице использования продуктов.

Шинковка трав	Макс	10 секунд	20 г – 50 г
Шинковка лука	Макс	5 – 10 секунд	До 300 г (2 луковицы)
Шинковка овощей на кусочки по 4 см	Макс	10 – 20 секунд	До 1 кг
Измельчение нежирного мяса на кубики по 2 см.	Макс	5 – 30 секунд	150g – 1 кг
Орехи	Макс	30 – 60 секунд	100 – 200 г
Выпечка – растирание жира с мукой Добавление воды для смешивания ингредиентов выпечки	Импульс Импульс	x15 – 30 x5 – 10	Общий вес 250 г – 1 кг
Измельчение шоколада, разбитого на кусочки (напр. для растопки)	Макс	30 секунд	До 200 г
Раскалывание льда	Макс	20 – 30 секунд	До 250 г (12 кубиков)
Напитки и смузи	Макс	60 секунд	1 л
Смешивание холодных ингредиентов	Макс	1 – 2 мин	2.6 л
Смеси для тортов в мультиварке	От 8 до Макс	30 – 60 сек	Общий вес до 1 кг
Тесто для пасты – смешайте сухие ингредиенты и добавьте влажные	4 8	2 мин 2 мин	Общий вес до 830 г Вес муки до 500 г
Печенье	Макс	1 мин	Общий вес до 670 г
Хлебное тесто (обычное белое)	8	2 мин	Общий вес 1 кг Вес муки 650 г

Таблица рекомендуемого использования – продолжение)

Функция			
 Ножевой блок Для измельчения ингредиентов перед готовкой и приготовления пюре по ее завершению. Для приготовления обычного теста и жидкого теста для тортов. Хлебное тесто - Важно: Не превышайте максимальное время обработки и количество, указанное в таблице использования продуктов.			
Рецепт приготовления бриоши Общий вес 800 г / Вес муки 380 г			
Этап 1 Молоко Сухие активные дрожжи	5/30 °C	2 мин	120 г 10 г
Этап 2 Хлебопекарная мука для белого хлеба Соль Сахар Яйца Сливочное масло охлажденное	7/ВЫКЛ. 8/ВЫКЛ.	15 сек 2 мин	380 г 5 г 30 г 3 (150 г) 105г
 Насадка для помешивания в процессе готовки Для рецептов, в которых требуется плавное перемешивание без полного слипания ингредиентов Не используйте скорость выше девятой.			
Масло для крема/маргарин и сахар для тортов	7 – 8	2 - 3 мин	Общий вес жира и сахара: до 400 г
Шоколадные пирожные	5	2 - 3 мин	До 1.2 кг
 Венчик Для взбивания легких ингредиентов, таких как яичный белок, сливки, и голландский соус			
Яичный белок	8 – 9	3½ – 4 мин	2 – 8 (70 – 280 г)
Взбивание крема	9	1 – 1½ мин	200 г – 600 г
Майонез	9	1-3 мин	Смесь из 2 – 4 яиц

Таблица рекомендуемого использования – продолжение)



Насадка Direct Prep

Для нарезки или мелкого измельчения ингредиентов непосредственно в чашу для варки или иную емкость.

Диск	Функция	Полезные советы
 Диск 1	Особо мелкое измельчение для сыра пармезан	● Используйте всегда свежие продукты. ● Не нарежьте слишком мелко. Загрузочная трубка должна быть практически полностью заполнена в поперечном сечении. Это препятствует проскальзыванию ингредиентов вниз по трубке в процессе обработки. ● После обработки на диске всегда останется небольшое количество неиспользованных продуктов. ● В процессе измельчения ингредиенты, размещаемые вертикально, будут нарезаны более короткими, кусочками, чем ингредиенты, размещаемые горизонтально. ● Не обрабатывайте замороженные ингредиенты.
 Диски 2 и 3	Тонкое/грубое измельчение для сыра или твердых фруктов или овощей	
 Диски 4 и 5	Нарезка толстыми/тонкими ломтиками для сыра или твердых фруктов или овощей.	



Заглушка для готовки на медленном огне.

Для рецептов, требующих томления

Тушеные блюда, запеканки и т.д.

ВЫКЛ./80 – 95°C

1 – 8 часов

3 л



Технология приготовления су-вид.

Используйте эту функцию приготовления пищи для целого ряда ингредиентов, включая мясо, рыбу, яйца, овощи, наряду с другими блюдами для улучшения текстуры, вкусовых качеств и более нежной консистенции.

Технология приготовления су-вид.

- 1 Установите заглушку медленноварки.
- 2 Поместите ингредиенты в запечатываемый мешок, удалите воздух, плотно запечатайте мешок и поместите в чашу.
- 3 Затем добавьте воды до отметки 3 литра (Не превышайте максимальную отметку наполнения).
- 4 Убедитесь в том, что крышка установлена правильно и колпачок заливного отверстия находится там, где следует.
- 5 Выберите программу «Су-вид»
- 6 Установите соответствующее время и температуру. Примечание: Отсчет времени начнется только по достижении заданной температуры.
- 7 Для запуска процесса готовки нажмите на диск управления.

Советы и рекомендации

- Необходимое время приготовления зависит от типа и толщины ингредиентов, а не от их веса.
- Необходимая температура будет зависеть от желаемой текстуры готового блюда/ингредиентов.
- Всегда сначала помещайте мешки в чашу, а затем полностью накрывайте водой.

Таблица рекомендуемого использования – продолжение

Советы и рекомендации - Продолжение

- Не наполняйте чашу ингредиентами более, чем наполовину. Для достижения наилучших результатов добавьте как минимум 1,5 литра воды и не превышайте максимальную отметку наполнения в 3 литра.
- Мешки с продуктами не должны соприкасаться друг с другом, так как это влияет на теплопередачу.

Пищевые мешки

- Используйте только пищевые пластиковые вакуумные запечатываемые мешки, которые специально изготовлены для готовки по технологии су-вид.

Наполнение мешков

- При наполнении мешка раскройте отверстие как следует, чтобы пища не застряла в уплотняющей прокладке.
- Не переполняйте мешок.
- Перед запечатыванием удалите воздух.

Безопасность пищевых продуктов - готовка при низкой температуре

- На протяжении всего процесса приготовления продуктов и на стадии их термической обработки должны соблюдаться хорошие гигиенические условия.
- Всегда используйте свежие и высококачественные продукты питания.
- Для достижения наилучших результатов и равномерного приготовления продуктов разрежьте их на тонкие равномерные по размеру кусочки.
- НЕ СЛЕДУЕТ готовить продукты в замороженном виде. Дайте замороженным продуктам разморозиться перед приготовлением.
- Для приготовления пищи при температуре ниже 55°С подходит только свежая рыба.
- Для правильного приготовления пищи важно точно следовать инструкциям по приготовлению рецепта.
- После приготовления блюда его следует либо сразу употребить, либо как можно скорее поместить в холодильник.
- Если вы впервые готовите по технологии су-вид и Вам требуется дополнительная информация, мы рекомендуем посетить веб-сайт вашего местного органа власти, посвященном безопасности пищевых продуктов, и следовать инструкциям, представленным на нем.

Таблица рекомендуемого использования – продолжение

Примеры блюд, приготовленных по технологии су-вид

- Время указано в расчете на приготовление 1 порции на пакет и максимум 2-х пакетов за один раз.
- Для придания дополнительного вкуса добавьте в пакетики травы, сливочное масло и дольки лимона.
- После приготовления подрумяньте на сковороде.

Продукт				
Стейк - вырезка Толщина: 20 - 25 мм	Полусырой	200 – 250 г	2 ч	50 °С
	Средняя степень готовности		2 ч	56 – 60 °С
	Полная степень готовности		2 ч	65 – 69 °С
Филе палтуса Стейк из тунца Толщина: 20 - 25 мм		200 – 240 г	40 мин	62 °С
Филе лосося Толщина: 20 - 25 мм		240 – 260 г	1 ч 15 мин	62 °С
Котлета из корейки ягненка Толщина: 20 - 25 мм		100 – 200 г	1 ч 45 мин	54 °С
Свиная котлета		170 – 200 г	1 ч 15 мин	62 °С
Грудка цыпленка		150 – 170 г	2 ч	62 °С
Морковь Ломтик 10 - 15 мм		450 г	1 ч	82 °С

Таблица рекомендуемого использования – продолжение

Готовка на пару



Емкость для конденсата можно поместить между крышкой чаши и основанием подноса пароварки со снятой крышкой наливного отверстия. Это предотвращает попадание капель жидкости, образовавшейся в процессе приготовления на пару, в чашу для варки. Примечание: указанные количества основаны на суммарной вместимости основания и полки для подноса для готовки на пару.

Продукт			
Молодой картофель	Помыть нарезать крупные картофелины на части	25 – 35 мин	1,6кг
Бобы Зелень или побеги	Обрезать края и нарезать тонкими ломтиками	15 – 25 мин	600 г
Брокколи	Разрезать на веточки	15 – 25 мин	800 г
Цветная капуста	Разрезать на веточки	15 – 25 мин	1,5кг
Морковь	Тонко порезать	20 – 30 мин	800 г
Сладкий картофель	Нарезать на кубики по 3 см	20 – 30 мин	1,5кг
Курица, грудка	-	20 – 30 мин	12 (2кг)
Свежая рыба, филе или стейк	-	20 – 25 мин	8 (1,4кг)
Целая рыба (напр. форель)	Почищенная, потрошенная и со снятой чешуей	20 – 30 мин	600 г
Сладкий пудинг, приготовленный на пару (в домашних условиях)	-	1½ – 2 ч Через 1 ч добавить воды	1.2 л (диаметр 14 см) чаша для пудинга
Пудинг на сале (приготовление в домашних условиях) Говядина или молодая баранина	-	1½ – 2 ч Через 1 ч добавить воды	1.2 л (диаметр 14 см) чаша для пудинга

Таблица рекомендуемого использования – продолжение

Пример рецепта приготовления на пару:

Продукт		Положение лотка в пароварке		
Замороженное филе семги	–	У основания	25 – 35 мин (в зависимости от толщины)	250 г
Картофель восковой	Почистить и нарезать продольно на четыре продольные дольки	У основания	30 мин	400 г
Морковь	Почистить, разрезать продольно и нарезать на 6 см кусочки	Полка	30 мин	200 г
Брокколи	Нарезать на головки	Полка	15 мин	200 г

Метод:

- 1 Установите насадку для пароварки.
- 2 Выберите заданную настройку “Пар”.
- 3 Наполните чашу водой до отметки 1 л. .
- 4 Добавьте семгу, картофель и морковь в количествах, указанных выше.
- 5 Для начала готовки нажмите на диск управления
- 6 Через 15 минут наденьте кухонные рукавицы, снимите крышку и добавьте брокколи.
- 7 Продолжайте готовить в течение оставшегося времени. Тщательно проверьте, готово ли блюдо.

Уход и очистка

О том, как чистить прибор, см. Е сxFему

Р

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и отключайте его от сети питания.
- Снимите крышку и насадки с чаши перед чисткой.
- Некоторые продукты, например морковь, могут изменять цвет пластика. Протирание тканью, смоченной в растительном масле, может помочь удалить пятно.
- Для удаления запахов от сильно пахнущей пищи, высушите детали на

воздухе после мытья.

- Диски насадки Direct Prep можно хранить в сумке для хранения, когда они не используются.
- Никогда не пользуйтесь абразивными материалами.
- Некоторые ингредиенты, такие как куркума, могут вызвать окрашивание. Это не повлияет на работу вашего прибора.

Блок электродвигателя

- Протрите влажной тканью, а затем просушите.
- Не используйте абразивы и не погружайте в воду.

Температурный датчик чаши

- Протрите влажной тряпкой и высушите. Не используйте абразивные или острые инструменты для чистки датчиков.

Чаша / Насадка для перемешивания / Ножевой блок / Венчик

- Используйте заданную программу полоскания для быстрой чистки чаши перед разборкой прибора для чистки. Для лучших результатов всегда разбирайте чашу на части для чистки и тщательно сушите перед повторной сборкой.
- Мойте части прибора вручную или в машине. Затем тщательно сушите.
- Если к внутренней части емкости прилипла пища, удалите как можно больше с помощью лопатки, входящей в комплект поставки. Заполните емкость теплой мыльной водой и дайте постоять. С помощью щетки для посуды очистите прилипший налет. Изменение цвета поверхности емкости не повлияет на работу.

