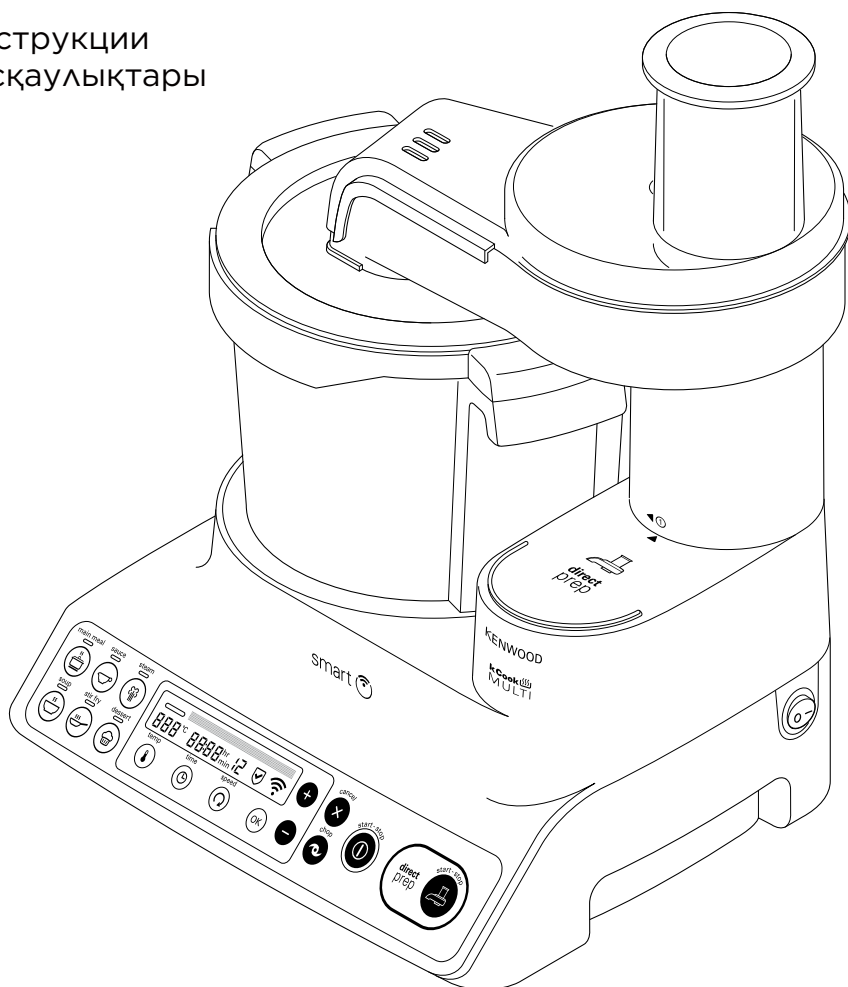


KENWOOD

TYPE CCL45

Инструкции
нұсқаулықтары



EAC

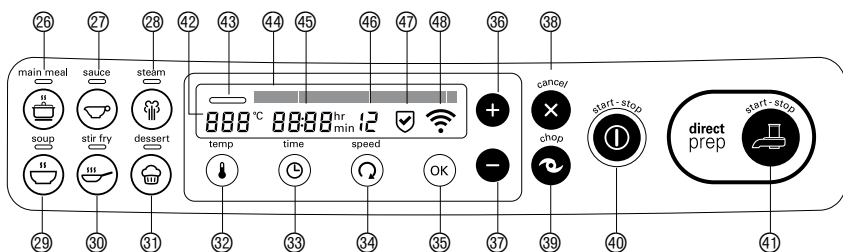
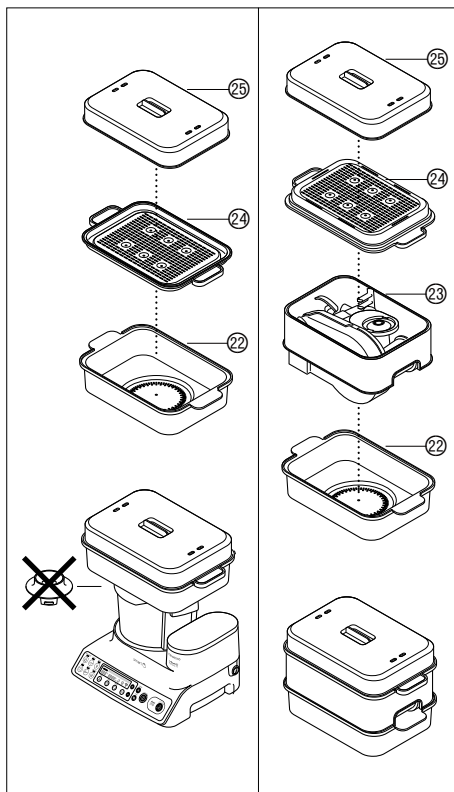
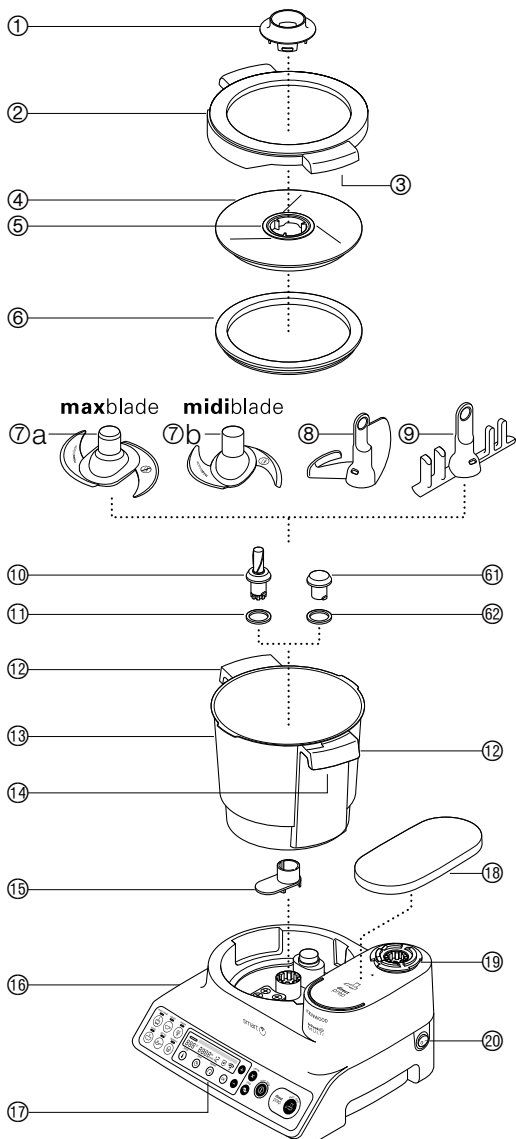
Русский

2 – 32

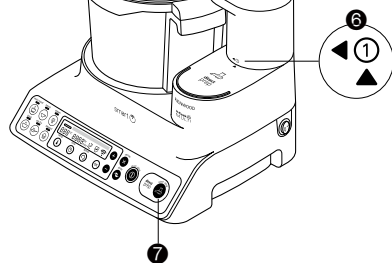
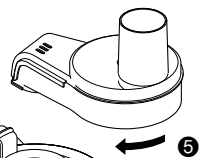
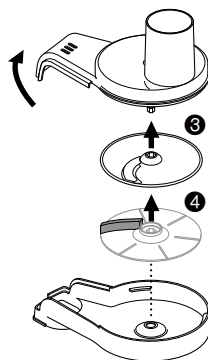
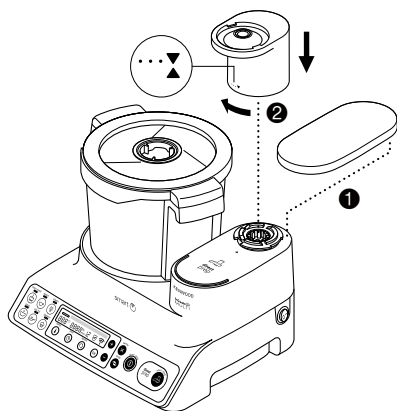
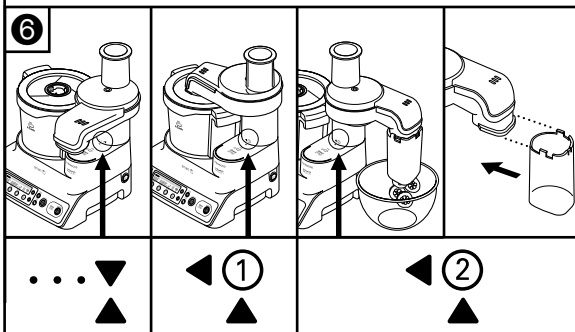
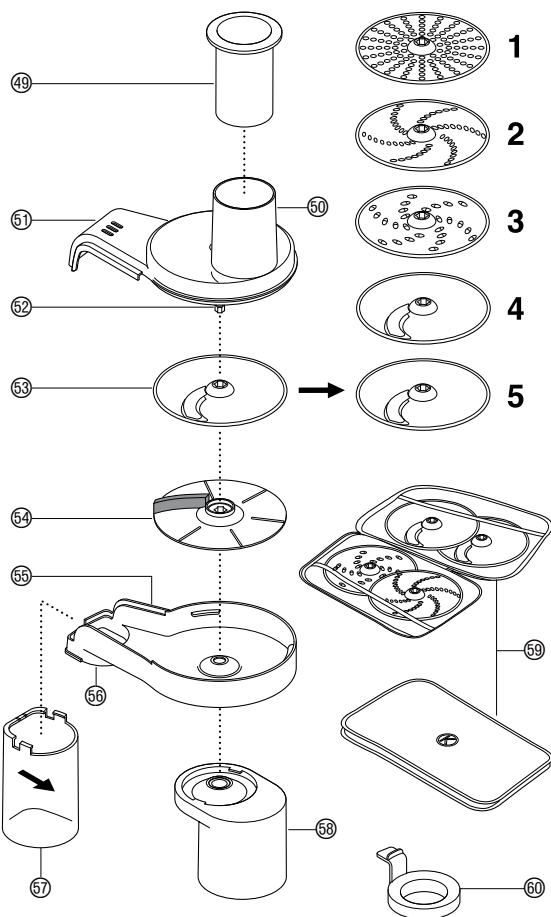
Қазақша