Приводной вал чаши/заглушка для медленноварки.

См. схемы **Q1 - Q3**

1. Перед установкой на чашу убедитесь, что уплотнитель зафиксирован на приводном валу или заглушке для медленноварки..
2. Установите приводной вал или заглушку для медленноварки внутри чаши и совместите с гайкой приводного вала на нижней части чаши.
3. Зафиксируйте гайку приводного вала, повернув ее по часовой стрелке до тех пор, пока она не совместится с обозначением .

Снятие приводного вала чаши/

Заглушки для медленноварки

См. схемы **R1 - R3**

1. Разблокируйте гайку приводного вала на нижней стороне чаши, повернув ее против часовой стрелки.
2. Затем вытащите приводной вал или заглушку для медленноварки.
3. Снимите и вымойте уплотнительное кольцо.
4. Вымойте блок приводного вала чаши или для медленноварки в горячей мыльной воде и тщательно прополощите под краном.
5. Перед повторной установкой в чашу убедитесь в том, что уплотнитель снова правильно установлен на приводном валу или заглушке для медленноварки.

Крышка

- Перед чисткой всегда разбирайте крышку:
 1. Снимите колпачок наливного отверстия.
 2. Вытолкните наружу внутреннюю часть крышки.
 3. Удалите прокладку из внутренней части крышки.
- После мытья снова установите прокладку на внешнюю часть крышки более толстым краем вверх и повторите вышеописанную процедуру в обратном порядке.

Примечание: если уплотнительное кольцо установлено неправильно или повреждено, то возможна протечка из крышки.

Насадка Direct

Перед чисткой полностью разберите насадку .

- Для облегчения процесса чистки всегда мойте части сразу после использования.
- Соблюдайте осторожность при обращении с режущими дисками: **они чрезвычайно острые.**

- Для удаления крышки с основания возьмитесь за загрузочную трубку и поверните ее против часовой стрелки. Затем снимите. Башня. Не погружайте в воду. Если башня случайно окажется в воде, проследите за тем, чтобы перед сборкой насадки вся вода вышла.

Поднос для готовки на пару/ Емкость для конденсата/Чаша для взвешивания

- Вымойте части, затем как следует высушите.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
Информация о коде даты производства может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.
ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года. Например: 4-я неделя января 2020 года = 20T04

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Модель		TYPE: CCL50
Напряжение		220 – 240 В
Частота колебаний		50 – 60 Гц
Мощность	Комбинированная Мощность	2350 Вт
	двигатель чаши	550 Вт
	Двигатель насадки	300 Вт
	Мощность нагревателя	1500 Вт
Условия хранения:		Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %
Срок хранения		Не ограничен.
Срок службы		2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации		Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки		Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации		Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Адрес производителя:

Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business
Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9
2NH, UK

Импортёр и уполномоченная организация
на принятие претензий:

ООО «Делонги», Россия, 127055,
Москва, ул. Сущёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Полезные советы	
Область	Советы и рекомендации
Максимально допустимые пределы	● Не превышайте максимальный предел наполнения 2,6 литров, отмеченный на внутренней поверхности чаши, при использовании насадки для чаши ● Никогда не превышайте максимальный предел наполнения 3-х литров, отмеченный на внутренней поверхности чаши. ● При нагревании растительного масла не превышайте максимальный предел наполнения в 0,5 литра, отмеченный на поверхности чаши. ● Более подробная информация содержится в таблице рекомендуемого использования.
Варка в чаше	● Перед добавлением в чашу сырое мясо и твердые овощи следует нарезать на мелкие кусочки. ● Разрежьте ингредиенты на части равного размера, так как это способствует их равномерному приготовлению. ● Большие количества ингредиентов потребуют более длительного времени перемешивания для равномерного нагрева. ● Используйте лопатку из комплекта поставки для соскабливания ингредиентов при необходимости. ● Добавляйте ингредиенты постепенно, чтобы избежать разбрызгивания.
Подогрев с молочными ингредиентами	● Используйте насадку для смешивания или венчик. ● Температуры до 90°C. ● Скорости непрерывного помешивания с 4 по 6.
Поджаривание	● Температуры до 180°C. ● Подогрев масла перед добавлением других ингредиентов обычно дает лучшие результаты. ● При жарке мяса снимите колпачок наливного отверстия крышки чаши для лучшего результата. ● Перед добавлением растительного масла крышки чаша и крышка должны быть сухими. ● При нагревании растительного масла не превышайте максимальный предел наполнения 0,5 литра, отмеченный на поверхности чаши. ● Добавляйте ингредиенты постепенно, чтобы избежать разбрызгивания. ● Удалите избыток воды из ингредиентов.

Полезные советы – продолжение

Область	Советы и рекомендации
Готовка на пару	● Время приготовления еды указано только ориентировочно. Перед употреблением всегда проверяйте, полностью ли готово блюдо. ● Если блюдо не совсем готово, снова установите время. Вам может понадобиться добавить воды. ● Оставляйте промежутки между кусочками пищи и не накладывайте пищу на дно и полку пароварки. ● Похожие по размеру кусочки еды готовятся более равномерно. ● При приготовлении на пару более 1 типа продуктов, если приготовление какого-то из них требует меньшего времени, добавьте позже или поместите на полку для подноса. ● Не допускайте, чтобы жидкость в чаше выкипела насухо, доливайте воду по мере необходимости. ● При работе прибора в течение более 1 часа вам будет необходимо добавить воды до отметки в 1 литр. ● Продукты, находящиеся на основании подноса для готовки на пару, как правило готовятся быстрее, чем продукты на полке для подноса для готовки на пару.
Насадка Direct Prep	● Не все из перечисленных дисков будут включены в ваш комплект поставки, так как диски поставляются в зависимости от варианта модели. В разделе “Обслуживание и забота о клиентах” вы найдёте информацию о том, как купить диск, не включённый в ваш комплект поставки. ● Используйте всегда свежие продукты. ● Не нарежьте продукты слишком мелко. Заполните подающую трубку довольно плотно в поперечном сечении. Это препятствует соскальзыванию ингредиентов в сторону при обработке. ● После обработки на диске всегда останется небольшое количество неиспользованных ингредиентов. ● При тонком измельчении продукты, помещенные вертикально, будут на выходе короче, чем те, что помещаются горизонтально.
Возврат к заводским настройкам	Важно ● При утилизации прибора важно выполнить сброс к заводским настройкам для защиты ваших персональных данных. ● Выбор этой опции приведет к стиранию всех WiFi-данных, хранящихся в приборе, и восстановлению его до заводских настроек. ● Для сброса прибора к заводским настройкам выберите Настройки  > Возврат к заводским настройкам.

Полезные советы – продолжение

Область	Советы и рекомендации
Взвешивание	● Функция взвешивания дает точные результаты при взвешивании до 6 кг/ 13 фунтов 3 унции. ● Всегда следите за тем, чтобы чаша для взвешивания была абсолютно чистой перед тем, как поместить продукты непосредственно на ее поверхности. ● Не помещайте горячие продукты или горячие контейнеры, такие как кастрюли, в чашу для взвешивания. ● Никогда не режьте пищу в чаше для взвешивания, так как острые предметы, такие как ножи, повредят поверхность. ● Не применяйте чрезмерные усилия при обращении с прибором физически before усилия.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
На прибор не подается питание/ экран не загорается.	Прибор не подключен к сети. Не работает выключатель Вкл./ Выкл. Устройство вошло в режим ожидания.	Проверьте, включен ли прибор. Установите выключатель Вкл./ Выкл. в положение Оп. Коснитесь экрана дисплея или поверните диск управления.
Устройство не работает.	Диск управления не нажат.	Для запуска процесса готовки нажмите на диск управления.
Пища прилипает к дну чаши или пригорает.	Не установлена насадка для помешивания или ножевой блок при размягчении овощей. Выбранная температура слишком высока для данного типа продуктов. Выбранная скорость слишком медленная.	Всегда пользуйтесь насадкой для помешивания или ножевым блоком. Проследите за тем, чтобы была выбрана правильная температура и увеличьте скорость помешивания.

Устранение неисправностей – продолжение

Проблема	Причина	Решение
Крышка протекает во время процесса приготовления.	Неправильно установлена прокладка крышки.	См. раздел «Уход и чистка», в котором указано, как правильно устанавливать прокладку.
Невозможно увеличить скорость помешивания.	Температура чаши или ингредиентов превышает 105°C.	Нормальная работа. Скорость помешивания ограничена до скорости 6, если температура чаши или ингредиентов превышает 105°C.
Протечка в основании чаши.	Неправильно установлен привод чаши или прокладка заглушки.	Проверьте, на месте ли прокладка чаши и правильно ли она установлена.
Таймер на экране дисплея не показывает обратный отсчёт времени.	На стадии подогрева обратный отсчёт времени на таймере будет происходить только по достижении нужной температуры. Установленная температура превышает 100°C, но содержание воды в ингредиентах препятствует тому, чтобы температура превысила 100°C.	Нормальная работа Уменьшить или выбрать правильную температуру
Температура содержимого чаши не превышает 100°C.	Содержание воды в ингредиентах может препятствовать тому, чтобы температура превысила 100°C.	Нормальная работа
Затрудненное движение или вибрация в процессе работы.	Чаша загружена неравномерно, что вызывает чрезмерную вибрацию. Превышен максимальный объем продуктов, помещенных в чашу. Вы используете не ту насадку, которую надо, или установили не ту скорость.	Уменьшить количество продуктов или перераспределить их в чаше и снова включить прибор. См. инструкции по соответствующей программе и таблицы рекомендованных скоростей, чтобы использовать ту насадку, которую надо, и правильную скорость.

Устранение неисправностей – продолжение

Проблема	Причина	Решение
Дисплей показывает сообщение об ошибке E:34	Введены неправильные данные для доступа к WIFI.	Проверьте пароль для доступа к WIFI. Чтобы забыть сеть Wi-Fi, перейдите в Настройки  > Wi-Fi > Забыть сеть. Перезапустите установку прибора через приложение Kenwood World.
 мигает медленно	Невозможно найти известную сеть WIFI	Возможно прибор перенесен на новое, или выключен маршрутизатор, или его нужно перезапустить.
 мигает быстро	Сеть WIFI есть, но соединение с облачными серверами невозможно.	Возможно, нужно перезапустить маршрутизатор или связаться с вашим интернет-провайдером.
На дисплее отображается “- -”.	Шкала обнуляется	Нормальная работа
На дисплее отображается отрицательное число.	Дисплей не обнулен, и удалены либо ингредиенты, либо чаша/ крышка/насадка. Ингредиенты или отдельные предметы прижаты к прибору или находятся под ним. Прибор прижат к стене.	Либо обнулите экран, замените отсутствующие ингредиенты, либо снова установите чашу/ крышку/ насадку. Убедитесь в том, что нет ингредиентов или предметов, прижатых к прибору, или находящихся под ним. Между прибором и стенами должно быть определенное пространство. Обнулите дисплей перед тем, как взвешивать следующие ингредиенты.
На дисплее не отображаются малые количества.	Взвешивается слишком малое количество.	Используйте чайную или столовую ложку для измерения очень малых объемов.

Устранение неисправностей – продолжение

Проблема	Причина	Решение
На дисплее меняется показатель веса.	Во время работы прибор перемещался.	Всегда устанавливайте прибор на сухой, ровной, устойчивой поверхности перед взвешиванием. Не двигайте прибор в процессе взвешивания. Обнулите дисплей перед тем, как взвешивать следующие ингредиенты.
Невозможно быстро переключиться с метрических единиц измерения на британские.	Прибор перенастраивается на отображение выбранной ранее единицы и системы измерения.	Подождите 5 секунд и попробуйте снова.
Приложение для взвешивания (вес, отображаемый на мобильном устройстве), реагирует медленно.	Слабый сигнал сети WiFi. Мобильное устройство не подключено к той же местной домашней сети WiFi.	Устройство должно иметь сильный сигнал (свяжитесь с вашим провайдером интернета, чтобы узнать, как вы можете его сделать лучше). Мобильное устройство должно быть подключено к той же домашней сети WiFi, что и ваш прибор (найдите настройки вашего мобильного устройства, и выберите вашу местную сеть WiFi).
Если проблема не решается, свяжитесь с ближайшим официальным центром по обслуживанию приборов Kenwood. Актуальные контактные данные вашего ближайшего авторизованного сервисного центра Kenwood вы найдёте на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте вашей страны.		

Информация по экодизайну

Сетевой порт: Один WiFi-порт, активированный по умолчанию.

	TYPE CCL50
Диапазон радиочастот:	Диапазон радиочастот: 2412 - 2472 МГц
Максимальная мощность передачи:	Максимальная мощность передачи: < 20 дБм.

Протокол связи: IEEE802.11 b, g, n

Модель CCL50 имеет один сетевой порт WiFi и предназначена для использования в качестве удаленного сетевого оборудования.

- Сетевой порт можно деактивировать в меню настроек WiFi, выбрав команду “Выключить”.
- Сетевой порт можно снова активировать в меню настроек WiFi, выбрав команду “Включить”.

Режим	Предел	CCL50
Несетевой режим включен – на дисплее отображается время, скорость, температура экрана	Неприменимо	Неприменимо
Несетевой режим ожидания – дисплей отключается после 20 минут бездействия	<0,5W	0,45W
Сетевой режим включен. На дисплее отображается время, скорость, температура экрана. Порт сети WiFi активен.	Неприменимо	Неприменимо
Сетевой режим ожидания – после 20 минут бездействия. Отключение дисплея. Порт сети WiFi входит в режим пониженной мощности.	<2,0W	1,02W
Выключение - Активируется через выключатель на задней части устройства.	<0,5W	0,0W

Условия проведения измерений:

- Вход напряжения: 50 Гц, 230 VAC
- Температура окружающей среды: 23°C
- Дата проверки: 25/06/2019
- Оборудование: Hewlett Packard: 6814B и HIOKI: PW3335
- Положение комиссии по контролю (ЕС) Номер 1275/2008 и 801/2013.

Реактивация: Прибор можно снова включить из режима ожидания следующим образом:

- Из режима ожидания с подключением к сети: коснитесь экрана дисплея, поверните диск управления или сделайте это удаленно через приложение.
- Из режима ожидания без подключения к сети: коснитесь экрана дисплея или поверните диск управления.
- **Чашу и крышку следует всегда держать на основном блоке, чтобы ими можно было управлять дистанционно.**

Мазмұны

Қауіпсіздік шаралары	69-74
Компоненттер	75-76
Kenwood World	
қосымшасымен қосылу	76
Мультипісіргішті пайдалану	76
Қақпақсыз пісіру	76-77
Алдын ала берілген	
бағдарламаларды пайдалану	77
Үккіш-ұсақтағыш саптама	
саптамасын қалай пайдалануға	
болады	77-78
Өлшеу науасын қалай	
пайдалануға болады	78
Дисплейді қалай пайдалануға	
болады	80
Берілген пайдалану	
параметрлері	81-83
Рецепттер	84
Ұсынылатын пайдалану	
кестесі	85-91
Күту және тазалау	91-92
Сатып алушыларға қызмет	
көрсету және күтім жасау	93
Пайдалы кеңестер	95-97
Ақаулықтарды жою	97-100
Экодизайн туралы ақпарат	101

Қауіпсіздік шаралары

- Бұл нұсқаулықты мұқият оқып, сақтаңыз.
- Өнімді шығарып, барлық орау белгілерін алыңыз.
- Шанышқы немесе сым зақымдалған болса, қауіп-қатерді болдырмас үшін және қауіпсіздік мақсатында оларды Kenwood компаниясында немесе Kenwood уәкілетті қызмет көрсету орталығында ауыстыру керек.
- Құрылғыны дұрыс пайдалану үшін электр қозғалтқыш блогына орнатпас бұрын тостағанның түбі әрдайым құрғақ және таза екеніне көз жеткізіңіз.
- Келесі жағдайларда құрылғыны әрдайым өшіріп, желіден ажыратыңыз:
 - жинау немесе бөлшектеу алдында (қандай да бір бөліктерді алу);
 - құрылғы пайдаланылмаған кезде;
 - тазалау алдында.
- Ыстық шашыратудан күйіп қалмас үшін, тостағанның ішіндегісін құймас бұрын әрқашан пісіру кезінде араластырғыш саптаманы және шайқау саптамасын алыңыз.
- Ас үй машинасына ыстық сұйықтық құйылса, абай болыңыз: ол кенеттен будың пайда болуына байланысты сыртқа шығарылуы мүмкін.
- Пышақ блогы жетек білігінде қалуы керек. Жүзі өткір, пайдалану кезінде абай болыңыз.
- Баяу пісіргішке арналған бітеуіш орнатылмаған жағдайда, ол желіге қосылған кезде құрылғы керек-жарақтарын тостағанда ұстамаңыз.
- Құрылғы желіге қосылған кезде қолдарыңыз ыдысқа түспейтініне көз жеткізіңіз.
- Пісіру режимі қосулы кезде құрылғыны қараусыз қалдырыңыз, мыналарға ерекше назар аударыңыз:
- өңделетін температура және максималды сан көрсеткіштеріне қатысты нұсқаулар ұсталғанын тексеріңіз;
 - Температура режимдеріне және өңделген ингредиенттердің максималды көлеміне қатысты нұсқауларды орындаңыз;

- Баланың құрылғы мен сымға жете алмайтындығына және жұмыс бетінің шетінен алыс екеніне көз жеткізіңіз;
- Тамақ құрамында сұйықтық жеткілік болуы үшін және аса пісіп кетпеу үшін пісіру процесін үнемі бақылап отырыңыз.отырыңыз.
- Құрылғыны көтерген кезде абай болыңыз: ол ауыр. Құрылғыны жылжытпас бұрын, тостағанның бос екеніне және шығыс саңылауының қақпағы бекітілгеніне көз жеткізіңіз. Құрылғыны тостағанның тұтқасынан немесе сұйықтық құю тұтқасынан көтермеңіз.
- Құрылғыны қосулы немесе әлі ыстық болған кезде жылжытпаңыз.
- Құрылғыны баяу пісіру үшін бітеуішті қолданған кезде максималды 3 литр деңгейіне дейін толтыруға болады.
- Ешқашан тостағанның ішкі жағында белгіленген 3 литр толтырудың максималды деңгейінен аспаңыз.
- Құрылғы немесе оның саптамалары ақаулы болса, оны пайдалануға тыйым салынады. Оны тексеріп, жөндеңіз: "Сатып алушыларға қызмет көрсету және күтім жасау" бөлімін қараңыз.
- Көрсетілген нормалардан асатын мөлшерде азық-түлікті комбайнға салмаңыз.
- Тостағанның саптамасын қолданған кезде тостағанның ішкі бетінде белгіленген 2.6 литр толтырудың максималды шегінен аспаңыз.
- Қуыру кезінде тостағанда көрсетілген максималды 0.5 литр май құю белгісінен аспау керек. Өсімдік майына тамақ қоспас бұрын, артық сұйықтықты/суды алып тастаңыз және құрылғының барлық компоненттері құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Электр қозғалтқыш блогына, электр сымына немесе штепсельдік ағытпаға су түспейтініне көз жеткізіңіз.

- Құрылғының бөліктерімен жұмыс жасағанда немесе пісіру режимінде немесе одан кейін қолданған кезде оларға қол тигізгенде абай болыңыз. Бұл, әсіресе, тостағанға, қақпаққа, саптамаларға, баяу пісіргішке арналған жетек білігіне және бекіткіштерге қатысты, өйткені олар құрылғыны өшіргеннен кейін ұзақ уақыт бойы ыстық болып қалады.
- Егер тостағанды алып тастау немесе орнын ауыстыру қажет болса, оның тұтқаларын қолданыңыз. Ыстық тостағанды немесе саптаманы ұстағанда ас үй қолғаптарын киіңіз.
- Тостағанның түбі қыздыруды тоқтатқаннан кейін ұзақ уақыт ыстық болып қалады. Тостағанды ыстыққа төзімді емес жұмыс бетіне қойған кезде сақ болыңыз және қорғаныс төсеніштерін қолданыңыз.
- Тостағаннан шыққан будан сақ болыңыз, әсіресе пісіру режимі қосылған кезде немесе процесс аяқталғаннан кейін құю саңылауының қақпағын немесе қалпақшасын алып тастағанда.
- Сұйықтық қайнаған кезде құю саңылауының қақпағын немесе қалпақшасын алып тастамаңыз.
- Пісіру режимі қосылған кезде немесе процесс аяқталғаннан кейін құю саңылауының қақпағын немесе қалпақшасын алу кезінде ас үй қолғаптарын қолданыңыз.
- Ұсақтағыш функциясын пайдаланған кезде немесе пюре дайындаған кезде әрқашан құю саңылауының қалпақшасын орнатыңыз.
- Құрылғыны қолданған кезде, егер рецептте басқа нұсқаулар болмаса, құю саңылауының қалпақшасын әрдайым орнатыңыз.
- Тек осы құрылғымен бірге келетін құралдар мен тостағанды қолданыңыз.
- Тостағанды басқа жылыту құрылғыларында пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны пісіру режимінде бос тостағанмен қосуға тыйым салынады.
- Құрылғыны басқару үшін қақпақты пайдаланбаңыз, ол үшін әрдайым басқару дискісін пайдаланыңыз.

- **Құлыптау механизмін абайлап пайдалану керек; шамадан тыс күш механизмнің зақымдалуына және жарақатқа әкелуі мүмкін.**
- Құрылғымен жұмыс кезінде оны шетіне мүмкіндігінше қоймай, тегіс жерге орнатыңыз. Құрылғыны аспалы шкафтардың астына орнатпаңыз.
- Бұл құрылғы жеткізу жиынтығына кірмейтін сыртқы таймермен немесе қашықтан басқару құралымен басқаруға арналмаған.
- Тамақты жемес бұрын, пісірудің соңғы кезеңінде оның толығымен дайын және өте ыстық екеніне көз жеткізіңіз.
- Өнімдерді пісіргеннен кейін көп ұзамай тұтыну керек немесе тез салқындатып, мүмкіндігінше тезірек тоңазытқышқа салу керек.
- Құрылғының ағып кетуіне және зақымдалуына жол бермеу үшін герметикалық сақина баяу пісіргіш үшін жетек білігіне/бекіткішке әрдайым дұрыс орнатылуы керек.
- Тостағанды алып тастамас бұрын әрқашан тостағанды босату түймелерін қолданыңыз.
- Құрылғыны дұрыс пайдаланбау жарақат алуға әкелуі мүмкін.
- Құрылғыларды физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері төмендеген адамдар, сондай-ақ тәжірибесі немесе білімі жеткіліксіз адамдар, егер олар бақылауда болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар алған болса және олармен байланысты қауіптерді түсінсе, пайдалануға болады.
- Балалар бақылауда болуы керек. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз
- Құрылғы балаларға қолдануға арналмаған. Құрылғыны және оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Электр сымының балалар ұстай алатын жерге ілінуіне жол бермеңіз.

- Бұл тұрмыстық электр құралын тек оның мақсаты бойынша пайдалануға рұқсат етіледі. Kenwood компаниясы, егер аспап мақсатына сай пайдаланылмаса немесе осы нұсқаулыққа сәйкес пайдаланылмаса, жауап бермейді.
- Тостағанды алып тастау немесе жылжыту қажет болса, сұйықтық құю тұтқасын пайдаланбаңыз.
- Дисплейді басу арқылы артық күш жұмсамаңыз және оның жұмысын басқару үшін ешқашан өткір заттарды пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тұмшапештің немесе басқа тікелей жылу көзінің жанына қоймаңыз.