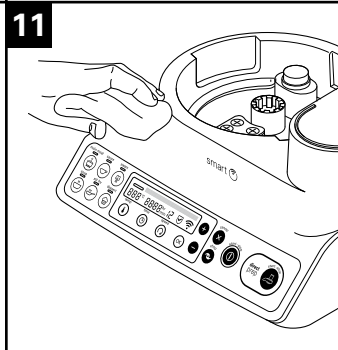
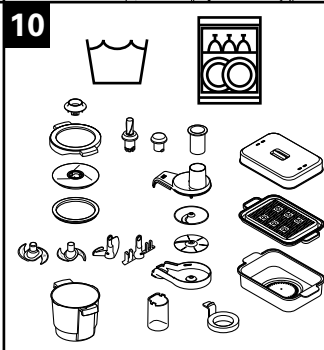
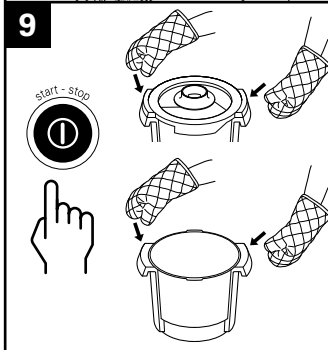
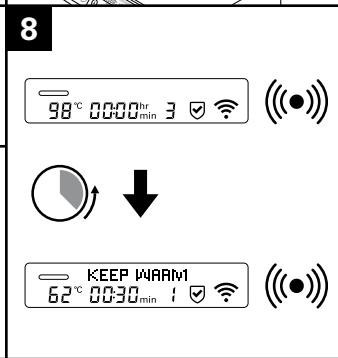
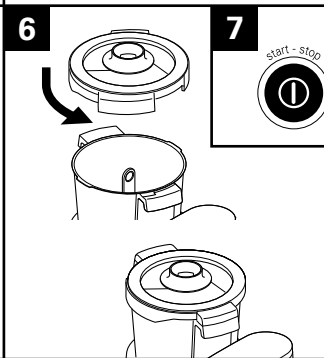
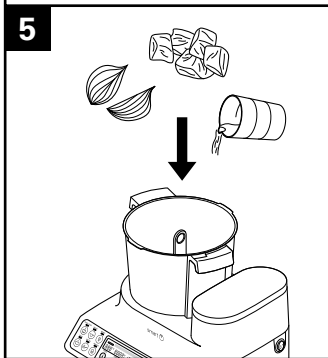
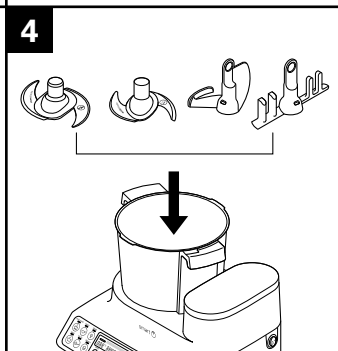
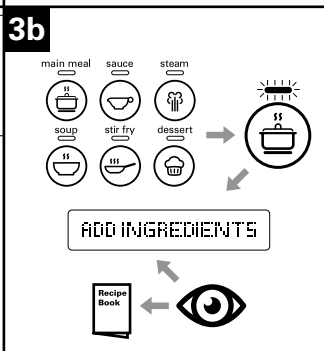
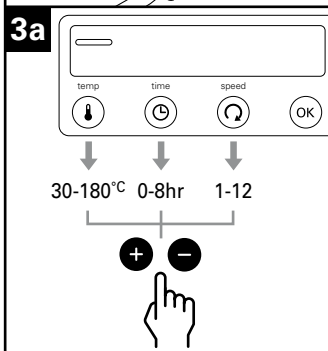
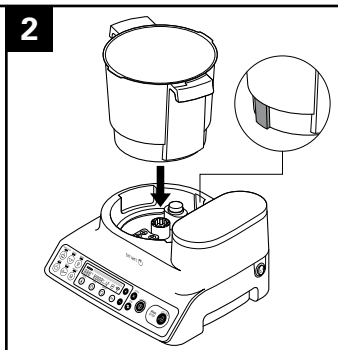
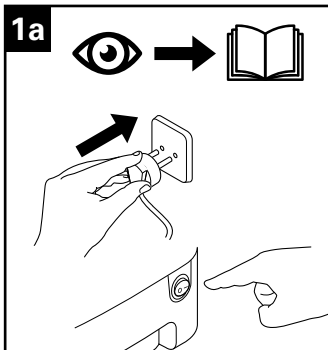
33 – 61





DIRECT PREP





Содержание

Меры безопасности	3-8
Подключение прибора к программному приложению Kenwood World	8
Меню WIFI	8
Компоненты	9
Выбор языка	9-10
Как пользоваться кухонным комбайном	10-11
Как пользоваться насадкой Direct Prep	12-13
Обозначения на экране дисплея	14
Ручной режим	15-17
Как пользоваться заранее заданными программами	17-25
Программа “Основное блюдо”	18-19
Программа “Соус»	20
Программа “Готовка на пару”	21-23
Программа “Суп”	24
Программа “Быстрое обжаривание”	24
Программа “Десерт”	25
Рекомендации по использованию продуктов	26-28
Уход и чистка	28-29
Обслуживание и забота о покупателях	29-30
Возможные неисправности и методы их устранения	31-32

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании Kenwood или в специализированной мастерской по ремонту бытовой техники Kenwood.
- 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 снятием каких - либо частей;
 - когда прибор не используется;
 - перед чисткой.
- Во избежание ожога от горячих брызг всегда удаляйте насадку для смешивания и взбивалку перед тем, как вылить содержимое чаши.
- Будьте осторожны, если в кухонную машину наливается горячая жидкость: ее может выбросить наружу из-за внезапного образования пара.
- Ножи должны оставаться на приводном валу и их следует снимать только после опорожнения чаши. Обращение с ножами требует осторожности: они острые.
- Не опускайте руки и кухонные принадлежности в чашу прибора, когда он 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.
- Не перемещайте прибор, когда он включен или еще горячий.
- 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 литра», указанный на верхней отметке на внутренней поверхности 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.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на блок электродвигателя, электрический шнур или штепсельный разъем.
- Будьте осторожны в обращении со всеми частями прибора и при прикосновении к ним, когда он работает в режиме приготовления, или по окончании процесса, так как они остаются горячими долгое время после выключения прибора.
- При необходимости снять или перенести чашу используйте ручки. 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 крышку наливного отверстия, пока жидкость кипит.
- Пользуйтесь кухонными перчатками 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 используйте крышку для управления прибором комбайна — пользуйтесь только выключателем и кнопкой "Отмена".
- При приготовлении теста или смесей для кекса насадку «maxblade» ⑦a использовать не следует. Используйте «midiblade» ⑦b.
- **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.
- Данный прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

- 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 протечек и повреждения кухонного комбайна всегда следите за тем, чтобы прокладка была правильно установлена на муфте приводного вала.
- Всегда пользуйтесь кнопками разблокировки чаши ^⑭ 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.

Насадка Direct Prep

- 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 частями. Не приближайте пальцы к выходному отверстию ⑤⑥.
- Перед снятием крышки с насадки Direct Prep:
 - Отключите прибор;
 - Дождитесь полной остановки диска.
- крышки всегда держите его за специальную ручку.

Насадка – пароварка

- В процессе работы этой насадки образуется пар, который может вызвать ожог.
- Остерегайтесь ожога паром, выходящим из пароварки, в особенности при снятии крышки.
- Соблюдайте осторожность при обращении с частями; любая жидкость или конденсат будут очень горячими. Пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Мясо, рыба и морепродукты должны быть тщательно приготовленными. Никогда не следует их готовить в замороженном виде.
- 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.
- приборе установлен и используется беспроводной модуль FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA.
- Прибор соответствует основным требованиям и другим положениям Директивы 2014/53/ЕС.

перед первым использованием

- Снимите пластиковый чехол с лезвий ножа. 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»

Подключение прибора к программному приложению Kenwood World.



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

1. Скачайте приложение Kenwood World на смартфон или планшет.
2. Скачав приложение, откройте его и следуйте инструкциям на экране.

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, нажмите кнопку ОК и подержите ее 3 секунды (только, если у вас подключен Wi-Fi).

Примечание:

Wi-Fi

Работает только в режиме IEEE802.11 b,g и n на частоте 2.4 GHz и подключается к сетям через технологию WPA2-PSK.

Совместимость

Приложение Kenwood World совместимо с последними версиями iOS и Android.

Меню WIFI	
1. Когда прибор находится в режиме ожидания, нажмите на кнопку увеличения (+) и удерживайте ее в течение 3 секунд. 2. Для прокрутки меню нажимайте на кнопки (+) и (-), а затем на ОК для подтверждения желаемой опции. 3. Для выхода из меню WIFI нажмите на кнопку отмены. Прибор также вернется в режим ожидания, если будет бездействовать в течении 10 секунд.	
СБРОС WIFI данных к заводским настройкам.	При выборе этой функции все WIFI данные, хранящиеся на приборе, будут удалены и он вернется к заводским настройкам. При выборе этой функции прибор перейдет в режим ожидания. Внимание Перед утилизацией прибора, в целях защиты ваших персональных данных необходимо произвести сброс к заводским настройкам.
MAC:	При выборе этой опции МАК-адрес WIFI прибора будет автоматически показан на экране.

Компоненты

- ① колпачок наливного отверстия крышки
- ② крышка внешняя (серая)
- ③ защитные блокировки
- ④ крышка внутренняя (прозрачная)
- ⑤ отверстие колпачка наливного отверстия крышки
- ⑥ прокладка крышки
- ⑦a maxblade
- ⑦b midiblade
- ⑧ насадка для
- ⑨ взбивалка
- ⑩ приводной вал
- ⑪ прокладка приводного вала
- ⑫ ручки чаши
- ⑬ чаша для варки
- ⑭ кнопки разблокировки чаши
- ⑮ гайка приводного вала
- ⑯ блок электродвигателя
- ⑰ экран дисплея
- ⑱ крышка выходного отверстия Direct Prep
- ⑲ выходное отверстие Direct Prep
- ⑳ выключатель On/Off (Вкл. /Выкл.)
- ㉑ лопатка

Пароварка

- ㉒ основание подноса для готовки на пару
- ㉓ секция для хранения
- ㉔ полка для подноса для готовки на пару
- ㉕ крышка подноса для готовки на пару

Дисплейная панель

- ㉖ Программа "Основное блюдо"
- ㉗ Программа "Соус"
- ㉘ Программа "Готовка на пару"
- ㉙ Программа "Суп"
- ㉚ Программа "Быстрое обжаривание"
- ㉛ Программа "Десерт"
- ㉜ Кнопка выбора температуры
- ㉝ Кнопка времени
- ㉞ Кнопка скорости
- ㉟ Кнопка ОК
- ㊱ Кнопка увеличения (+)
- ㊲ Кнопка уменьшения (-)
- ㊳ Кнопка "Отмена"
- ㊴ Кнопка шинковки
- ㊵ Кнопка "Пуск / Стоп" – чаша для варки
- ㊶ Кнопка "Пуск / Стоп" – насадка Direct Prep – насадка Direct Prep

Символы на экране дисплея

- ㊷ выбор температуры
- ㊸ предупреждение о высокой температуре
- ㊹ текстовый дисплей
- ㊺ выбор времени
- ㊻ выбор скорости
- ㊼ режим приготовления ✓
- ㊽ WIFI символ

Насадка Direct Prep

- ㊿ толкатель / мерный стакан
- ① загрузочная трубка
- ② крышка насадки Direct Prep
- ③ приводной вал
- ④ 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
- 4 диск для нарезки тонкими ломтиками
- 5 диск для нарезки толстыми ломтиками (если входит в комплект)

- ⑤ подвесной щиток
- ⑥ основание
- ⑦ выходное отверстие для пищи
- ⑧ дополнительный спусковой лоток
- ⑨ башня
- ⑩ сумка для хранения диска
- ⑪ адаптер крышки

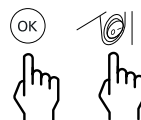
Медленноварка

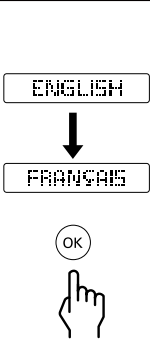
- ⑫ заглушка для чаши
- ⑬ прокладка чаши

Выбор языка

При включении кухонного комбайна в первый раз язык экрана дисплея по умолчанию будет английским.