Үккіш-ұсақтағыш саптама

- Дискілер өте өткір; орнату, жылжыту және тазалау кезінде абай болыңыз. **Құрылғыны пайдалану және тазалау кезінде әрқашан кесу жиегінен алшақ арнайы тұтқаны ұстаңыз.**
- **Кесу дискісі толық тоқтағанша қақпақты ешқашан шешпеңіз.**
- Ингредиенттерді жүктеу түтігіне итерген кезде саусақтарыңызды ешқашан пайдаланбаңыз. Тек осы құрылғымен бірге берілген итергішті пайдаланыңыз.
- Тамақты жүктеу түтігіне итергенде, артық күш салмаңыз: бұл саптамаға зақым келтіруі мүмкін.
- Құрылғының қозғалмалы компоненттерімен жанасудан аулақ болыңыз. Саусақтарыңызды тамақ саңылауына жақындатпаңыз.
- Үккіш-ұсақтағыш саптама саптамасынан қақпақты шешпес бұрын:
 - Аспапты сөндіріңіз;
 - Дискінің толық тоқтауын күтіңіз.
- Сұйықтықтарды беріліс түтігіне құймаңыз.

Буқазанға арналған саптама

- Құрылғының компоненттерін қолданған кезде абай болыңыз; кез-келген бу, сұйықтық немесе конденсация өте ыстық болады. Асүй қолғаптарын қолданыңыз.

- Пайдаланғаннан кейін конденсат ыдысын шығарған кезде абай болыңыз, себебі ол ыстық сұйықтық болуы мүмкін.
- Ет, балық және теңіз өнімдері мұқият дайындалуы керек.
- Егер Сіз науаның негізін және бумен пісіруге арналған сөрені қолдансаңыз, ет, құс еті мен балықты төменгі себетке салыңыз, сонда шикі шырын төмендегі тағамға тамшыламайды.
- Дайын күрішті бумен пісіру науасында қайтадан қыздырмаңыз.

Электр қуатын беру желісіне қосар алдында

- Сіздің үйіңіздегі электр желісінің кернеуі электр құрылғысының негізінде көрсетілгенге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

АБАЙЛАҢЫЗ! ҚҰРЫЛҒЫ ЖЕРГЕ ҚОСЫЛУЫ КЕРЕК.

- Құрылғы тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдар мен бұйымдар туралы ЕС 1935 / 2004 директивасына сәйкес.
- Құрылғының ішінде оның жұмысында қолданылатын ESPWROOM32 сымсыз модулі бар.
- Құрылғы 2014/53/ЕО директивасының негізгі талаптарына және басқа ережелеріне сәйкес келеді.

Бірінші қолданар алдында

- Пластикалық тысқапты пышақ блогынан алыңыз. Қорғаныс қаптамасын сақтамаңыз, өйткені ол тек өндіріс пен тасымалдау кезінде жүздерді қорғауға арналған.
- Барлық бөліктерді жуыңыз: «Күту және тазалау» бөлімін қараңыз

Компоненттер

қақпақ

- ① Қақпақ құю саңылауының қалпақшасы
- ② Сыртқы қақпақ (металл)
- ③ Ішкі қақпақ (мәлдір)
- ④ Қақпақ құю саңылау қалпақшасының саңылауы
- ⑤ Қорғаныс бұғаттаулары
- ⑥ Қақпақ тығыздағышы

Тостағанға арналған саптамалар

- ⑦ Пышақ блогы
- ⑧ Араластыруға арналған саптама
- ⑨ Шайқау құралы

Тостаған

- ⑩ Тостағанның жетек білігі
- ⑪ Тостағанның жетек білігінің қаптамасы
- ⑫ Баяу пісіргішке арналған бекіткіш
- ⑬ Баяу пісіргіш бітегішіне арналған тығыздағыш
- ⑭ Тостағанның тұтқалары
- ⑮ Тостағанды босату түймелері
- ⑯ Сұйықтық құю тұтқасы
- ⑰ Пісіру тостағаны
- ⑱ Тостағанның жетек білігінің сомыны

Электр қозғалтқыш блогы

- ⑲ Электр қозғалтқыш блогы
- ⑳ Дисплей экраны
- ㉑ Басқару дискісі
- ㉒ On/Off (Қосулы/Өшірулі) қосқышы

Буқазан

- ㉓ Қақпақ
- ㉔ Сөре
- ㉕ Негіз
- ㉖ Конденсатқа арналған ыдыс

- ㉗ Қалақ
- ㉘ Өлшеуге арналған тостаған

Үккіш-ұсақтағыш саптама

- ㉙ Үккіш-ұсақтағыш саптама шығыс саңылауының қақпағы
- ㉚ Үккіш-ұсақтағыш саптама шығыс саңылауы Үккіш-ұсақтағыш саптама саптамаларын қосу/өшіру қосқышы
- ㉛ Итергіш / өлшеуіш стақан
- ㉜ Жүктеу түтігі
- ㉝ Үккіш-ұсақтағыш саптама саптама қақпағы
- ㉞ Жетек білігі

Direct Prep шығысы

Direct Prep іске қосу / тоқтату түймесі

Басу құралы/өлшеу ыдысы

Беру түтігі

Direct Prep қақпағы

Жетек білігі

㉟ ДИСК

- 1** өте ұсақ ұсақтауға арналған диск (егер жиынтыққа кірсе)
- 2** ұсақ ұсақтауға арналған диск (егер жиынтыққа кірсе)
- 3** қатты ұсақтауға арналған диск (егер жиынтыққа кірсе)
- 4** жұқа тілімдерге кесуге арналған диск (егер жиынтыққа кірсе)
- 5** қалың тілімдерге кесуге арналған диск (егер жиынтыққа кірсе)

Ескертпе: мұнда тізімделген дискілердің барлығы сіздің жиынтығыңызға кірмейді, өйткені құрылғының жиынтығы оның моделіне байланысты. Жиынтыққа кірмейтін дискіні сатып алу туралы сұрақтар үшін "Сатып алушыларға қызмет көрсету және күтім жасау" бөлімін қараңыз. Кесетін дискілерді оларда көрсетілген нөмірлер бойынша анықтауға болады.

- 34) Аспалы қалқан
- 35) Негіз
- 36) Тамақтың шығу саңылауы
- 37) Қосымша түсіру науасы
- 38) Мұнара
- 39) Үккіш-ұсақтағыш саптама ашу түймесі
- 43) Дискіні сақтауға арналған сөмке

Kenwood World қосымшасымен қосылу



A - D схемаларын қараңыз

Kenwood World бағдарламалық қосымшасы құрылғыны смартфон немесе планшет арқылы басқаруға мүмкіндік береді.

- 1 Құрылғыны желіге қосыңыз және қуат беру блогының артқы жағындағы қосу/өшіру қосқышын басыңыз.
- 2 Баптаулар > WiFi > Қосылу таңдаңыз және дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

ПИН-код

- Kenwood World қосымшасын пайдалану қажет.
- Құрылғыны қосу дисплейде ПИН-код пайда болған жағдайда ғана мүмкін болады. Егер ПИН-код қате енгізілсе, қосымшадағы нұсқауларды орындаңыз және қайтадан енгізіңіз.
- Құрылғының PIN-кодын экранға шығару үшін Баптаулар > WiFi > Қосылу таңдаңыз және дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз (WiFi желісіне қосылған кезде ғана).

Ескертпе:

WiFi

Тек IEEE802.11 B/g және n режимінде 2,4 ГГц жиілікте жұмыс істейді және WPA2-PSK технологиясы арқылы желілерге қосылады.

Үйлесімділік

Kenwood World қосымшасы iOS және Android-тың соңғы нұсқаларымен үйлесімді.

Мультипісіргіш режимін пайдалану

E - L схемаларын қараңыз

- 1 Құрылғыны желіге қосыңыз және қуат беру блогының артқы жағындағы қосу/өшіру қосқышын басыңыз.
- 2 Тостағанды орнатыңыз. Оны орнына тұру үшін аздап итеріңіз.

Ескертпе: тостағанды дұрыс күйде болған жағдайда ғана орнатуға болады.

- Тостағанды алып тастау үшін тостағанды босатудың екі түймесін бір уақытта басыңыз (оның тұтқаларының астында орналасқан) және тостағанды көтеріңіз.
- 3 Тостағанға пышақ блогын, араластырғыш саптаманы, баяу пісіргішке арналған шайқау құралын немесе бекіткішті орнатыңыз.
 - 4 Өңдеу немесе пісіру үшін қажетті ингредиенттерді қосыңыз.
 - 5 Қажет болса, қақпақты және құю саңылауының қалпақшасын орнатыңыз. Қақпақты төмен қарай итеріп, ол пісіру тостағанының тұтқаларына сәйкес келгенше сағат тіліне қарсы бұраңыз.
 - 6 Қажетті уақытты, жылдамдықты және температураны орнатыңыз.
 - 7 Пісіру процесін бастау үшін басқару дискісін басыңыз.
 - 8 Құрылғыны кез келген уақытта тоқтату үшін басқару дискісін басыңыз.
- Сақ болыңыз, өйткені тостаған мен қақпақ ыстық болады. Пісіру процесін жалғастыру үшін қақпақты қайта орнатыңыз және басқару дискісін басыңыз.

Қақпақсыз пісіру

Қақпақсыз пісіру режимін қосу үшін температураны таңдап, басқару дискісін басыңыз.

Құрылғы қыза бастайды.

Ескертпе:

- Қақпақсыз пісіру кезінде жылдамдықты таңдау мүмкін емес.
- Күйіп қалмас үшін, қажет болған кезде ингредиенттерді араластыру немесе айналдыру үшін ыстыққа төзімді заттарды қолданыңыз.

Алдын ала берілген бағдарламаларды пайдалану

М - О схемаларын қараңыз

- 1 Берілген баптаулар мәзірін таңдаңыз.
- 2 Пайдаланғыңыз келетін алдын ала орнатылған баптауды таңдаңыз.
- 3 Дисплейдегі баптауларды орындаңыз.
- 4 Кез келген уақытта құрылғыны тоқтату үшін басқару дискісін басыңыз. Сақ болыңыз, өйткені тостаған пен қақпақ ыстық болады.

Пісіргеннен кейін

- Құрылғы пісіру режимінде немесе процесс аяқталғаннан кейін жұмыс істеп тұрған кезде құрылғының бөліктерін қолданған кезде немесе оларға қол тигізгенде абай болыңыз; БҰЛА ӨСІРЕСЕ ТОСТАҒАНДАР МЕН САПТАМАЛАРҒА ҚАТЫСТЫ, өйткені құрылғыны өшіргеннен кейін олар ұзақ уақыт ыстық болып қалады.
- Тостағанды алып тастау және тасымалдау үшін екі бүйірлік тұтқаны қолданыңыз. Ыстық тостаған мен ыстық саптамаларды қолданған кезде ас үй қолғаптарын қолданыңыз.
- Тостағанды алып тастау және тасымалдау үшін су төгетін тұтқаны қолдануға болмайды.
- Су төгетін тұтқа тостағандағы қалған ингредиенттерді кетіруді жеңілдету үшін жасалған.
- Тостағанның түбі қыздыруды тоқтатқаннан кейін ұзақ уақыт ыстық болып қалады. Өңдеу және тазалау кезінде абай болыңыз.

Үккіш-ұсақтағыш саптама саптамасын қалай пайдалануға болады

- 1 Үккіш-ұсақтағыш саптама саптамасының шығыс саңылауының қақпағын алыңыз.
- 2 Мұнараны таңбасымен туралау арқылы Үккіш-ұсақтағыш ... саптама жетек шығысына орнатыңыз да, оны өз орнында құлыптау үшін  1 .
- 3 Орталық тұтқаны ұстап тұрып, қажетті кесу дискісін жетек білігіне итеріңіз сәйкестендіру үшін әр дискіде нөмір бар және дискіні білікке итерген кезде нөмір жоғарғы жағында болуы керек. Ұсынылған пайдалану кестесін қараңыз
4. Аспалы қалқанды жетек білігіне орнатыңыз, ВЕРХ сөзі бар мәтін кесу дискісіне қарама-қарсы болатындай етіп.