- 1 Чтобы изменить язык, нажмите и удерживайте кнопку ОК ㉟, а чтобы включить прибор, используйте выключатель On/Off ㉑ (Вкл./Выкл.)
- На экране появится сообщение: ЯЗЫК УСТАНОВЛЕН: ДЛЯ ПРОДОЛЖЕНИЯ НАЖАТЬ "ПУСК".



2 Чтобы изменить язык, нажмите кнопку (+) или (-), пока нужный язык не появится на экране дисплея. После выбора нужного языка нажмите кнопку ОК для подтверждения. Появится сообщение: "ПРЕДСТАВЛЯЕМ ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ kCOOK".	
3 Чтобы в дальнейшем выбрать другой язык, повторите вышеописанную процедуру.	

Примечание: При нажатии кнопки заданной программы загорится планка над соответствующей кнопкой.

4. Установите на чашу maxblade ⑦a, midblade ⑦b, насадку для помешивания ⑧, ⑨ или заглушку для чаши для медленного приготовления ⑥1.

Приспособление для чаши	Как пользоваться
Maxblade	Используется для измельчения ингредиентов перед приготовлением пищи и приготовления пюре по окончании приготовления.  Не используйте для теста или тортов.
Midblade	Для приготовления теста и смесей для кекса.
Насадка для	Для рецептов, где требуется осторожное помешивание без нарушения целостности ингредиентов. Не используйте при скорости выше 9.
Взбивалка	Для взбивания лёгких ингредиентов, таких как яичный белок, сливки, майонез и голландский соус.

использование кухонного комбайна-скороварки

- 1 Включите прибор в сеть и нажмите на выключатель On/Off ⑳ (Вкл. / Выкл.) в правой части блока электродвигателя. Последует звуковой сигнал и появится сообщение: "ПРЕДСТАВЛЯЕМ ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ".

- 2 Установите чашу ⑬ на блок электродвигателя, совместив соответствующую метку с задней панелью прибора. Слегка нажмите, чтобы чаша 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 ⑭ (расположенные под ее ручками) и поднимите чашу.

- 3 Выберите один из следующих вариантов:

3А Приготовление вручную: см. раздел "Ручного режим"

3В Заранее заданные программы
См. раздел "Как пользоваться заранее заданными программами" с информацией по использованию.

-  Программа "Основное блюдо" ②6
-  Программа "Соус" ②7
-  Программа "Готовка на пару" ②8
-  Программа "Суп" ②9
-  Программа "Быстрое обжаривание" ③0
-  Программа "Десерт" ③1

- 5 Добавьте в чашу необходимые ингредиенты для пере-работки или приготовления.

- 6 Установите крышку и колпачок наливного отверстия. Подтолкните крышку вниз и поворачивайте ее против часовой стрелки до тех пор, пока она не совместится с ручками чаши для варки.

Прибор будет работать только при условии, что чаша и крышка установлены правильно.

- 7 Для начала процесса приготовления нажмите на кнопку «Пуск / Стоп» ④0.

- 8 Заранее заданные программы: по завершении каждого этапа, а также по окончании цикла приготовления послышится звуковой сигнал и прибор автоматически переключится в режим «Держать в тепле» на 30 минут. Для перехода к следующему этапу следуйте инструкциям на экране.

- 9 Для остановки прибора в любой момент нажмите на кнопку «Пуск/Стоп», а затем снимите крышку. Соблюдайте осторожность,

так как чаша и крышка будут горячими. Для продолжения цикла приготовления снова установите крышку и нажмите на кнопку «Пуск/Стоп».

- Ручной режим: по завершении цикла приготовления обратный отсчёт на таймере дойдёт до значения 00:00 и послышится звуковой сигнал.

Режим ожидания

- Чтобы вернуться к режиму ожидания, нажмите на кнопку «Отмена» и удерживайте ее в течение 3 секунд.
- Если в течение 30 минут команд от вас не последует, прибор перейдёт в режим ожидания и на экране появится сообщение: (ПРЕДСТАВЛЯЕМ ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ кСООК). Для продолжения работы прибора нажмите на любую кнопку.

Режим подогрева

- При режиме Keep Warm («Держать в тепле») ингредиенты будут помешиваться при температуре 62°C.
- Для проверки готовности снимите крышку и добавьте другие ингредиенты, а затем нажмите на кнопку «Start/Stop» для продолжения процесса приготовления.
- Когда таймер дойдет до значения 00:00, по окончании каждого этапа программы прибор будет автоматически переключаться на режим «Держать в тепле» на 30 минут.
- Первую минуту устройство будет издавать звуковой сигнал каждые 10 секунд, а затем каждые 30 минут: это указывает на то, что цикл приготовления завершился и что устройство перешло в режим подогрева.
- При температуре ниже 62°C в режиме «Держать в тепле» прибор подогреваться не будет.

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.
- При необходимости снять и перенести чашу используйте ручки. При прикосновении к горячей чаше и насадкам надевайте кухонные рукавицы.

- Дно чаши остается горячим длительное время после прекращения нагрева. Будьте осторожны при обращении и чистке.

Полезные советы

- Не превышайте максимальную отметку наполнения «2.6 л» на внутренней поверхности чаши.
- Не превышайте максимальную отметку наполнения растительным маслом «0.5 л» при нагревании масла.
- Сырое мясо и твердые овощи следует нарезать на мелкие кусочки перед тем, как поместить в чашу.
- Пользуйтесь насадкой Direct Prep для измельчения или нарезки ингредиентов ломтиками непосредственно в чашу (см. раздел «Как пользоваться насадкой Direct Prep»).
- Во избежание прилипания или подгорания ингредиентов всегда используйте одну из насадок при использовании рецептов на молоке.
- Нарезьте ингредиенты на равные кусочки, поскольку это способствует равномерной их обработке.
- Используйте лопатку, входящую в комплект поставки, для соскребания ингредиентов со стенок между этапами приготовления.

Отключение звуковых сигналов

- Прибор издаёт звуковые сигналы на разных стадиях работы. Для отмены нажмите на кнопку «Отмена» , удерживайте ее и одновременно включите прибор посредством выключателя On/Off.
- Для восстановления звуковых сигналов просто выключите прибор, а затем снова включите.

Как пользоваться насадкой Direct Prep

Режущие диски

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 покупателем".

Режущие диски можно идентифицировать следующим образом по указанным на них номерам:

Диск No 1 - особо тонкое измельчение сыра пармезан.

Диск No 2 - тонкое измельчение сыра и твердых фруктов или овощей.

Диск No 3 - грубое измельчение сыра и твердых фруктов или овощей.

Диск No 4 - измельчение сыра и и твердых фруктов или овощей на тонкие ломтики.

Диск No 5 - измельчение сыра и и твердых фруктов или овощей на толстые ломтики.

Сборка и использование насадки

- 1 Установите крышку чаши и удалите колпачок наливного отверстия, если требуется измельчение или нарезка с непосредственной подачи прямо в чашу.
- 2 Снимите крышку выходного отверстия насадки Direct Prep ①.
- 3 Установите башню ⑤ на выходное отверстие привода Direct Prep, совместив ▲, затем подтолкните вниз и поверните по часовой стрелке до фиксации ②.
- 4 Придерживая центральную ручку, подтолкните нужный режущий диск на приводной вал ③. Для идентификации каждый диск имеет номер и при подталкивании диска на вал номер должен быть сверху.
- 5 Установите подвесной щиток ④ на приводной вал, расположив очиститель сверху и напротив нижней части режущего диска ④.

Примечание:

- Если подвесной щиток не установлен, то ингредиенты будут набиваться под диском, не выходя через спускной лоток.
- 6 Установите крышку насадки Direct Prep на основание, повернув ее по часовой стрелке.

- 7 Прикрепите насадку food prep к башне и поверните по часовой стрелке до фиксации ⑤.
- 8 По завершении сборки насадку Direct Prep можно повернуть по часовой стрелке, установив ее в следующих положениях ⑥:

• • • ▼	Для установки или удаления узла насадки Direct Prep. Не пользуйтесь насадкой Direct Prep в этом положении.
◀ ①	Для нарезки или измельчения с подачи непосредственно в чашу для варки через отверстие в колпачке наливного отверстия.
◀ ②	Для нарезки или измельчения с подачи в соответствующую емкость. В этом положении дополнительный спускной лоток ⑦ ◀ ② можно установить, вставив его через выходное отверстие для пищи ⑥.

Примечание. При установке в нужное положение и совмещении соответствующих значков и обозначений ▲ на приборе раздается четкий щелчок.

- 9 Нарежьте ингредиенты так, чтобы они поместились в загрузочную трубку ⑩.
 - 10 Нажмите кнопку «Пуск/Стоп» насадки Direct Prep ⑦ 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.**
- 11 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

- Вращение башни возможно только по часовой стрелке. Не пытайтесь вращать ее против часовой стрелки, так как это может привести к ее повреждению.
- 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.

Внимание

- При снятии или установке адаптера крышки его всегда следует держать за специальную ручку.
- Перед установкой колпачка адаптер следует снять.

Полезные советы

- Пользуйтесь всегда свежими ингредиентами.
- Не нарежьте ингредиенты на слишком малые кусочки. 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 остается небольшое количество неиспользованных продуктов.
- В процессе измельчения ингредиенты, размещаемые вертикально будут нарезаны более короткими, кусочками, чем ингредиенты, размещаемые горизонтально.

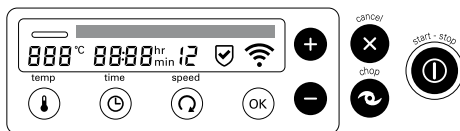
Чтобы нарезать ингредиенты на тонкие ломтики или натереть их непосредственно в чашу при использовании насадки Direct Prep можно использовать адаптер крышки ⑥ для перемещения ингредиентов в нужном направлении.

1. Снимите колпачок.
2. Совместите насадку Direct Prep со значком ...▼.
3. Установите адаптер над гнездом колпачка крышки ⑤, при этом ручка должна находиться слева.
4. Поверните насадку Direct Prep в положение ◀①.
5. Используйте насадку Direct Prep в соответствии с указаниями в разделе Использование насадки Direct Prep.

Что означают символы на дисплее	
	
	Индикатор предупреждения о горячем состоянии прибора Ниже 60°C – красной планки нет Выше 60°C – красная планка светится непрерывно
WELCOME TO kCook	В тексте дисплея отображены данные о текущем состоянии, рецепты и сообщения об ошибках.
125°C	Указания на установленную температуру: OFF, 30°C → 180°C. Примечание: Для перехода с выбранной температуры на реальную в ручном режиме нажмите на кнопку выбора температуры в течение 3 секунд во время работы прибора.
2:27hr	Показывает выбранное время в часах, минутах и секундах. Время можно выбрать в диапазоне от 5 секунд до 8 часов, и обратный отсчет начнется при нажатии кнопки "Пуск / Стоп". Если в ручном режиме время не установлено, то отсчет времени идет от нуля вверх.
12	Показывает, что скорость установлена. Скорости находятся в диапазоне от 1 до 12.
	Когда  отображается на экране дисплея, процесс приготовления продолжится, и от вас не потребуется ни каких дополнительных действий.
	Значок Wi-Fi Значок мигает: идет процесс подключения прибора к сети WIFI. Значок горит постоянно: прибор успешно подключен к сети WIFI.

Ручной режим

Выберите ручную температуру, время приготовления, функцию помешивания или шинковки.



- Выберите настройку, которую вы хотите изменить, и используйте кнопки плюс (+) и минус (-), чтобы откорректировать настройку.

Примечание:

- Для ускорения просмотра параметров удерживайте кнопки плюс (+) и минус (-).
- После выбора нужной настройки на дисплейном экране загорится соответствующее обозначение.
- При отсутствии команды с вашей стороны настройка будет заблокирована через 4 секунды.

temp 	Температуру можно устанавливать в диапазоне от 30°C до 180°C с интервалом в 1°C. Прибор можно также использовать без установки температуры, выбрав положение "OFF".
time 	Диапазон времени составляет от 5 секунд до 8 часов. Примечание: • Если время не установлено, отсчет времени на кухонном комбайне будет производиться от нуля вверх в течение максимум 8 часов.
speed 	Имеется двенадцать настроек скорости, которые позволяют выбрать соответствующие настройки для отдельных рецептов. Некоторые рецепты требуют постоянного перемешивания, чтобы ингредиенты не прилипали к нижней части чаши, в то время как в других рекомендуется периодически помешивать ингредиенты для поддержания консистенции. Для обработки супов и т.п. есть настройки более высоких скоростей. Скорость 1. Периодическое помешивание с длинными паузами. При установке в этом положении прибор работает с перерывами на низкой скорости, делая примерно 2 оборота в минуту, что подходит для помешивания тушеных блюд и т.п. Скорость 2. Периодическое помешивание с паузами средней длительности. При установке в этом положении прибор работает с перерывами на низкой скорости, делая примерно 2 оборота каждые 15 секунд. Скорость 3. Периодическое помешивание с короткими паузами. При установке в этом положении прибор работает с перерывами на низкой скорости, делая примерно 2 оборота каждые 5 секунд. Скорости от 4 до 12. Непрерывная работа прибора с постепенным увеличением скорости до максимальной.

Ручной режим (продолжение)	
	● Нажмите эту кнопку, чтобы в любой момент отменить программу или функцию. ● При нажатии этой кнопки в процессе работы заранее заданной программы прибор вернется к предыдущему этапу. Для отмены или возврата к режиму ожидания нажмите кнопку, удержав ее в течение 3 секунд, и при отмене функции раздастся звуковой сигнал.
	Холодные ингредиенты Короткими прерывистыми нажатиями можно нашинковать ингредиенты, а для приготовления пюре и тщательного перемешивания ингредиентов необходимо удерживать кнопку дольше. Примечание: Функция измельчения работает с перерывами, если прибор или ингредиенты холодные. Если удерживать кнопку вручную, прибор будет работать только на максимальной скорости и дисплей будет показывать отсчет от нуля до 2 минут. Горячий прибор / ингредиенты (Индикатор - предупреждение на дисплее о высокой температуре). Примечание: Во избежание чрезмерного разбрызгивания скорость обработки будет ограничена скоростью 6, если температура чаши / ингредиентов превышает 105°C. Держите кнопку нажатой и скорость будет постепенно возрастать до тех пор, пока не достигнет желаемой скорости обработки. Кнопка будет действовать максимум до 2 минут, а затем автоматически выключится. Чтобы остановить перемешивание до истечения периода 2 минут, нажмите кнопку «Отмена» или кнопку шинковки еще раз. ● Всегда устанавливайте крышку наливного отверстия при использовании функции шинковки.
	После выбора программы или установки всех параметров вручную, нажмите кнопку «Пуск/Стоп» один раз, чтобы начать процесс приготовления. Чтобы на время прервать процесс, нажмите эту кнопку еще раз. Во время паузы экран дисплея будет мигать.
Советы по приготовлению	
Приготовление в чаше	● Для равномерного подогрева большого количества ингредиентов требуется более длительное время помешивания.
Подогрев с молочными ингредиентами	● Пользуйтесь насадкой для смешивания или взбивалкой. ● Температуры до 90°C. ● Скорости от 4 до 6 при непрерывном помешивании.
Поджаривание	● Температуры до 180°C. ● Если сначала подогреть растительное масло, и только потом добавить остальные ингредиенты, то результаты будут лучше. ● При поджаривании мяса снимите колпачок наливного отверстия крышки чаши для достижения лучшего результата. ● Перед добавлением растительного масла убедитесь, что чаша и крышка сухие. ● При нагревании масла не превышайте максимальную отметку наполнения маслом "0.5 л" на чаше.

Рекомендуемый температурный режим	60°C	Растопка шоколада
	94°C – 99°C	Варка на слабом огне
	100°C	Кипячение
	100°C – 104°C	Приготовление на пару
	120°C	Соте из овощей
	140°C – 180°C	Подрумянивание мяса

Использование заранее заданных программ	
Выбор программы	
1 Нажмите на кнопку нужной программы. Примечание: При нажатии кнопки программы над соответствующей кнопкой загорится световой индикатор.	
2 Для выбора нужной подпрограммы нажмите на кнопку (+) или (-). Для подтверждения вашего выбора нажмите затем на кнопку OK.	
3 Следуйте инструкциям на экране дисплея и руководствуйтесь соответствующим рецептом.	
4 Нажмите на кнопку "Пуск/ Стоп".	

Корректировка подпрограмм

- При необходимости на каждом этапе можно корректировать параметры температуры, времени и скорости. Нажмите на кнопку "Пуск/ Стоп" (⏻) и выберите параметр, требующий корректировки. Для изменения параметра используйте кнопки (+) или (-), затем нажмите на кнопку "Пуск/ Стоп" для продолжения процесса приготовления.
- Используйте лопатку, входящую в комплект поставки, для соскребания ингредиентов со стенок между этапами приготовления.

Для каждой подпрограммы число имеющихся этапов разное. В нижеприведённой таблице содержатся данные о диапазонах возможных параметров температуры, времени и скорости.

Этап	Диапазон температур	Диа-пазон вре-мени	Диапазон скоростей
1–4	30°C - 180°C	5 секунд – 8 hrs	1 – 12



Программа “Основное блюдо” 26

Рецепты предложены в порядке информации; их можно корректировать в зависимости от ваших вкусов и предпочтений.

Подпрограмма	Этап 1	Этап 2	Этап 3	Этап 4	Используемая насадка	Рецепт
	Ингредиенты 1	Ингредиенты 2	Ингредиенты 3	Ингредиенты 4		
БЫСТРЫЕ ТУШЕННЫЕ БЛЮДА	Добавить растительного масла 140°C ⌚ 3 Подогрев	Добавить овощей и мяса 180°C ⌚ 4 2 мин затем ⌚ 3 3 мин	Добавить жидкости 98°C ⌚ 1 20 мин	—		Жаркое из курицы
ПРОСТЫЕ БЛЮДА	Добавить растительного масла, овощей, мяса и жидкости 98°C ⌚ 3 30 мин	—	—	—		Говяжье рагу
РИЗОТТО	Добавить растительного масла 140°C ⌚ 3 Подогрев	Добавить рис 98°C ⌚ 4 4 мин	Добавить овощей и мяса 98°C ⌚ 4 2 мин затем ⌚ 3 3 мин	Добавить жидкости 98°C ⌚ 4 10 мин		Ризотто с курицей
ТУШЕННЫЕ БЛЮДА	Добавить растительного масла 140°C ⌚ 3 Подогрев	Добавить мяса 180°C ⌚ 4 2 мин затем 140°C ⌚ 3 3 мин	Добавить овощи 140°C ⌚ 1 10 мин	Добавить жидкости 98°C ⌚ 1 2 часа		Тушеная говядина
ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА	Добавить растительного масла 140°C ⌚ 3 Подогрев	Добавить овощи 120°C ⌚ 3 10 мин	Добавить жидкости 98°C ⌚ 3 30 мин	—		Тушеный горох



Программа “Основное блюдо” ②⑥ (продолжение)

Рецепты предложены в порядке информации; их можно корректировать в зависимости от ваших вкусов и предпочтений.

Подпрограмма	Этап 1	Этап 2	Этап 3	Этап 4	Используемая насадка	Рецепт
	Ингредиенты 1	Ингредиенты 2	Ингредиенты 3	Ингредиенты 4		
МЕДЛЕННОВАРКА	95°C → 90°C Подогрев → 2 hrs		—	—		Установите заглушку для чаши ⑥①



= Выбранная скорость

Примечание. На каждом этапе подогрева дисплейный экран будет показывать “ПОДОГРЕВ” и обратный отсчёт времени начнётся только по достижении соответствующей температуры.

Медленноварка

Удалите приводной вал чаши, отвинтив гайку приводного вала ①⑤ на нижней стороне чаши. Затем снимите его. Установите заглушку для чаши ⑥①, проследив за тем, что установлена прокладка ⑥②, и поверните гайку приводного вала по часовой стрелке до упора.



Программа “Соус” 27

Рецепты предложены в порядке информации; их можно корректировать в зависимости от ваших вкусов и предпочтений.

Подпрограмма	Этап 1	Этап 2	Этап 3	Используемая насадка	Рецепт
	Ингредиенты 1	Ингредиенты 2	Ингредиенты 3		
ПИКАНТНЫЕ СОУСЫ	Добавить растительного масла 140°C 🕒 3 Подогрев	Добавить овощи 140°C 🕒 3 10 мин	Добавить жидкости 98°C 🕒 3 45 мин		Соус из томатной пасты
СОУСЫ БЕШАМЕЛЬ	Добавить сливочного или растительного масла 80°C 🕒 0 1 min 15 секунд	Добавить муки 110°C 🕒 6 5 мин	Добавить жидкости 98°C 🕒 6 15 мин		Соус бешамель, сырный соус, соус с петрушкой
КОМПОТЫ И ОВОЩНЫЕ СОУСЫ	Добавить растительного масла 140°C 🕒 3 Подогрев	Добавить фруктов или овощей 120°C 🕒 3 10 мин	Добавить сахар и вкусоароматические добавки 98°C 🕒 4 30 мин		Клубничное варенье
ПЮРЕ	Добавить овощей и жидкости 100°C 🕒 3 Подогрев затем 98°C 🕒 4 10 мин →	Смешать 2 мин	N/A	 maxblade	Морковное пюре



= Выбранная скорость

Примечание. На каждом этапе подогрева дисплейный экран будет показывать “ПОДОГРЕВ” и обратный отсчёт времени начнётся только по достижении соответствующей температуры.



Программа “Готовка на пару” 28

Для паровой обработки овощей, курицы и рыбы используйте настройку “Пар”.

Используйте настройку “ОПОЛАСКИВАНИЕ” для быстрой чистки чаши перед разборкой для чистки. Для наилучших результатов всегда разбирайте чашу на части перед чисткой и тщательно вытирайте перед тем, как снова собрать.

Подпрограмма	Диапазон температур	Диапазон времени	Диапазон скоростей	Используемая насадка
ГОТОВКА НА ПАРУ	(корректировке не подлежит)	5 секунд, 2 часа	0 (корректировке не подлежит)	
ОПОЛАСКИВАНИЕ	(корректировке не подлежит)	1 минута цикл x 5	(корректировке не подлежит)	—

- Перед использованием насадки для готовки на пару удалите секцию для хранения 23.