Ескертпе:

- **Егер аспалы қалқан орнатылмаған болса, онда ингредиенттер диск астына түсіп, ағызу науасынан шықпайды.**
- 5 Үккіш-ұсақтағыш саптама саптамасының қақпағын негізге сағат тілімен бұрап орнатыңыз.
 - 6 Food prep саптамасын таңбаларды туралау арқылы мұнараға бекітіңіз  ... және бекітілгенге дейін сағат тілімен бұраңыз.
 - 7 Құрастыру аяқталғаннан кейін босату түймесін басып, Үккіш-ұсақтағыш саптама саптамасын қажетті орынға бұраңыз.

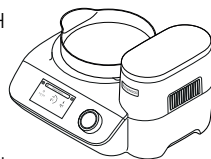
...▼	Үккіш-ұсақтағыш саптама сапа торабын орнату немесе жою үшін. Осы орында орналасқан Үккіш-ұсақтағыш саптама саптамасын пайдаланбаңыз.
◀①▶	Құю саңылауының қалпақшасындағы саңылау арқылы тікелей қайнатуға арналған тостағанға бере отырып кесу немесе ұнтақтау үшін.
②▶	Тиісті ыдысқа беру арқылы кесу немесе ұсақ ұнтақтау үшін. ②▶ шығару науасының орнында оны тамақтың шығуы үшін саңылауға бекіту арқылы орнатуға болады.

- 8 Үккіш-ұсақтағыш саптама
- 9 саптамасының «Бастау/Тоқтату» түймесін басып, ингредиенттерді бір уақытта итергішпен біркелкі итеріңіз.
 - **Ешқашан саусақтарыңызды жүктеу түтігіне салмаңыз.**
 - **Қоса беріліп отырған қалақшаны пайдаланып, кесілген немесе ұсақталған бөліктерді қақпақтың сол жағына құю саңылауы қалпақшасының саңылауы арқылы төмен қарай бағыттаңыз.**
- 10 Саптаманы алу үшін ...▼ белгісі белгісімен тураланғанша сағат тілімен бұраңыз ▲, содан кейін саптаманы алып тастауға болады.
 - **Үккіш-ұсақтағыш саптама қақпағын шешпес бұрын әрқашан құрылғыны өшіріңіз.**

Назар аударыңыз

- **О Егер тамақ шығыс саңылаудан шықпаса, құрылғыны өшіріп, оның дискінің астына бітелмегеніне және аспалы қалқанның орнатылғанына көз жеткізіңіз.**
- **Өңдеуді жалғастырмас бұрын, дискінің астында бітелген ингредиенттерді толығымен алып тастаңыз.**
- **Құрылғы пайдаланылмаған уақытта Үккіш-ұсақтағыш саптама саптамасын алып тастаңыз және шығыс саңылау қақпағын орнына қойыңыз.**

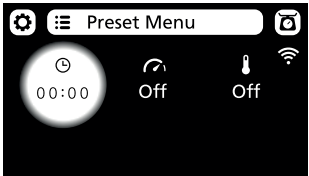
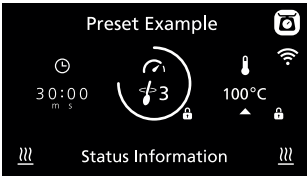
Өлшеу науасын пайдалану



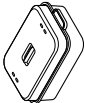
- 1 Өлшеу науасын қуат беру блогына салыңыз. Сонымен қатар, сіз өлшеу науасын тостаған мен қақпақтың үстіне орнатып, қақпақтың құю саңылауының қалпақшасын алып тастай аласыз. Егер салмақ өлшеу кезінде ингредиенттер бірден тостағанға түссе, алдымен тостағанға қажетті саптаманы орнатыңыз.
 - 2 Дисплейде  өлшеу функциясын таңдаңыз.
 - 3 Таразыны нөлге келтіріңіз.
 - 4 Ингредиенттерді өлшеңіз.
- Ескертпе: Өлшеу алдында құрылғыны әрдайым құрғақ, тегіс және тұрақты бетке қою керек.
- Толығырақ ақпарат «Пайдалы кеңестер» бөлімінде берілген.

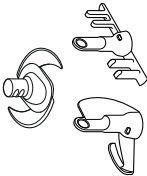
Пісіру бойынша кеңестер мен ұсыныстар Үккіш-ұсақтағыш саптама		
Ұсынылатын температура	40 – 50°C	Шоколад еріту
	40°C – 90°C	Су-вид. пісіру технологиясы
	94°C – 98°C	Аз қайнату кезінде пісіру
	100°C	Қайнату
	100°C – 104°C	Бумен пісіру
	120°C	Көкөністерден соте дайындау
	140°C – 180°C	Еттің қызарып қуыруы
	1-жылдамдық	– Ұзақ үзілістермен мерзімді араластыру. Осы жылдамдықта орнатқан кезде, құрылғы баяу жылдамдықпен үзіліссіз жұмыс істейді, әр 60 секунд сайын шамамен 2 айналым жасайды, бұл пісірмелер мен сол сияқты тағамдарды араластыруға жарамды.
	2-жылдамдық	– Орташа үзілістермен мерзімді араластыру. Осы жылдамдықта орнатқан кезде құрылғы төмен жылдамдықта үзіліссіз жұмыс істейді, әр 15 секунд сайын шамамен 2 айналым жасайды.
	3-жылдамдық	– Қысқа үзіліспен мерзімді араластыру. Осы жылдамдықта орнатқан кезде құрылғы төмен жылдамдықта үзіліссіз жұмыс істейді, әр 5 секунд сайын шамамен 2 айналым жасайды.
	4-жылдамдық	– Біртіндеп максимумға дейін өсетін тұрақты жылдамдықта араластыру.
	макс. дейін	
Ескертпе: бұл туралы толығырақ «Пайдалы кеңестер» бөлімінен оқи аласыз.		

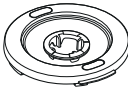
Дисплейді қалай пайдалануға болады

	
	Баптаулар мәзірін ашу үшін осы белгішені түртіңіз.
	Берілген бағдарламалар мәзірін ашу үшін осы белгішені түртіңіз.
	Ингредиенттерді тостағанда немесе өлшеу науасында өлшеу үшін осы белгішені түртіңіз.
	Таңдалған уақытты сағатпен (сағатпен), минутпен (м) және секундпен (с) көрсетеді.
	Таңдалған жылдамдықты көрсетеді. Егер үзіліссіз жылдамдық таңдалса (1 - 3), сыртқы сақина біртіндеп артады және құрылғы толтырылған кезде ішіндегісін араластырады.
	Таңдалған температураны көрсетеді. Қызыл үшбұрыш құрылғының қызуын көрсетеді. Көк құрылғының салқындағанын көрсетеді. Үшбұрыштың болмауы қалаған температураға қол жеткізілгенін білдіреді.
	Белгілі бір баптау параметрін (уақыт, жылдамдық немесе температура) өзгерту мүмкін еместігін көрсетеді.
Мәртебесі туралы ақпарат.	Мәтінде осы жерде мәртебесі туралы ақпарат көрсетілген.
	Тостағанның, оның ішіндегісінің немесе пайдаланылған компоненттердің ыстық екенін көрсетеді. Абайлап қолданыңыз.
	Құрылғы WiFi желісіне қосылғанын көрсетеді.

Берілген пайдалану параметрлері				
Әдепкі баптау параметрлерін тиісті параметрлер болған кезде рецептіңізге сәйкес реттеуге болады. Өзгерту мүмкін емес параметрлер  белгішесімен белгіленеді. Дисплейде «Жылыту» деген жазу пайда болған кезде, таймердегі уақытты санау тек қажетті температураға жеткенде басталады.				
Берілген баптау	Ұсынылатын саптама	Әдепкі баптаулар (реттеуге болады)	Жылууды сақтау кезеңі	Рецепт / пайдалану идеялары
Барлық ингредиенттерді бірден салу арқылы дайындалған тағам		 30 мин (5 мин– 2 с)  3 (Өшіру – 4)  98°С (85°С – 98°С)	 30 мин  Өшіру – 4  62°С	Күріш пісірмесі. Болонезе
Көже-пюре		 30 мин (5 мин– 2 с)  1 (1 – 5)  98°С (85°С – 105°С)	 2 мин  Макс  62°С	Қызанақ көжесі, Саңырауқұлақ көжесі
Үлкен кесектері бар көже (ет/көкөніс)		 30 мин (5 мин– 2 с)  1 (1 – 5)  98°С (85°С – 105°С)	 30 мин  1 – 4  62°С	Минестроне, Сорпалар
Баяу пісіру		 2 часа (5 мин – 8 с)  Өшіру  95°С (80°С – 95°С)	 30 мин  Өшіру  62°С	Бургундия сиыр еті

Берілген пайдалану параметрлері - жалғасы				
Берілген баптау	Ұсынылатын саптама	Әдепкі баптаулар (реттеуге болады)		Рецепт / пайдалану идеялары
Су-вид дайындау технологиясы		8 часа (10 сек - 8 ч)  Өшіру  55°С  (40°С – 90°С)		Құрылымды, дәмді және нәзік консистенцияны жақсарту үшін ет, балық, жұмыртқа, көкөніс тағамдарына қолданылады.
Бүмен пісіру		30 мин (1 мин – 8 ч)  Өшіру  100°С 		Папиллоттардағы ақсерке
Қамыр илеу		15 сек  7  Өшіру 	2 мин  8  Өшіру 	Бриошь
Қамырды толықсыту		1 ч (5 мин– 8 ч)  Өшіру  30°С  (30°С – 35°С)		Ашытқы қамырын толықсыту

Берілген пайдалану параметрлері - жалғасы				
Берілген баптау	Ұсынылатын саптама	Әдепкі баптаулар (реттеуге болады)		Рецепт / пайдалану идеялары
Шаю		 50 сек  4  55° C	→ 10 сек → 9 → 55° C X3	Жууды жеңілдету үшін жылдам шаю

Рецепттер			
Рецепт	Саптама	Берілген / қолмен баптау	Ингредиенттер
Минестроне	  	Үлкен кесектері бар көже (ет/көкөніс)  20 мин  1  98 °C	Болонезе қосыңыз: 100 г панчетта, төртбұрыштап кесілген 2 ұсақталған сарымсақ басы, 50 г Арборио күріші 2½ ас қасық томат пастасы 70 г Савой қырыққабаты 1 шай қасық кептірілген розмарин 2 шай қасық кептірілген шалфей 1 туралған балдыркөк сабағы 60 г туралған порей пиязы 75 г туралған пияз 75 г туралған сәбіз 1 кг ыстық көкөніс сорпасы Тұз және бұрыш
Бефстроган	  	Барлық ингредиенттерді бірден салу арқылы дайындалған тағам  30 мин  3  98 °C	Болонезе қосыңыз: 600 г төртбұрыштап туралған сиыр еті 1 ас қасық паприка 1 ас қасық. сары май 1 тіс ұсақталған сарымсақ 200 г тілімдеп туралған саңырауқұлақтар 150 г туралған пияз 300 г туралған сәбіз 400 г ыстық сиыр сорпасы 200 г кілегей Тұз және бұрыш
Пісірілген крем	  	Қол баптаулары  15 мин  5  80 °C	Болонезе қосыңыз: 250 г қаймағы алынбаған майлы сүт 250 г кілегей майлылығы 48% 1 шай қасық ваниль сығындысы 1 ас қасық жүгері ұны 96 г көпіршітілген жұмыртқаның сарыуызы 80 г ұнтақ қант
Күріш пудингі	  	Барлық ингредиенттерді бірден салу арқылы дайындалған тағам  1 сағат 30 мин  3  90 °C	Болонезе қосыңыз: 150 г қысқа дәнді күріш 1 кг қаймағы алынбаған майлы сүт 75 г ұнтақ қант 2 шай қасық ваниль сығындысы на

Ұсынылатын пайдалану кестесі

- Деректер тек шамамен көрсетілген және нақты рецепт пен ингредиенттерге байланысты өзгереді.
- Торттарды дайындаған кезде оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін әрдайым бөлме температурасында жұмсақ сары май мен маргаринді қолданыңыз.
- Егер машинаның жұмысы баяуласа немесе қиын жұмыс істей бастаса, жылдамдықты арттырыңыз.