Готовка на пару:

- 1 Установите чашу и наполните водой до отметки “1.0 л” 18.
- 2 Установите и зафиксируйте крышку чаши. Снимите колпачок наливного отверстия.
- 3 Поместите основание подноса для готовки на пару 22 на крышку с ингредиентами, подлежащими обработке, проследив за тем, что она надежно зафиксирована. При необходимости поместите на основание полку для подноса для готовки на пару 24 с дополнительными ингредиентами.
- 4 Поместите на нее крышку подноса для готовки на пару. 25
- 5 Нажмите на кнопку и используйте кнопки (+) или (-), чтобы выбрать программу “ГОТОВКА НА ПАРУ”, затем нажмите на ОК. Установите нужное время готовки на пару и для начала цикла нажмите на кнопку “Пуск/Стоп”. По достижении стадии готовки на пару послышится звуковой сигнал. 19

Примечание:

- Обратный отсчет времени начнется только после того, как вода достигнет стадии образования пара. Время на дисплее будет мигать, пока не будет достигнута стадия готовки на пару.

Пример рецепта приготовления на пару:				
Продукт	Количество	Приготовление	Положение поддона для пара	Рекомендуемое время приготовления (мин.)
Замороженное филе семги	250 г	—	У основания	25 – 35 мин (в зависимости от толщины)
Картофель восковой	400 г	Почистить и нарезать продольно на четыре продольные дольки	У основания	25 мин
Морковь	200 г	Почистить, разрезать продольно и нарезать на 6 см кусочки	Полка	25 мин
Брокколи	200 г	Нарезать на головки	Полка	15 мин
Способ приготовления: 1 По инструкциям, приведенным выше, установите насадку для пароварки и таймер на 25 мин. (программа ПАР). 2. Наполните чашу водой до отметки 1.0L  . 3. Поместите семгу и картофель на основание поддона для пароварки. 4. Поместите морковь на полку для поддона пароварки. 5. Нажмите на кнопку Старт/Стоп. 6. Когда отсчет на таймере дойдет до 15 минут, наденьте кухонные рукавицы, снимите крышку поддона пароварки и осторожно поместите брокколи на полку для поддона пароварки. 7 Когда таймер дойдет до отметки 00:00, проверьте, полностью ли готовы продукты.				

Советы ● Температура зафиксирована на уровне 100°C и нет возможности выбирать скорость. ● Время указано только в качестве рекомендации. Перед употреблением пищи, убедитесь, что она полностью готова. ● Если после окончания цикла продукты не совсем готовы, отрегулируйте время приготовления. Возможно, необходимо добавить больше воды. ● Ингредиенты не должны соприкасаться между собой. Не кладите ингредиенты слоями. ● Для равномерного приготовления нарежьте продукты одинаковыми кусочками. ● При готовке на пару более, чем одного вида продуктов, те продукты, которые требуют менее длительной обработки, следует добавить позже или поместить на полку для подноса. ● Вода не должна полностью испаряться: всегда наливайте достаточное количество воды. ● Если время работы прибора превышает 1 час, необходимо будет добавить воды до отметки "1 л". ● Продукты в основании подноса для готовки на пару обычно будут готовы быстрее, чем те, которые находятся на полке подноса.
--

Рекомендации по готовке на пару			
Примечание: указанные количества основаны на сочетании технических возможностей основания подноса и полки для готовки на пару.			
Продукт	Максимальное количество	Приготовление	Рекомендуемое время приготовления (мин)
Молодой картофель	1.6kg	Помыть и порезать крупные картофелины на части	25 – 35
Бобы Зелень или побеги	600 г	Обрезать края и нарезать тонкими ломтиками	15 – 25
Брокколи	800 г	Разрезать на веточки	15 – 25
Цветная капуста	1.5kg	Разрезать на веточки	15 – 25
Морковь	800 г	Тонко порезать	20 – 30
Сладкий картофель	1.5kg	Нарезать на кубики по 3 см	20 – 30
Курица, грудка	12 (2kg)	–	20 – 30
Свежая рыба, филе или стейк	8 (1.4kg)	–	20 – 25
Целая рыба (напр. форель)	600 г	Почищенная, потрошенная и со снятой чешуей	20 – 30
Сладкий пудинг, приготовленный на пару (в домашних условиях)	1.2 л (диаметр 14 см) чаша для пудинга	–	1½ – 2 часа Через 1 час добавить воды
Пудинг на сале (приготовление в домашних условиях) Говядина или молодая баранина	1.2 л (диаметр 14 см) чаша для пудинга	–	1½ – 2 часа Через 1 час добавить воды

Функция ополаскивания

Как пользоваться функцией ополаскивания:

- 1 Установите насадку, которую требуется почистить.
- 2 Добавьте воды до отметки «1 л» .
- 3 Установите колпачок наливного отверстия.
- 4 Нажмите на кнопку  и выберите программу «Ополаскивание».
- 5 Нажмите на кнопку «Пуск/Стоп».



Программа “Суп” (29)

Рецепты предложены в порядке информации; их можно корректировать в зависимости от ваших вкусов и предпочтений.

Подпрограмма	Этап 1	Этап 2	Этап 3	Этап 4	Используемая насадка	Рецепт
	Ингредиенты 1	Ингредиенты 2	Ингредиенты 3	Ингредиенты 4		
БЫСТРЫЕ СУПЫ	Добавить овощей и жидкости 100°C ⌚ 1 30 мин → 2 мин	Смешать	N/A	N/A	 maxblade	Овощной суп
СУПЫ-ПЮРЕ	Добавить растительного масла 140°C ⌚ 3 Подогрев	Добавить овощи 180°C ⌚ 2 5 мин	Добавить жидкости 98°C ⌚ 3 20 мин → 2 мин	Смешать	 maxblade	Грибной суп
БУЛЬОНЫ	Добавить растительного масла 140°C ⌚ 3 Подогрев	Добавить мясо 180°C ⌚ 4 2 мин затем ⌚ 3 3 мин	Добавить овощи 140°C ⌚ 2 10 мин	Добавить жидкости 98°C ⌚ 2 30 мин		Бульон из баранины Супы с кусочками ингредиентов



= Выбранная скорость

Примечание. На каждом этапе подогрева дисплейный экран будет показывать “ПОДОГРЕВ” и обратный отсчёт времени начнётся только по достижении соответствующей температуры.



Программа “Быстрое обжаривание” (30)

Рецепты предложены в порядке информации; их можно корректировать в зависимости от ваших вкусов и предпочтений.

Этап 1	Этап 2	Этап 3	Этап 4	Используемая насадка	Рецепт
Добавить растительного масла 140°C ⌚ 3 Подогрев	Добавить овощей и масла 160°C ⌚ 4 3½ мин	Добавить вкусоароматические вещества 120°C ⌚ 4 2 мин	Дополнительные ингредиенты 120°C ⌚ 4 45 секунд		Блюда типа стир – фрай, Соте



= Выбранная скорость

Примечание. На каждом этапе подогрева дисплейный экран будет показывать “ПОДОГРЕВ” и обратный отсчёт времени начнётся только по достижении соответствующей температуры.



Программа “Десерт” 31

Рецепты предложены в порядке информации; их можно корректировать в зависимости от ваших вкусов и предпочтений.

Подпрограмма	Этап 1	Этап 2	Этап 3	Используемая насадка	Рецепт
СОУСЫ ДЛЯ ДЕСЕРТОВ	Добавить сухие ингредиенты 2½ мин	Добавить жидкости 98°C ⌚ 5 Подогрев затем ⌚ 6 10 мин	N/A		Кастард Крем брюле
ТЕСТО	Добавить воды и дрожжей 2 мин	Добавить сухие ингредиенты 3¼ мин	N/A	 midiblade	Хлеб



= Выбранная скорость

Приготовление хлеба

- Во избежание перегрузки прибора не превышайте вес муки (400 г) / общий вес (640 г).
- Для замешивания теста следует использовать midiblade 7b на скорости 10.
- Время замешивания не должно превышать 3 минут.
- Пользуйтесь тепловатой водой.

Рекомендуемые скорости при работе в холодном режиме				
Насадка	Функция	Рекомендуемая скорость / температура	Время обработки	Рекомендуемые количества
	Шинковка трав	12	20 секунд	20 г – 50 г
	Шинковка лука	12	15-20 секунд	До 300 г (2 луковицы)
	Шинковка овощей на кусочки по 4 см	12	20 секунд	До 500 г
	Измельчение нежирного мяса на кубики по 2 см.	12	5-20 секунд	150 г – 300 г
	Выпечка – растирание жира с мукой Добавление воды для смешивания ингредиентов выпечки	12	15 секунд 15 секунд	150 г – 200 г муки
	Измельчение шоколада, разбитого на кусочки (напр. для растапливания)	12	40 секунд	До 200 г
	Раскалывание льда	12	25-30 секунд	До 250 г (12 кубиков)
	Шинковка цветной капусты (напр. для риса с цветной капустой)	12	20 секунд	До 500 г (разобрать 1 головку на соцветия)
	Напитки и смузи	12	60 секунд	1 л
	Смешивание холодных ингредиентов	12	1 – 2 мин	2.6 л

Рекомендуемые скорости при работе в холодном режиме (продолжение)				
Насадка	Функция	Рекомендуемая скорость / температура	Время обработки	Рекомендуемые количества
 midiblade	Универсальные смеси для тортов "Все в одном"	От 8 до 12	30 – 60 сек	Общий вес до 800 г
	Сладкий пудинг на пару (напр. шоколадный пудинг на пару)	8	60 сек	Общий вес до 800 г
	Тесто для пасты – смешайтс сухие ингредиенты и добавьте влажные	4	2 мин	Общий вес до 830 г
		8	2 мин	Вес муки до 500 г
	Печенье	12	1 мин	Общий вес до 670 г
	Хлебное тесто (обычное белое)	10	3 мин	Общий вес 640 Г Вес муки 400 г
	Бриошь	10	2 мин	Общий вес 530 г Вес муки 250g
	Масло для крема/ маргарин и сахар для тортов	От 7 до 8	2 - 3 мин	Общий вес жира и сахара: до 400 г
	Шоколадные пирожные	5	2 - 3 мин	До 1.2 кг
	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 – 1½ мин	Смесь из 2 – 4 яиц
	Рецепт приготовления овсяных оладьев			
	1 й Этап Сливочное масло Мед	0/55°C	10 мин	100 г 300 г
	2 й Этап	6/55°C	1 мин	-
	3 й Этап Овес	12/OFF (Выкл.)	5 секунд	300 г
	4 й Этап Изюм	12/OFF (Выкл.)	5 секунд	100 г
Примечание: Данные указаны только ориентировочно и будут варьироваться в зависимости от рецепта и обрабатываемых ингредиентов.				

Советы

- **Не используйте насадку для перемешивания на скорости выше 9.**
- Для наилучших результатов при приготовлении тортов всегда пользуйтесь мягким маслом комнатной температуры и маргарином
- Если прибор замедлил работу или начал работать с трудом, увеличьте скорость.

Уход и очистка

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и отключайте его от сети питания.
- Снимите крышку и насадки с чаши перед чисткой.
- Когда прибор не используется, насадку для смешивания, взбивалку, заглушку для чаши, лопатку и насадку Direct Prep следует хранить в коробке для хранения. Диски насадки Direct Prep можно хранить в сумке для хранения ⑤⑨, прилагаемой к комплекту. ②③

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 помешивания/maxblade/midiblade/насадка-венчик

- См. раздел "ОПОЛАСКИВАНИЕ".
- Тщательно вымойте детали руками, а затем просушите.
- 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. Обесцвечивание поверхности емкости не повлияет на работу.

Блок приводного вала чаши / заглушка для чаши

- 1 Открутите гайку приводного вала ⑮ на нижней поверхности чаши, повернув ее против часовой стрелки.
- 2 Затем извлеките приводной вал ⑩ или заглушку для чаши ⑥①.
- 3 Удалите и вымойте уплотнительное кольцо ⑪ или ⑥②.
- 4 Вымойте блок приводного вала или заглушку для чаши горячей мыльной водой, затем тщательно прополощите под краном.

- 5 Проследите за тем, чтобы прокладка была правильно снова установлена на приводной вал или заглушку для чаши перед повторной установкой на чашу.

Крышка

- Перед чисткой всегда разбирайте крышку:
 - 1 Снимите колпачок наливного отверстия.
 - 2 Вытолкните наружу внутреннюю часть крышки ④.
 - 3 Удалите прокладку ⑥ из внутренней части крышки ④.
- После мытья снова установите прокладку на внешнюю часть крышки более толстым краем вверх и повторите вышеописанную процедуру в обратном порядке.
Примечание: Если прокладка установлена неправильно, возникнет протечка.

Насадка direct prep

Перед чисткой полностью разберите насадку.

- Для облегчения процесса чистки всегда мойте части сразу после использования.
- Соблюдайте осторожность при обращении с режущими дисками: **тони чрезвычайно острые.**
- Для удаления крышки ⑤① с основания ⑤⑤ возьмитесь за загрузочную трубку ⑤⑩ 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.

Корзинка - пароварка

- Вымойте части, затем как следует высушите.

Использование посудомоечной машины

Части, которые можно мыть, можно также мыть в посудомоечной машине.

Компонент	Мытье в посудомоечной машине
Чаша	✓
Приводной вал чаши + прокладка	✓
Заглушка для медленноварки + прокладка	✓
Гайка вала привода	✓
Внешняя и внутренняя части крышки и часть прокладки крышки	✓
Колпачок наливного отверстия	✓
Крышка выходного отверстия насадки Direct Prep	✗
Maxblade	✓
Midiblade	✓
Насадка для	✓
Взбивалка	✓
Основание подноса, полка и крышка для готовки на пару	✓
Секция для хранения	✗
Толкатель, крышка, подвесной щиток, основание и дополнительный спусковой лоток насадки Direct Prep.	✓
Режущие диски	✓
Башня	✗
Лопатка	✓
Сумка для хранения дисков	✗
Адаптер крышки	✓

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: 1 сентября 2013 года = 13L35

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

Модель		Type CCL45
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°С до + 45°С 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

Адрес компании-импортера:

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



**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. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
На прибор не подается питание/ экран не загорается.	Прибор не подключен к сети. Не работает выключатель On/ Off.	Проверьте, включен ли прибор. Установите выключатель On/ Off (20) в положение On.
Устройство не работает.	Неправильно установлена чаша. Не нажата кнопка «Пуск». Не выбрано время.	Проверьте, правильно ли установлена чаша на блок электродвигателя. Нажмите кнопку «Пуск», чтобы начать процесс приготовления. Проверьте заданное время.
Пища прилипает к дну чаши или пригорает.	Не установлена насадка для помешивания при размягчении овощей. Выбрана слишком высокая температура.	Всегда пользуйтесь насадкой для помешивания или ножевым блоком. Проследите за тем, чтобы была выбрана правильная температура и увеличьте скорость помешивания.
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
Сообщение на экране дисплея при работе программы "ПАР": "ПРОВЕРИТЬ УРОВЕНЬ ВОДЫ".	Активирована защита от выпаривания. В процессе работы нет воды или она кончилась.	Добавить воды до отметки "1 л" и снова включить прибор (4)

Устранение неисправностей (продолжение)

Проблема	Причина	Решение
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.
Дисплей показывает сообщение: "ПЕРЕГРЕВ МОТОРА. ДАЙТЕ ЕМУ ОСТЫТЬ".	Перегружен мотор.	Выключить прибор и вынуть разъем из электросети. Дать прибору остыть в течение 45 минут, а затем снова включить в сеть. Если сообщение не исчезло, дайте мотору остыть в течение еще 45 минут.
Сообщение на экране: "ПЕРЕГРУЗКА МОТОРА" ИЛИ "ОСТАНОВКА МОТОРА".	Прибор перегружен.	Уменьшить количество продуктов в чаше.
Дисплей показывает сообщение об ошибке, которое начинается с E:20 E:29.	Прибор не работает как следует.	Выключите прибор и отсоедините его от сети. Затем снова подсоедините к сети и включите прибор.
Дисплей показывает сообщение об ошибке E:34	Введены неправильные данные для доступа к WIFI.	Проверьте пароль для доступа к WIFI Для восстановления заводских настроек WIFI см. раздел "Меню WIFI" 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 Kenwood невозможно.	Возможно, нужно перезапустить маршрутизатор или связаться с вашим интернет-провайдером.
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.		

мазмұны

қауіпсіздік	34-38
құрылғыны Kenwood World	
қолданбасына қосу	39
Wi-Fi мөзір	39
кілт	40
тіл таңдау	40
тағам пісіру	41-42
Direct Prep пайдалану	42-43
дисплей экраны таңбаларының	
түсіндірмесі	44
қолмен реттелетін режим	45-47
алдын ала орнатылған	
бағдарламаларды пайдалану	47–54
Негізгі тағам бағдарламасы	48-49
Тұздық бағдарламасы	49
Бу бағдарламасы	50-52
Сорпа бағдарламасы	53
Жылдам қуыру бағдарламасы	53
Десерт бағдарламасы	54
ұсынылған пайдалану сызбасы	55-56
күтім және тазалау	57
қызмет көрсету және	
тұтынушыларды қолдау	58-59
ақаулықтарды жою нұсқаулығы	60-61

қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Егер сымға зиян келтірілсе, ол қауіпсіздік мақсатында, KENWOOD компаниясымен немесе өкілетті KENWOOD жөндеушісімен алмастырылуы керек.
- Дұрыс жұмыс үшін қуат блогын бекіту алдында ыдыс негізі таза және құрғақ екендігін тексеріңіз.
- Келесі әрекеттерден бұрын өшіріп ажыратыңыз:
 - монтаждау немесе демонтаждау;
 - пайдаланылмаған кезде;
 - тазалау алдында.
- Ыстық заттардың шашырауынан күйіп қалмау үшін құрамын құю кезінде қопсыту және шайқау құралын алыңыз.
- Ас үй комбайнына ыстық су құйған кезде абай болыңыз, себебі ол кездейсоқ қайнауға байланысты құрылғыдан төгілуі мүмкін.
- Жүздері жетек білігінде қалуы керек және құрамы ыдыстан алынған кезде ғана алынуы керек. Алмастары өткір, абайлап ұстаңыз.
- Қуат көзіне қосылып тұрғандықтан, қолдарыңыз бен құралдарды табақтан алыңыз.
- Құралды пісіру режимінде назарсыз қалдырған кезде келесілерді ескеріңіз:
 - өңделетін температура және максималды сан көрсеткіштеріне қатысты нұсқаулар ұсталғанын тексеріңіз;
 - құрылғы мен сым балалар қолы жетпейтін және жұмыс беті жиегінен алыс орынға орналастырылғанын тексеріңіз;
 - жеткілікті сұйықтық қосылғанын және тағам күйіп кетпегенін тексеру үшін жүйелі негізде тексеріңіз.

- Осы құрал ауыр болғандықтан, көтеру кезінде абай болыңыз. Жылжыту алдында ыдыс бос және сыртқы қақпағы қауіпсіз екендігін тексеріңіз. Ыдыс тұтқаларын көтермеңіз.
- Қосулы немесе ыстық кезінде құрылғыны жылжытпаңыз.
- Зақымдалған құралды ешқашан қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.
- Мәлімденген максималды сыйымдылықтардан асырмаңыз.
- Ыдыс ішінде белгіленген 2,6 литр максималды толтыру деңгейінен асырмаңыз.
- Қуырған кезде табақта белгіленген 0,5 литр максималды май толтыру деңгейінен АСЫРМАҢЫЗ. Майға тағам қосу кезінде артық сұйықтықты/суды төгіңіз.
- Қуат бөлігін, сымды немесе ашаны ешқашан ылғалдамаңыз.
- Пісіру режимінде болғанда немесе пісіргеннен кейін құрылғының кез келген бөліктерін ұстаған немесе қолданған кезде абай болыңыз. Негізінен табак, қақпақ және құралдар құрылғы өшірілгеннен кейін де біраз уақыт ЫСТЫҚ болады.
- Табақты алу және ұстау үшін тұтқаларды қолданыңыз. Ыстық табақты және ыстық құралдарды ұстаған кезде пеш қолғаптарын қолданыңыз.
- Табақтың ішкі жағы қыздыру тоқтатылғаннан кейін де ұзақ уақыт ыстық болады. Ұстаған кезде абай болыңыз және табақты ыстыққа сезімтал беткейлерге қойған кезде жұмыс беткейін қорғайтын төсемені қолданыңыз.
- Пісіру режимі барысында немесе пісіргеннен кейін қақпақты немесе сүзгі қақпағын алу кезінде ыдыстан шығатын будан абай болыңыз.
- Сұйықтық қайнап жатқанда, қақпақты немесе құю саңылауын алмаңыз.

- Құралды пісіру режимінде немесе пісіруден кейін пайдалану кезінде қақпақты немесе сүзгі қақпағын алуға пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Кесу функциясын пайдалану немесе ингредиенттерден пюре жасау кезінде сүзгі қақпағын бекітіңіз.
- Рецептте көрсетілмеген болса, құрылғыны әрқашан құю қақпағын орнына салып пайдаланыңыз.
- Осы құрылғымен берілген табақты және құралдарды ғана қолданыңыз.
- Табақты ешқашан кез келген басқа ыстық көзімен қолданбаңыз.
- Табақ бос болғанда ешқашан құрылғыны пісіру режимінде қоспаңыз.
- Ас үй комбайнымен жұмыс істеу үшін қақпақты қолданбаңыз, әрқашан Бастау/Тоқтату немесе Болдырмау түймесін қолданыңыз.
- Қамыр немесе торт майлары үшін «maxblade» ⑦a параметрін қолданбаңыз. «midiblade» ⑦b пайдаланыңыз.
- **Ішкі құлып механизміне шамадан тыс күш жұмсалса, бұл құралға зақым келуі немесе зақым келтіруі мүмкін.**
- Осы құралды қолданып жатқан кезде, оның бұрыштан әрі тегіс беткейге қойылғанын қамтамасыз етіңіз. Ілініп тұрған шкафтың астына қоймаңыз.
- Бұл құрал сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі ретінде жұмыс істеуге арналмаған.
- Әрқашан тағамның толық пісірілгенін және жемес бұрын, ыстық бу шығып тұруын қамтамасыз етіңіз.
- Пісіргеннен кейін тағамды аз уақыт ішінде жеу қажет немесе дереу салқындатып, мүмкіндігінше тез тоңазытқышқа салу керек.
- Ағуды және тағам пісіру процессоры зақымын болдырмау үшін бекіту сақинасы жетек байланысына дұрыс бекітілгенін тексеріңіз.
- Пісіру ыдысын алу алдында ыдысты босату ⑭ түймелерін пайдаланыңыз.

- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Балалардың аспаппен ойнамауын қадағалаңыз.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз. Ешқашан сымды балалардың қолы жететін жерге салбыратып қоймаңыз.
- Құрылғыны тек үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

Direct Prep тіркемесі

- Дискілер өте үшкір; бекіту, алу және тазалау кезінде мұқият пайдаланыңыз. **Кесу жиегінен алыс саусақ қысқышынан ұстаңыз, өңдеу және тазалау кезінде екеуін ұстаңыз.**
- **Кесу дискісі толығымен тоқтағанша қақпақты ешқашан алмаңыз.**
- Тағамды беру түтігінен төмен басу үшін саусақтарды пайдаланбаңыз. Тек берілген басу құралын пайдаланыңыз.
- Тағамды беру түтігінен төмен басу үшін артық күш пайдаланбаңыз – тіркеме зақымдалуы мүмкін.
- Жылжымалы бөлшектерге тигізбеңіз. Саусақтарды шығыс саңылауынан ⑤ алыс ұстаңыз.
- Қақпақты Direct Prep мүмкіндігінен алу алдында:
 - өшіріңіз;
 - диск толығымен тоқтағанын күтіңіз.

- Оны салған немесе алған кезде, қақпақ адаптерін әрқашан тұтқасынан ұстаңыз.

Бу құралы тіркемесі

- Бұл тіркеме күйдіруі мүмкін буды шығарады.
- Қақпақты алу кезінде бу құралынан шығатын буға күйіп қалмаңыз.
- Бөлшектерді өңдеу кезінде абай болыңыз; сұйықтық немесе конденсация өте ыстық болады. Пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Етті, балықты және теңіз тағамын дұрыстап пісіріңіз. Оларды ешқашан қатырылған күйінде пісірмеңіз.
- Егер бу құралы науасының негізі және сөресі пайдаланылса, шикі шырын төмендегі тағамға өтпес үшін етті, тауық етін және балықты төменгі себетке салыңыз.
- Пісірілген күрішті бу науасы тіркемесінде қайта қыздырмаңыз.

тоққа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.

ЕСКЕРТУ: БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫНЫ ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАУ ҚАЖЕТ.

- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.
- Бұл құрылғы FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA сымсыз модулін қамтиды және қолданады
- Бұл құрылғы 2014/53/EU директивасының маңызды талаптарына және басқа қатысты ережелеріне сәйкес келеді.

алғаш рет қолданбас бұрын

- Алмастан платстикалық алмас орамаларын алыңыз. Бұл орамалар тек қана өндіру және тасымалдау кезінде алмасты қорғау үшін қолданылғандықтан, оларды алып тастау қажет.
- Бөліктерін жуыңыз: «күтім және тазалау» бөлімін қараңыз.

құрылғыны Kenwood World қолданбасына қосу



Kenwood World қолданбасы құрылғыны смартфон немесе телефон арқылы бақылауға мүмкіндік береді.

- 1 Смартфоныңызға немесе планшетке Kenwood World қолданбасын жүктеп алыңыз.
- 2 Жүктеп алу аяқталған соң, қолданбаны ашып, экрандағы нұсқауларды орындаңыз.

PIN нөмірі

- Kenwood World қолданбасымен ұсынылған кезде осы талап өтіледі.
- Қолданбаны тек PIN нөмірі дисплей экранында көрсетілген кезде ғана қосуға болады. Егер PIN нөмірі дұрыс енгізілмесе, қолданбадағы нұсқауларды орындап, өрекетті қайталаңыз.
- Құрылғының PIN нөмірін көрсету үшін, ОК түймесін 3 секундқа басып тұрыңыз (тек Wi-Fi желісіне қосылған кезде).

Ескертпе:

Wi-Fi

Тек 2.4 ГГц-те IEEE802.11 b/g/n өлшемінде жұмыс істейді және WPA2-PSK модулін қолданатын желілерге қосылады

Үйлесімділік

Kenwood World қолданбасы iOS және Android ең соңғы нұсқаларымен үйлесімді.

Wi-Fi мәзірі	
1 Құрылғы күту режимінде болғанда, (+) түймесін 3 секундқа арттырыңыз. 2 Мәзірде айналдыру үшін (+) және (-) түймелерін басып, талап етілетін опцияны растау үшін, ОК түймесін басыңыз. 3 Wi-Fi мәзірінен шығу үшін Бас тарту түймесін басыңыз. Құрылғы 10 секундқа енжар болатын болса да, күту режиміне қайтарылады.	
Wi-Fi ҚЫЗМЕТІН ЗАУЫТТЫҚ БАПТАУЛАРҒА ҚАЙТАРУ	Бұл опцияны таңдау құрылғыда сақталған барлық Wi-Fi деректерін өшіріп, оның зауыттық параметрлерін қалпына келтіреді. Таңдалған кезде, құрылғы күту режиміне қайтарылады. маңызды Құрылғыны тастаған кезде, жеке деректеріңізді қорғау үшін құрылғыны зауыттық баптауларға қайтару маңызды.
MAC:	Бұл опция құрылғының Wi-Fi MAC мекенжайын автоматты түрде көрсетеді.

перне

- ① толтыру құралы қақпағы
- ② сыртқы қақпақ (сұр)
- ③ аралық құлып қойындылары
- ④ ішкі қақпақ (таза)
- ⑤ толтыру құралы қақпағының саңылауы
- ⑥ қақпақ бекітпесі
- ⑦a maxblade
- ⑦b midblade
- ⑧ қопсыту құралы
- ⑨ шайқау құралы
- ⑩ жетек білігі
- ⑪ жетек білігі бекітпесі
- ⑫ ыдыс тұтқалары
- ⑬ пісіру ыдысы
- ⑭ ыдыс босату түймелері
- ⑮ жетек білігі гайкасы
- ⑯ қуат құрылғысы
- ⑰ дисплей экраны
- ⑱ Direct Prep сыртқы қақпағы
- ⑲ Direct Prep шығысы
- ⑳ Қосу/өшіру қосқышы
- ㉑ қалақ

бу құралы

- ㉒ бу науасы негізі
- ㉓ сақтау құрылғысы
- ㉔ бу науасы сәресі
- ㉕ бу науасы қақпағы

дисплей тақтасы

- ㉖ Негізгі тағам бағдарламасы
- ㉗ Тұздық бағдарламасы
- ㉘ Бу бағдарламасы
- ㉙ Сорпа бағдарламасы
- ㉚ Жылдам қуыру бағдарламасы
- ㉛ Десерт бағдарламасы
- ㉜ Температура түймесі
- ㉝ Уақыт түймесі
- ㉞ Жылдамдық түймесі
- ㉟ OK түймесі
- ⓫ арттыру (+) түймесі
- ⓬ төмендету (-) түймесі
- ⓭ Болдырмау түймесі
- ⓮ Кесу түймесі
- ⓯ Бастау/тоқтату түймесі – пісіру ыдысы
- ⓰ Бастау/тоқтату түймесі – Direct Prep

дисплей экраны графикасы

- ⓱ температура таңдауы
- ⓲ ыстық температура ескертуі
- ⓳ мәтін дисплейі
- ⓴ уақыт таңдауы
- ⓵ жылдамдық таңдауы

④7 пісіру режимі

④8 Wi-Fi белгісі

Direct Prep

- ④9 басу құралы/өлшеу ыдысы
- ⑤0 беру түтігі
- ⑤1 Direct Prep қақпағы
- ⑤2 жетек білігі

диск

- 1 өте ұсақ тор дискісі (берілген)
- 2 ұсақ тор дискісі (берілген)
- 3 үлкен тор дискісі
- 4 жіңішке кесу дискісі
- 5 қалың кесу дискісі (берілген)

⑤4 май ұстағыш тақтасы

⑤5 негіз

⑤6 тағам шығысы

⑤7 ұзарту құралы

⑤8 негіз

⑤9 диск сақтау орны

⑥0 қақпақ адаптері

баяу пісіру

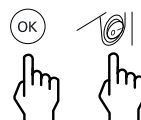
- ⑥1 ыдыс тығыны
- ⑥2 ыдыс бекітпесі

тіл таңдау

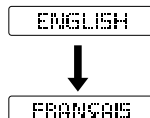
Тағам пісіру процессорын бірінші рет қосқан кезде дисплей экраны тілі әдепкі бойынша «Ағылшын» болады.

1 Тілді өзгерту үшін OK ^{③5} түймесін басып тұрып, құрылғыны қосу үшін Қосу/өшіру қосқышын ^{②0} пайдаланыңыз.

- «ТІЛ ОРНАТУ ЖАЛҒАСТЫРУ ҮШІН БАСТАУ ТҮЙМЕСІН БАСЫҢЫЗ» хабары экранда көрсетіледі.



2 Тілді өзгерту үшін дисплей экранында талап етілген тіл көрсетілгенше (+) немесе (-) түймесін басыңыз. Талап етілетін тіл таңдалғанша растау үшін OK түймесін басыңыз. Құрылғыда «КООК ЖҮЙЕСІНЕ ҚОШ КЕЛДІҢІЗ» хабары көрсетіледі.



3 Тілді кейін өзгерту үшін жоғарғы процедураны қайталаңыз.

тағам дайындайтын ас үй комбайнын қолдану

- 1 Құралды тығып, қуат құрылғысының оң жағындағы Қосу/өшіру қосқышын ⑳ басыңыз. Құрылғы дыбысы шығады және «КСОК ЖҮЙЕСІНЕ ҚОШ КЕЛДІҢІЗ» хабары көрсетіледі.
- 2 Орналастыру қойындысын құрылғы артымен туралау арқылы ыдысты ⑬ қуат құрылғысына сәйкестендіріңіз. Орналастыру үшін шамалы төмен басыңыз.
- Ыдысты алу үшін ыдыс босату түймелерін ⑭ (ыдыс тұтқалары астында орналасқан) бір уақытта басып, ыдысты көтеріңіз.
- 3 Келесі опциялардың бірін таңдаңыз:

3А Қолмен пісіру – нұсқаулық режимі бөлімін көріңіз.

3В Алдын ала орнатылған бағдарламалар: Пайдалану ақпараты үшін «алдын ала орнатылған бағдарламаларды пайдалану» бөлімін көріңіз.

-  Негізгі тағам бағдарламасы ⑳
-  Тұздық бағдарламасы ㉑
-  Бу бағдарламасы ㉒
-  Сорпа бағдарламасы ㉓
-  Жылдам қуыру бағдарламасы ㉔
-  Десерт бағдарламасы ㉕

Ескертпе: Алдын ала орнатылған бағдарлама түймесі басылған кезде қатысты түйме үстіндегі жолақ жанады.

- 4 Maxblade ⑦a, midblade ⑦b, араластыру құралын ⑧, шайқау құралын ⑨ немесе баяу пісіру ыдысы тығынын ⑥1 табаққа салыңыз

Ыдыс құралы	Пайдалану
Maxblade	Пісірмес бұрын ингредиенттерін кесу және пісіру аяқталған соң езде жасау үшін.  Қамырды немесе пісірмелерді қолданбаңыз.
Midblade	Қамыр мен торт майларын жасау үшін.

Қосыту құралы	Ингредиенттерді ұнтақтаусыз қосыту керек рецептерге арналған. 9-дан жоғары жылдамдықты пайдаланбаңыз.
Шайқау құралы	Жұмыртқа ағы, крем, майонез және голланд тұздығы сияқты жеңіл ингредиенттерді шайқауға арналған.