Функция



Пышақ блогы

Пісіру және аяқталғаннан кейін пюре дайындау алдында ингредиенттерді ұсақтау үшін.

Қарапайым қамыр мен торттарға арналған сұйық қамырды дайындау үшін.

Нан қамыры - Маңызды: Өнімді пайдалану кестесінде көрсетілген максималды өңдеу уақыты мен мөлшерінен асырмаңыз.

Шөптерді ұсақтау	Макс	10 сек	20 г - 50 г
Пиязды ұсақтау	Макс	5 - 10 сек	300 г дейін (2 жуашық)
Көкөністерді 4 см тілімдерге ұсақтау	Макс	10 - 20 сек	До 1 кг
Майсыз етті 2 см текшелерге ұсақтаңыз	Макс	5 - 30 сек	150г - 1 кг
Жаңғақтар	Макс	30 - 60 сек	100 - 200 г
Пісіру - майға ұн ұнтақтау	Импульс	x15 - 30	Жалпы салмағы 250 г - 1 кг
Пісіру ингредиенттерін араластыру үшін су қосу	Импульс	x5 - 10	
Кесілген шоколадты ұсақтау (мысалы, еріту үшін)	Макс	30 сек	200 г дейін
Мұзды бөлу	Макс	20 - 30 сек	250 г дейін (12 текше)
Сусындар мен смузи	Макс	60 сек	1 л
Суық ингредиенттерді араластыру	Макс	1 - 2 мин	2,6 л
Мультипісіргіштегі торттарға арналған қоспалар	8-ден Макс дейін	30 - 60 сек	Жалпы салмағы 1 кг дейін
Паста қамыры - құрғақ ингредиенттерді араластырып, дымқылдарды қосыңыз	4 8	2 мин 2 мин	Жалпы салмағы 830 г дейін Ұнның салмағы 500 г дейін
Печенье	Макс	1 мин	Жалпы салмағы 670 г дейін
Нан қамыры (қарапайым ақ)	8	2 мин	Жалпы салмағы 1 кг Ұнның салмағы 650 г

Ұсынылатын пайдалану кестесі - жалғасы			
Функция			 Макс
 Пышақ блогы Пісіру және аяқталғаннан кейін пюре дайындау алдында ингредиенттерді ұсақтау үшін. Қарапайым қамыр мен торттарға арналған сұйық қамырды дайындау үшін. Нан қамыры - Маңызды: Өнімді пайдалану кестесінде көрсетілген максималды өңдеу уақыты мен мөлшерінен асырмаңыз.			
Бриоши рецепті Жалпы салмағы 800 г / Ұнның салмағы 380 г			
1-кезең Сүт Құрғақ белсенді ашытқы	5/30 °C	2 мин	120 г 10 г
2-кезең Ақ нанға арналған нан пісіру ұны Тұз Қант Жұмыртқа Салқындатылған сары май	7/Өшіру 8/Өшіру	15 сек 2 мин	380 г 5 г 30 г 3 (150 г) 105г
 Араластыруға арналған саптама Ингредиенттерді толығымен біріктірместен тегіс араластыруды қажет ететін рецепттер үшін. Тоғызыншыдан жоғары жылдамдықты қолданбаңыз.			
Кілегейге арналған май / маргарин және торттарға арналған қант	7 – 8	2 - 3 мин	Май мен қанттың жалпы салмағы: 400 г дейін
Шоколадты тәтті нандар	5	2 - 3 мин	До 1,2 кг
 Араластырғыш Жұмыртқа ақуызы, кілегей, және голланд тұздығы сияқты жеңіл ингредиенттерді шайқау үшін.			
Жұмыртқа ақуызы	8 – 9	3½ – 4 мин	2 – 8 (70 – 280 г)
Кремді шайқау	9	1 – 1½ мин	200 г – 600 г
Майонез	9	1-3 мин	2 – 4 жұмыртқа қоспасы

Ұсынылатын пайдалану кестесі - жалғасы



Direct Prep қондырмасы

Ингредиенттерді тікелей пісіру тостағанына немесе басқа ыдысқа кесу немесе майдалап ұсақтау үшін.

Диск	Функция	Пайдалы кеңестер
 1-диск	Пармезан ірімшігі үшін ерекше майдалап ұсақтау	- О Әрқашан балауса өнімдерді қолданыңыз. - Тым ұсақ турамаңыз. Жүктеу түтігі көлденең қимада толығымен толтырылуы керек. Бұл өңдеу кезінде ингредиенттердің түтікке түсуіне жол бермейді. - Өңдеуден кейін пайдаланылмаған өнімдердің аз саны әрдайым дискіде қалады. - Ұсақтау процесінде тігінен орналастырылған ингредиенттер көлденең орналастырылған ингредиенттерге қарағанда қысқа, кесектерге кесіледі. - Мұздатылған ингредиенттерді өңдемеңіз.
 2 және 3-дискілер	Ірімшікке немесе қатты жемістерге немесе көкөністерге жұқа/ірілеп ұсақтау	
 4 және 5-дискілер	Ірімшікке немесе қатты жемістерге немесе көкөністерге қалың/жұқа тілімдерге кесу.	



Баяу отта пісіруге арналған бітеуіш.

Жұмсақтықты қажет ететін рецепттер үшін.

Бұқтырылған тағамдар, пісірімдер және т. б.

Өшіру/80 – 95°C

1 – 8 с

3 л



Су-вид дайындау технологиясы.

Бұл тағам дайындау функциясын құрылымды, дәмді және нәзік консистенцияны жақсарту үшін басқа тағамдармен қатар ет, балық, жұмыртқа, көкөністер сияқты бірқатар ингредиенттерге қолданыңыз.

Су-вид дайындау технологиясы.

- 1 Баяу пештің бітеуішін орнатыңыз.
- 2 Ингредиенттерді жабылған қапқа салыңыз, ауаны шығарып жіберіңіз, қапты мықтап жабыңыз және тостағанға салыңыз.
- 3 Содан кейін суды 3 литр белгісіне дейін құйыңыз (максималды толтыру белгісінен аспаңыз).
- 4 Қақпақтың дұрыс орнатылғанына және құю саңылауының қалпақшасы қажет жерде екеніне көз жеткізіңіз.
- 5 «Су-вид» бағдарламасын таңдаңыз
- 6 Тиісті уақыт пен температураны орнатыңыз. Ескертпе: уақыт санағы белгіленген температураға жеткенде ғана басталады.
- 7 Пісіру процесін бастау үшін басқару дискісін басыңыз.

Кеңестер мен ұсыныстар

- Қажетті пісіру уақыты олардың салмағына емес, ингредиенттердің түрі мен қалыңдығына байланысты.
- Қажетті температура дайын тағамның/ингредиенттердің қалаған құрылымына байланысты болады.
- Әрқашан алдымен қапты тостағанға салыңыз, содан кейін толығымен сумен жабыңыз.

Ұсынылатын пайдалану кестесі - жалғасы

Кеңестер мен ұсыныстар – жалғасы

- Тостағанды жартысынан көп ингредиенттермен толтырмаңыз. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін кем дегенде 1,5 литр су қосыңыз және максималды толтыру белгісін 3 литрден асырмаңыз.
- Азық-түлік қаптары бір-біріне тиіп кетпеуі керек, өйткені бұл жылу берілуіне әсер етеді.

Тағамдық қаптар

- Тек су-вид технологиясы бойынша арнайы дайындалған тағамдық пластикалық вакуумды жабылатын қаптарды пайдаланыңыз.

Қаптарды толтыру

- Қапты толтырған кезде, тамақ тығыздағышқа жабысып қалмас үшін саңылауды дұрыс ашыңыз.
- Қапты толтырмаңыз.
- Жабу алдында ауаны шығарыңыз.

Азық-түлік қауіпсіздігі-төмен температурада пісіру

- Азық-түлік дайындау процесінде және оларды термиялық өңдеу кезеңінде жақсы гигиеналық жағдайлар сақталуы керек.
- Әрқашан балауса және жоғары сапалы азық-түлік пайдаланыңыз.
- Жақсы нәтижеге қол жеткізу және азық-түлікті біркелкі дайындау үшін оларды жұқа, біркелкі кесектерге кесіңіз.
- Мұздатылған тағамды пісіруге болмайды. Мұздатылған тағамдарды пісірер алдында ерітіңіз.
- 55° C-ден төмен температурада пісіру үшін тек балауса піскен балық қолайлы..
- Дұрыс пісіру үшін рецепт бойынша нұсқауларды дәл орындау керек.
- Пісіргеннен кейін оны дереу тұтыну керек немесе мүмкіндігінше тезірек тоңазытқышқа салу керек.
- Егер Сіз су-вид технологиясын алғаш рет дайындап жатсаңыз және Сізге қосымша ақпарат қажет болса, жергілікті билік органдарының азық-түлік қауіпсіздігіне арналған веб-сайтына кіріп, ондағы нұсқауларды орындауды ұсынамыз.

Ұсынылатын пайдалану кестесі - жалғасы

Су-вид технологиясы бойынша дайындалған тағамдардың үлгілері

- Уақыт бір пакетке 1 порция және бір уақытта ең көбі 2 пакет дайындау есебінде көрсетілген
- Қосымша дәм беру үшін пакеттерге шөптер, сары май және лимон тілімдерін қосыңыз.
- Пісіргеннен кейін табаға қызартып қуырыңыз.

Азық-түлік				
Стейк - сапалы кесек ет Қалыңдығы: 20 - 25 мм	Шала піскен	200 - 250 г	2 с	50°C
	Дайындықтың орташа дәрежесі		2 с	56 - 60°C
	Дайындықтың толық дәрежесі		2 с	65 - 69°C
Сүтіл филесі Тунең стейкі Қалыңдығы: 20 - 25 мм		200 - 240 г	40 мин	62°C
Албырт филесі Қалыңдығы: 20 - 25 мм		240 - 260 г	1 с 15 мин	62°C
Қозы төсегінен жасалған котлет Қалыңдығы: 20 - 25 мм		100 - 200 г	1 с 45 мин	54°C
Шошқадан жасалған котлет		170 - 200 г	1 с 15 мин	62°C
Балапан төс еті		150 - 170 г	2 с	62°C
Сәбіз Тілім 10-15 мм		450 г	1 с	82°C

Ұсынылатын пайдалану кестесі - жалғасы



Бумен пісіру

Конденсат ыдысын тостағанның қақпағы мен құю саңылауының қақпағы алынып тасталған науа негізінің арасына орналастыруға болады. Бұл бумен пісіру кезінде пайда болған сұйықтық тамшыларының пісіру тостағанына түсуіне жол бермейді. Ескертпе: көрсетілген мөлшер бұға пісіруге арналған науаға арналған негіз мен сөренің жиынтық сыйымдылығына негізделген.

Азық-түлік			
Жас картоп	Үлкен картопты жуыңыз, бөліктерге кесіңіз	25 – 35 мин	1,6кг
Бұршақ Жасыл немесе өскіндер	Жиектерін кесіп, жұқа тілімдерге кесіңіз	15 – 25 мин	600 г
Брокколи	Сабақтарға кесіңіз	15 – 25 мин	800 г
Гүлді қырыққабат	Сабақтарға кесіңіз	15 – 25 мин	1,5кг
Сәбіз	Жіңішке кесіңіз	20 – 30 мин	800 г
Тәтті картоп	3 см текшелерге кесіңіз	20 – 30 мин	1,5кг
Тауық, төс еті	–	20 – 30 мин	12 (2кг)
Балауса балық, филе немесе стейк	–	20 – 25 мин	8 (1,4кг)
Бүкіл балық (мысалы, форель)	Тазартылған, ақтармаланған және қабыршақтары алынып тасталған	20 – 30 мин	600 г
Бумен пісірілген (үйде) тәтті пудинг	–	1½ – 2 с 1 сағаттан кейін су қосыңыз	1,2 л (диаметрі 14 см) пудинг тостағаны
Май пудинг(үйде пісіру) Сиыр еті немесе жас қой еті	–	1½ – 2 с 1 сағаттан кейін су қосыңыз	1,2 л (диаметрі 14 см) пудинг тостағаны

Ұсынылатын пайдалану кестесі - жалғасы

Булау рецепті мысалы:

Азық-түлік		Буқазандағы науаның орны		
Мұздатылған ақсерке филесі	-	Негізінде	25 – 35 мин (в зависимости от толщины)	250 г
Балауыз картоп	Аршып, бойлық төрт тілімге кесіңіз	Негізінде	30 мин	400 г
Сәбіз	Аршыңыз, бойлық кесіңіз және 6 см кесектерге тураңыз	Сәре	30 мин	200 г
Брокколи	Бастарға кесіңіз	Сәре	15 мин	200 г

Әдісі:

- 1 Буқазан үшін саптаманы орнатыңыз.
- 2 Берілген «бу» баптауын таңдаңыз.
- 3 Тостағанды 1 литр белгісіне дейін сумен толтырыңыз .
- 4 Жоғарыда көрсетілген мөлшерде ақсерке, картоп және сәбіз қосыңыз.
- 5 пісіруді бастау үшін басқару дискісін басыңыз
- 6 15 минуттан кейін ас үй қолғаптарын киіп, қақпағын шешіп, брокколи қосыңыз.
- 7 Қалған уақыт ішінде пісіруді жалғастырыңыз. Тағамның дайындығын мұқият тексеріңіз.

Күту және тазалау

Құрылғыны қалай тазалау туралы схеманы қараңыз **P**

- Тазалау алдында әрдайым құрылғыны өшіріп, оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Тазаламас бұрын қақпақ пен саптамаларды ыдыстан алыңыз.
- Сәбіз сияқты кейбір тағамдар пластиктің түсін өзгерте алады. Өсімдік майына малынған шүберекпен сүрту дақты кетіруге көмектеседі.
- Қатты иісі бар тағамның иісін кетіру үшін, жуғаннан кейін бөлшектерді құрғатыңыз.
- Direct Prep саптамасының дискілерін пайдаланбаған кезде сақтауға арналған сөмкеде сақтауға болады.

- Ешқашан абразивті материалдарды пайдаланбаңыз.
- Куркума сияқты кейбір ингредиенттер бояуға әкелуі мүмкін. Бұл Сіздің құрылғыңыздың жұмысына әсер етпейді.

Электр қозғалтқыш блогы

- Дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатыңыз.
- Абразивті заттарды пайдаланбаңыз және суға батырмаңыз.

Тостағанның температура датчигі

- Дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз. Датчиктерді тазарту үшін абразивті немесе өткір құралдарды пайдаланбаңыз.

Тостаған / Араластырғыш саптама / Пышақ блогы / Араластырғыш

- Тазалау құралын бөлшектемес бұрын тостағанды тез тазарту үшін берілген шаю бағдарламасын қолданыңыз. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін әрдайым тостағанды тазалау үшін бөлшектеңіз және қайта жинамас бұрын мұқият құрғатыңыз.
- Құрылғының бөліктерін қолмен немесе машинада жуыңыз. Содан кейін мұқият құрғатыңыз.
- Егер тамақ ыдыстың ішіне жабысып қалса, жеткізу жиынтығына кіретін қалақшамен мүмкіндігінше алып тастаңыз. Контейнерді жылы сабынды сумен толтырыңыз және тұра тұруға қалдырыңыз. Ыдыс щеткасымен жабысқан қалдықтардан тазалаңыз. Сыйымдылық бетінің түсінің өзгеруі жұмысқа әсер етпейді.

Баяу пісіргішке арналған жетек білігі / бітеуіш.

жетек білігін / сөндіру саптамасын орнату

Q1 - Q3 схемаларын қараңыз

- 1 Тостағанға орнатпас бұрын, тығыздағыштың жетек білігіне немесе баяу пісіргішке арналған бітеуішке бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
2. Тостағанның ішіне баяу пісіргіш үшін жетек білігін немесе бітеуішті орнатыңыз және тостағанның төменгі жағындағы жетек білігінің сомынымен туралаңыз.
- 3 Жетек білігінің сомынын  белгісіне сәйкес келгенше сағат тілімен бұрап бекітіңіз.

Тостағанның жетек білігін/ баяу пісіргішке арналған бітеуішті алу

R1 - R3 схемаларын қараңыз

- 1 Тостағанның төменгі жағындағы жетек білігінің сомынын сағат тіліне қарсы бұрап ашыңыз.

- 2 Содан кейін жетек білігін немесе баяу пісіргішке арналған бітеуішті алыңыз.
- 3 Тығыздағыш сақинаны алыңыз және жуыңыз.
- 4 Тостағанның немесе баяу пісіргішке арналған жетек білігінің блогын ыстық сабынды сумен жуып, ағын су астында жақсылап шайыңыз.
- 5 Тостағанға қайта орнатпас бұрын, тығыздағыштың жетек білігіне немесе баяу пісіргішке арналған бітеуішке дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.

Қақпақ

- Тазаламас бұрын әрқашан қақпақты бөлшектеңіз::
 - 1 Құю саңылауының қалпақшасын алыңыз.
 - 2 Қақпақтың ішін сыртқа қарай итеріңіз.
 - 3 Тығыздағышты қақпақтың ішінен алыңыз.
- Жуғаннан кейін, тығыздағышты қақпақтың сыртқы жағына қалың жиекпен қайта орнатыңыз және жоғарыда аталған процедураны кері ретпен қайталаңыз.

Ескертпе: егер тығыздағыш сақина дұрыс орнатылмаған немесе зақымдалған болса, онда қақпақтан су ағып кету мүмкін.

Үккіш-ұсақтағыш саптама

Тазалау алдында қондырманы толығымен бөлшектеңіз.

- Тазалау процесін жеңілдету үшін бөлшектерді әрдайым қолданғаннан кейін жуыңыз.
- Кесетін дискілерді қолданған кезде абай болыңыз: **олар өте өткір.**
- Қақпақты негізден шығару үшін жүктеу түтігін ұстап, сағат тіліне қарсы бұраңыз. Содан кейін алыңыз.
- Мұнара. Суға батырмаңыз. Егер мұнара кездейсоқ суда болса, қондырманы жинамас бұрын барлық судың шығуын қадағалаңыз.

Бумен пісіруге арналған науа / Конденсат ыдысы / Өлшеу тостағаны

- Бөлшектерді жуыңыз, содан кейін дұрыс құрғатыңыз.

Сатып алушыларға қызмет көрсету және күтім жасау



- Егер құрылғының жұмысында қандай да бір ақаулар болса, қолдау қызметіне хабарласпас бұрын осы нұсқаулықтағы «Ақаулықтарды табу және жою кестесі» бөлімін оқыңыз немесе www.kenwoodworld.com сайтына кіріңіз
- Есіңізде болсын, құрылғы сатып алынған елдегі қолданыстағы кепілдік пен тұтынушының құқықтарына қатысты барлық заңды ережелерге сәйкес келетін кепілдікпен қамтамасыз етіледі.
- Kenwood құрылғысының жұмысында ақаулық пайда болған кезде немесе кез - келген ақаулар анықталған жағдайда, құрылғыны Kenwood уәкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіңіз немесе әкеліңіз. Kenwood сервис орталықтарының өзекті байланыс деректерін Сіз www.kenwoodworld.com сайтынан немесе сіздің еліңізге арналған сайттан таба аласыз.
Өндіріс күнінің коды туралы ақпарат өнімнің төменгі бетінде немесе техникалық деректер тақтасының жанында болуы мүмкін. Күн коды жыл және ай коды түрінде көрсетіледі, содан кейін апта нөмірі көрсетіледі.
Назар аударыңыз: алғашқы екі сан жылды білдіреді, соңғы екі сан – жыл аптасының реттік нөмірі. Мысалы: 2020 жылғы қаңтардың 4-ші аптасы = 20T04
- Біріккен Корольдіктің Kenwood компаниясы жобалаған және әзірлеген.
- Қытайда жасалған.

ЭЛЕКТРЛІК ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫ ЖАБДЫҚТЫ (WEEE) КӨДЕГЕ ЖАРАТУ ТУРАЛЫ ЕО ДИРЕКТИВАСЫНА СӘЙКЕС ӨНІМДІ ДҰРЫС КӨДЕГЕ ЖАРАТУ ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін өнімді тұрмыстық (қалалық) қалдықтар ретінде тастауға болмайды. Өнімді қалдықтарды бөлек жинаудың арнайы коммуналдық пунктіне, жергілікті мекемеге немесе осындай қызметтер көрсететін кәсіпорынға беру керек.

Үлгі		TYPE: CCL50
Кернеу		220 – 240 В
Герц		50 – 60 Гц
Ватт	Біріктірілген қуат көрсеткіші	2350 Вт
	Табақ моторы	550 Вт
	Тіркеме моторы	300 Вт
	Қыздыру құралының қуаты	1500 Вт
Сақтау шарттары:		Температура: +5°C және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%
Сақтау мерзімі		Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі		2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары		Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары		Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары		Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Өндірушінің мекенжайы:
Kenwood Limited, 1-3 Kenwood
Business Park, New Lane, Havant,
Hampshire PO9 2NH, UK

Импорттаушы және талаптарды
қабылдауға уәкілетті ұйым:
«Делонги» ЖШҚ, Ресей, 127055, Мәскеу,
Сущевская к-сі, 27 үй, 3 құрылыс
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Пайдалы кеңестер

Аймақ	Кеңестер мен ұсыныстар
Ең жоғары рұқсат етілген шектер	● Тостағанға арналған саптаманы пайдаланған кезде тостағанның ішкі бетінде белгіленген максималды толтыру шегі 2,6 литрден аспаңыз ● Ешқашан тостағанның ішкі бетінде белгіленген 3-х литрді толтырудың максималды шегінен асырмаңыз. ● Өсімдік майын қыздырған кезде тостағанның бетінде белгіленген максималды толтыру шегі 0,5 литрден аспаңыз. ● Қосымша ақпарат ұсынылатын пайдалану кестесінде көрсетілген.
Тостағанда пісіру	● Тостағанға шикі ет пен қатты көкөністерді қоспас бұрын, оларды кішкене кесектерге кесу керек. ● Ингредиенттерді тең мөлшерде кесіңіз, өйткені бұл олардың біркелкі дайындалуына ықпал етеді. ● Ингредиенттердің көп мөлшері біркелкі қыздыру үшін ұзақ араластыру уақытын қажет етеді. ● Қажет болса, ингредиенттерді қырып тастау үшін жеткізілім жиынтығынан қалақшаны қолданыңыз. ● Шашыратуды болдырмау үшін ингредиенттерді біртіндеп қосыңыз.
Сүт ингредиенттерімен жылыту	● Араластыру саптамасын немесе араластырғышты қолданыңыз. ● 90°C дейінгі температура. ● Үздіксіз араластыру жылдамдығы 4-тен 6-ға дейін.
Қуыру	● Температура 180°C дейін. ● Басқа ингредиенттерді қоспас бұрын майды жылыту әдетте жақсы нәтиже береді. ● Етті қуырған кезде, жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін тостаған қақпағының құю саңылауының қалпағын алыңыз. ● Өсімдік майын қоспас бұрын, тостаған мен қақпақ құрғақ болуы керек. ● Өсімдік майын қыздырған кезде тостағанның бетінде белгіленген максималды толтыру шегі 0,5 литрден аспаңыз. ● Шашыратпау үшін ингредиенттерді біртіндеп қосыңыз. ● Артық суды ингредиенттерден алыңыз.

Пайдалы кеңестер - жалғасы	
Аймақ	Кеңестер мен ұсыныстар
Бумен пісіру	• Тамақ дайындау уақыты тек болжамды түрде көрсетілген. Қолданар алдында әрқашан тағамның толығымен дайын екенін тексеріңіз. • Егер тағам дайын болмаса, уақытты қайтадан орнатыңыз. Сізге су қосу қажет болуы мүмкін. • Тағам бөліктері арасында бос орын қалдырыңыз және тағамды буқазанның түбіне және сөресіне қоймаңыз. • Ұқсас мөлшердегі тағам бөліктері біркелкі дайындалады. • 1-ден астам азық-түлік түрін бумен пісіру кезінде, егер олардың біреуін дайындау аз уақытты қажет етсе, кейінірек салыңыз немесе науа сөресіне қойыңыз. • Тостағандағы сұйықтықтың кебуіне жол бермеңіз, қажет болған жағдайда су қосыңыз. • Құрылғы 1 сағаттан астам уақыт жұмыс істеген кезде Сізге 1 литр белгісіне дейін су қосу керек болады.. • Бумен пісіруге арналған науа негізіндегі азық-түлік, әдетте, бумен пісіруге арналған науа сөресіндегі азық-түлікке қарағанда тезірек дайындалады.
Direct Prep қондырмасы	• Аталған дискілердің барлығы Сіздің жеткізу жиынтығыңызға кірмейді, өйткені дискілер үлгі нұсқасына байланысты келеді. «Сатып алушыларға қызмет көрсету және күтім жасау» бөлімінде Сіз жеткізу жиынтығына кірмейтін дискіні қалай сатып алуға болатындығы туралы ақпаратты таба аласыз. • Әрқашан балауса азық-түлікті пайдаланыңыз. • Азық-түлікті тым ұсақтап кесуге болмайды. Жеткізу түтігін көлденең қимада өте тығыз толтырыңыз. Бұл өңдеу кезінде ингредиенттердің басқа жаққа қарай сырғып кетуіне жол бермейді. • Өңдеуден кейін дискіде әрдайым пайдаланылмаған ингредиенттердің аз мөлшері қалады. • Ұсақтау кезінде тігінен орналастырылған азық-түлік көлденеңінен орналастырылғанға қарағанда қысқа болады.
Зауыттық баптауларға оралу	Маңызды • Құрылғыны қайта өңдеу кезінде жеке деректерді қорғау үшін зауыттық баптауларға қалпына келтіру маңызды.. • Бұл опцияны таңдау құрылғыда сақталған барлық WiFi деректерін жояды және оны зауыттық баптауларға қалпына келтіреді. • Құрылғыны зауыттық баптауларға қалпына келтіру үшін  Баптаулар > Зауыттық баптауларға оралу тармағын таңдаңыз

Пайдалы кеңестер - жалғасы

Аймақ	Аймақ
Өлшеу	• Өлшеу функциясы 6 кг/ 13 фунт 3 унцияға дейін өлшеу кезінде дәл нәтиже береді. • Әрқашан азық-түлікті тікелей оның бетіне қоймас бұрын, өлшеу тостағанының таза екеніне көз жеткізіңіз. • Ыстық тағамдарды немесе кастрюльдер сияқты ыстық контейнерлерді өлшеу тостағынына салмаңыз. • Ешқашан тағамды өлшеу тостағынына кеспеңіз, өйткені пышақтар сияқты өткір заттар бетіне зақым келтіреді. • Құрылғыны пайдалану кезінде шамадан тыс күш қолданбаңыз.

Ақаулықтарды жою - жалғасы

Проблема	Себебі	Шешімі
Құрылғыға қуат берілмейді / экран жанбайды.	Құрылғы желіге қосылмаған. Қосу/өшіру қосқышы жұмыс істемейді Құрылғы күту режимінде.	Құрылғының қосулы екенін тексеріңіз. Қосу/өшіру қосқышын Оп күйіне орнатыңыз. Дисплей экранын түртіңіз немесе басқару дискісін бұраңыз.
Құрылғы жұмыс істемейді.	Басқару дискісі басылмаған.	Пісіру процесін бастау үшін басқару дискісін басыңыз.
Тағам тостағанның түбіне жабысады немесе күйіп кетеді.	Көкөністерді жұмсарту кезінде араластыруға арналған саптама немесе пышақ блогы орнатылмаған. Таңдалған температура өнімнің бұл түрі үшін тым жоғары. Таңдалған жылдамдық тым баяу.	Әрқашан араластыру үшін саптаманы немесе пышақ блогын қолданыңыз. Дұрыс температураның таңдалғанына көз жеткізіңіз және араластыру жылдамдығын арттырыңыз.
Қақпақтан пісіру кезінде су ағып кетеді.	Қақпақ тығыздағышы дұрыс орнатылмаған.	Тығыздағышты қалай дұрыс орнату керектігі көрсетілген «Күту және тазалау» бөлімін қараңыз.
Араластыру жылдамдығын арттыру мүмкін емес.	Тостағанның немесе ингредиенттердің температурасы 105°C-тан асады.	Қалыпты жұмыс. Егер тостағанның немесе ингредиенттердің температурасы 105°C-тан асса, араластыру жылдамдығы 6-ға дейін шектеледі.

Ақаулықтарды жою - жалғасы		
Проблема	Себебі	Шешімі
Тостағанның түбінде ағып кету.	Тостағанның жетегі немесе бітеуіш тығыздағышы дұрыс орнатылмаған.	Тостаған тығыздағышының орнында тұрғанын және оның дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
Дисплей экранындағы таймер кері санақты көрсетпейді.	Қыздыру кезеңінде таймердегі кері санақ тек қажетті температураға жеткенде болады. Белгіленген температура 100°C-тан асады, бірақ ингредиенттердегі судың мөлшері температураның 100°C-тан асуына жол бермейді.	Қалыпты жұмыс Температураны азайтыңыз немесе дұрыс таңдаңыз
Тостаған ішіндегісінің температурасы 100°C-тан аспайды.	Ингредиенттердегі судың мөлшері температураның 100°C-тан асуына жол бермейді.	Қалыпты жұмыс
Жұмыс барысында қиын қозғалыс немесе діріл.	Тостаған біркелкі жүктелмеген, бұл шамадан тыс діріл тудырады. Тостағанға салынған азық-түліктің максималды көлемі асып кетті. Сіз дұрыс емес саптаманы қолданып жатырсыз немесе дұрыс емес жылдамдықты орнаттыңыз.	Азық-түлік мөлшерін азайтыңыз немесе оларды тостағанға қайта бөліп, құрылғыны қайтадан қосыңыз. Қажетті саптаманы және дұрыс жылдамдықты пайдалану үшін тиісті бағдарлама бойынша нұсқауларды және ұсынылған жылдамдықтар кестесін қараңыз.
Дисплей E:34 қате туралы хабарды көрсетеді	WiFi-ге кіру үшін қате деректер енгізілді.	WiFi-ге кіру паролын тексеріңіз. WiFi желісін ұмытып кету үшін  Баптаулар> WiFi > Желіні ұмыту тармағына өтіңіз. Kenwood World қосымшасы арқылы құрылғыны орнатуды қайта іске қосыңыз

Ақаулықтарды жою - жалғасы

Проблема	Проблема	Проблема
 баяу жыпылықтайды	Белгілі WIFI желісін табу мүмкін емес	Мүмкін құрылғы жаңасына ауыстырылған немесе маршрутизатор өшірілген немесе қайта іске қосылуы керек.
 тез жыпылықтайды	WIFI желісі бар, бірақ бұлтты серверлерге қосылу мүмкін емес.	Маршрутизаторды қайта іске қосу немесе интернет-провайдермен байланысу қажет болуы мүмкін.
Дисплейде “-” -“ көрсетіледі	Шкала нөлденеді	Қалыпты жұмыс
Дисплейде теріс сан көрсетіледі.	Дисплей нөлденбейді және ингредиенттер немесе тостаған/ қақпақ/саптама алынып тасталады. Ингредиенттер немесе жеке заттар құрылғыға басылған немесе оның астында орналасқан. Құрылғы қабырғаға басылған.	Экранды нөлденізі, жетіспейтін ингредиенттерді ауыстырыңыз немесе тостағанды/ қақпақты/ саптаманы қайта орнатыңыз. Құрылғыға басылған немесе оның астындағы ингредиенттер немесе заттар жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Құрылғы мен қабырғалардың арасында белгілі бір кеңістік болуы керек. Келесі ингредиенттерді салмас бұрын дисплейді нөлденізі.
Дисплейде аз мөлшер көрсетілмейді.	Тым аз мөлшерде өлшенеді.	Өте аз көлемді өлшеу үшін шай немесе ас қасық қолданыңыз.
Дисплейде салмақ көрсеткіші өзгереді.	Жұмыс кезінде құрылғы жылжытылды.	Өлшеу алдында әрдайым құрылғыны құрғақ, тегіс, тұрақты бетке орнатыңыз. Құрылғыны өлшеу кезінде жылжытпаңыз. Келесі ингредиенттерді салмас бұрын дисплейді нөлденізі.

Ақаулықтарды жою - жалғасы

Проблема	Проблема	Проблема
Метрикалық өлшем бірліктерінен британдықтарға тез ауысу мүмкін емес.	Құрылғы бұрын таңдалған бірлік пен өлшеу жүйесін көрсетуге қайта бапталады.	5 секунд күтіп, қайталап көріңіз.
Өлшеуге арналған қосымша (мобильді құрылғыда көрсетілетін салмағы) баяу жауап береді.	Әлсіз WiFi желі сигналы. Мобильді құрылғы бірдей жергілікті WiFi желісіне қосылмаған.	Құрылғыда күшті сигнал болуы керек (оны қалай жақсартуға болатындығын білу үшін интернет-провайдермен байланысыңыз). Мобильді құрылғы сіздің құрылғыңызбен бірдей WiFi желісіне қосылуы керек (мобильді құрылғының баптауларын тауып, жергілікті WiFi желісін таңдаңыз).
Егер проблема шешілмесе, ең жақын ресми Kenwood құрылғыларына қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Сіз www.kenwoodworld.com сайтында немесе сіздің еліңіздің сайтында ең жақын уәкілетті Kenwood қызмет көрсету орталығының өзекті байланыс деректерін таба аласыз.		

Экодизайн туралы ақпарат

Желілік порт: Әдепкі бойынша іске қосылған бір WiFi порты.

	TYPE CCL50
Радиожелілік диапазоны:	Радиожелілік диапазоны: 2412 - 2472 МГц
Максималды беріліс қуаты:	Максималды беріліс қуаты: < 20 дБм.

Байланыс хаттамасы: IEEE802.11 b, g, n

CCL50 үлгісінде бір WiFi желілік порты бар және қашықтағы желілік жабдық ретінде пайдалануға арналған.

- Желілік портты «Өшіру» пәрменін таңдау арқылы WiFi баптаулары мәзірінде өшіруге болады.
- Желілік портты «Қосу» пәрменін таңдау арқылы WiFi баптаулары мәзірінде қайта қосуға болады.

Режим	Шегі	CCL50
Желілік емес режим қосылған – дисплейде уақыт, жылдамдық, экран температурасы көрсетіледі	Қолданылмайды	Қолданылмайды
Желілік емес күту режимі – дисплей 20 минут әрекетсіздіктен кейін өшеді	<0,5W	0,45W
Желілік режим қосылған. Дисплейде уақыт, жылдамдық, экран температурасы көрсетіледі. WiFi желісінің порты белсенді.	Қолданылмайды	Қолданылмайды
Желілік күту режимі – 20 минут әрекетсіздіктен кейін. Дисплейді өшіру. WiFi желісінің порты төмен қуат режиміне кіреді.	<2,0W	1,02W
Өшіру - Құрылғының артындағы қосқыш арқылы іске қосылады.	<0,5W	0,0W

Өлшеу жүргізу шарттары:

- Кіріс кернеуі: 50 Гц, 230 VAC
- Қоршаған орта температурасы: 23°C
- Тексеру күні: 25/06/2019
- Жабдық: Hewlett Packard: 6814B және HIOKI: PW3335
- Бақылау комиссиясының (ЕО) ережесі Нөмірі 1275/2008 және 801/2013.

Қайта белсендіру: Құрылғыны күту режимінен келесі түрде қайта қосуға болады:

- Желіге қосылған күту режимінен: дисплей экранын түртіңіз, басқару дискісін бұраңыз немесе қосымша арқылы қашықтан жасаңыз.
- Желіге қосылмай күту режимінен: дисплей экранын түртіңіз немесе басқару дискісін бұраңыз.
- **Тостаған мен қақпақты әрдайым негізгі блокта ұстап тұру керек, сол кезде оларды қашықтан басқаруға болады.**

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved.



5720670363/1