- 5 Өңдеу немесе пісіру үшін сәйкес ингредиенттерді қосыңыз.
 - 6 Қақпақты және толтыру құралы қақпағын бекітіңіз. Қақпақты төмен басып, пісіру ыдысы тұтқаларымен тураланғанша сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- Құрылғы табағы мен қақпағы дұрыс салынбайынша, жұмыс істемейді.**
- 7 Пісіру процесін бастау үшін пісіру ыдысын Бастау/тоқтату түймесін ⑩ басыңыз.
 - 8 Алдын ала орнатылған бағдарламалар – әрбір кезең соңында және пісіру аяқталғанда құрылғыдан дыбыс шығады және Жылы сақтау цикліне 30 минутқа автоматты түрде өтеді. Келесі кезеңге өту үшін экрандағы нұсқауларды орындаңыз.
 - 9 Құрылғыны кез келген уақытта тоқтату үшін Бастау/тоқтату түймесін басып, қақпақты алыңыз. Ыдыс пен қақпақ ыстық болған кезде абай болыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін қақпақты қайта бекітіп, Бастау/тоқтату түймесін басыңыз.
 - Қолмен реттелетін режим – пісіру соңында таймер 00:00-ге дейін кері саналады және құрылғыдан дыбыс шығады.

Күту режимі

- Құрылғыны күту режиміне қайтару үшін Болдырмау түймесін 3 секунд басып тұрыңыз.
- Егер құрылғы күту режиміне өткеннен кейін 30 минут ішінде таңдау жасалса, «КСОК ЖҮЙЕСІНЕ ҚОШ КЕЛДІҢІЗ» хабары экранда көрсетіледі. Құрылғыны қайта белсендіру үшін кез келген функцияны басыңыз

Жылы сақтау айналымы

- Жылы сақтау циклі ингредиенттерді 62 °C температурада қосытады.
- Прогресті тексеру үшін қақпақты алып немесе басқа ингредиенттерді қосып, пісіруді жалғастыру үшін Бастау/тоқтату түймесін басыңыз.
- Таймер әрбір бағдарлама кезеңінің соңында 00:00-ге дейін кері саналғанда құрылғы автоматты түрде жылы сақтау цикліне 30 минутқа өтеді.

- Алғашқы минуттың әрбір 10 секундында және әрбір 30 секундта пісіру айналымының аяқталғанын және құрылғы Жылы сақтау айналымында екенін көрсету үшін құрылғы сигнал береді.
- Егер температура 62 °C-тан төмен деңгейге орнатылса, жылы сақтау циклі қызбайды.

Пісіргеннен кейін

- Пісіру режимінде немесе пісіруден кейін пайдалану кезінде құралдың көз келген бөлігін қолдану немесе тұрту кезінде абай болыңыз, ӘСІРЕСЕ, ЫДЫС ПЕН ҚҰРАЛДАР өшіргеннен кейін ұзақ уақыт ыстық болып қалады.
- Табақты алу және ұстау үшін тұтқаларды қолданыңыз. Ыстық табақты және ыстық құралдарды ұстаған кезде пеш қолғаптарын қолданыңыз.
- Табақтың ішкі жағы қыздыру тоқтатылғаннан кейін де ұзақ уақыт ыстық болады. Қолданған және тазаланған кезде сақ болыңыз.

Кеңестер мен ұсыныстар

- Ыдыс ішінде белгіленген 2,6 литр максималды толтыру деңгейінен асырмаңыз.
- Майды қыздыру кезінде 0,5 литр максималды май деңгейінен асырмаңыз.
- Шикі ет және қатты көкөністер ыдысқа салу алдында кішкентай бөліктерге кесілуі керек.
- Ингредиенттерді тікелей ыдысқа ұнтақтау немесе кесу үшін Direct Prep пайдаланыңыз (Direct Prep пайдалану бөлімін көріңіз).
- Жабысуын немесе күюін болдырмау үшін сүт негізіндегі рецепттерді өңдеу кезінде құралдардың бірін пайдаланыңыз.
- Бұл пісіру кезінде де пайдалы болатындықтан, ингредиенттерді бірдей өлшемдегі бөліктерге бөліңіз.
- Әрбір бағдарлама кезеңі арасында ингредиенттерді қырып төмен түсіру үшін берілген қалақшаны қолданыңыз.

Дыбыстарды өшіру

- Құрылғыдан әр түрлі пайдалану кезеңдерінде дыбыс шығады. Осыны өшіру үшін Болдырмау түймесін **Ⓢ** басып, сол уақытта Қосу/өшіру қосқышымен құрылғыны қосыңыз.
- Өшіп кері қосылғаннан кейін дыбыс шығады.

Direct Prep мүмкіндігін пайдалану

кесу дискілері

Дискілердің барлығы бумаға қосыла бермейді, себебі берілген дискілер үлгі нұсқасына байланысты болады. Бумаға қосылмаған дискіні сатып алу әдісі туралы ақпарат үшін «қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.

Кесу дискілерін келесідей белгіленген нөмірлері бойынша анықтауға болады:-

Диск №1 - пармезан сырына арналған өте ұсақ ұнтақтау.

Диск №2 - сыр және қатты жеміс немесе көкөністер үшін ұсақ ұнтақтау.

Диск №3 - сыр және қатты жеміс немесе көкөністер үшін үлкен ұнтақтау.

Диск №4 - сыр және қатты жеміс немесе көкөністер үшін жұқа кесу.

Диск №5 - сыр және қатты жеміс немесе көкөністер үшін қалың кесу.

тіркемені монтаждау және пайдалану

- 1 Егер тікелей ыдыста ұнтақталса немесе кесілсе, ыдыс қақпағын бекітіп, толтыру құралы қақпағын алыңыз.
- 2 Direct Prep шығыс қақпағын алыңыз **①**
- 3 Direct Prep жетегі шығысындағы негізді **Ⓢ** туралаумен бекітіп, төмен басып орнына бекіту үшін сағат тілімен бұраңыз **②**.
- 4 Орталық қысқышты ұстап, қажетті кесу дискісін жетек білігіне **③** басыңыз. Әрбір диск идентификация үшін нөмірленеді және диск білікке басылған кезде нөмір үлкен болмауы керек.
- 5 Май ұстағыш тақтаны **Ⓢ** жетек білігіне сүрткішті жоғары қаратып және кесу дискісі **④** астына қарсы бекітіңіз.

Ескертпе:

- Егер май ұстағыш тақта бекітілмесе, тағам диск астына бітеліп, арнадан шықпайды.
- 6 Direct Prep қақпағын сағат тілімен бұраумен негізге бекітіңіз.
 - 7 Тағам дайындау тіркемесін негізгі тіркеп, орнында **⑤** сағат тілімен бұраңыз.
 - 8 Монтаждаланған кезде Direct Prep құралы келесі жағдайларда сағат тілімен бұралады **⑥**:

...▼	Direct Prep торабын бекітуге немесе алуға арналған. Осы орында орналасқан Direct Prep пайдаланбаңыз.
◀①	Толтыру құралы қақпағы саңылауымен пісіру ыдысына тікелей кесуге немесе ұнтақтауға арналған.
◀②	Үйлесімді контейнерге кесуге немесе ұнтақтауға арналған. Орнына орналастырылған кезде ◀② ұзарту құралын ⑤7 тағам шығысына сырғытумен ⑤8 бекітуге болады.

Ескертпе: Әрбір орын орналасқанда оң басу әрекеті болады және қатысты графика құрылғыдағы ▲ тураланады.

9 Тағамды беру түтігіне ⑤0 кесіңіз.

10 Direct Prep Бастау/тоқтату түймесін ⑦ басып, сол уақытта басу құралымен тегіс басыңыз.

- **Саусақтарыңызды ешқашан беру түтігіне салмаңыз.**
- **Қақпақта қалған кесілген немесе ұнтақталған бөліктерді толтыру қақпағы саңылауымен бағыттауға берілген қалақты пайдаланыңыз.**

11 Тіркемені алу үшін ...▼ белгісі ▲ белгісімен тураланғанша сағат тілімен бұрап, оны өшіріңіз.

- **Direct Prep қақпағын алу алдында үнемі өшіріңіз.**

маңызды

- **Негізді тек сағат тілімен бұрауға болады. Бұны сағат тіліне қарсы бағытпен күштеуге әрекет жасамаңыз, себебі негізгі зақым келтіруі мүмкін.**
- **Егер тағам шығыстан шықпаса, диск астында тағам бітелмегенін көріп, май ұстау тақтасы бекітілгенін тексеріңіз. Процесті жалғастыру алдында қамтылған тағамды тазалаңыз.**
- **Пайдаланылмаған кезде Direct Prep құралын алып, шығыс қақпағын ауыстырыңыз.**

Кеңестер мен ұсыныстар

- Үнемі таза тағам пайдаланыңыз.
- Тағамды тым кішкентай бөлікке кеспеңіз. Бөру түтігі енін толтырыңыз. Бұл өңдеу барысында тағамның жабысуын болдырмайды.
- Өңдеуден кейін дискте қалдықтың кішкентай мөлшері қалады.
- Жоғары қойылған ұнтақтау тағамы көлденең орналасқан тағамнан қысқа болып шығады.

Тікелей табаққа кесу немесе ұнтақтау үшін, Direct Prep параметрін қолданған кезде, ингредиенттерді бағыттау үшін, қақпақ адаптерін ⑥0 пайдалануға болады.

- 1 Толтыру құралы қақпағын алыңыз.
- 2 Direct Prep параметрін ...▼ қалпына туралаңыз.
- 3 Тұтқаны сол жаққа қойып, адаптерді қақпақтың толтыру қақпағы саңылауына ⑤ салыңыз.
- 4 Direct Prep параметрін ◀① қалпына қарай бұрыңыз.
- 5 «Direct Prep параметрін пайдалану» бөлімінде сипатталғандай Direct Prep параметрін пайдаланыңыз.

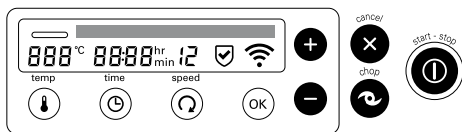
маңызды

- Оны алған немесе салған кезде, қақпақ адаптерін әрқашан тұтқасынан ұстаңыз.
- Толтыру құралы қақпағын салмас бұрын адаптерді алып тастау керек.

Дисплейдің экран белгілерін түсіндіру	
 WELCOME TO kCook 125 °C 2:27 ^{hr} 12  	
	Ыстық ескерту индикаторы 60 °C-тан төмен – қызыл жолақ жоқ 60 °C-тан жоғары – қалың қызыл жолақ
WELCOME TO kCook	Мәтін дисплейі күй ақпаратын, рецепттер ақпаратын және қате туралы хабарларды көрсетеді.
125 °C	Таңдалған температураны көрсетеді. ӨШІРУЛІ, 30° C → 180 °C. Ескертпе: Қолмен реттелетін режимде – Таңдалған температура мен нақты температура арасында ауыстыру үшін жұмыс барысында температура түймесін 3 секунд басыңыз.
2:27 ^{hr}	Сағат, минут және секунд бірлігінде таңдалған уақытты көрсетеді. Уақытты 5 секунд 8 сағаттан орнатуға болады → және Бастау/тоқтату түймесі басылған кезде кері саналады. Егер қолмен реттелетін режимде уақыт орнатылмаса, уақыт есептеледі.
12	Таңдалған жылдамдық функциясын көрсетеді. Жылдамдықтар ауқымы: 1 → 12.
	 экранда көрсетілгенде, пісіру процесі жалғастырылады және ешқандай басқа әрекет қажет етілмейді.
	Wi-Fi белгісі Жыпылықтайды – Wi-Fi желісіне қосылуға әрекет жасап жатыр. Тұрақты – Wi-Fi желісіне сәтті қосылған.

Қолмен режимі

Қажетті температураны, уақытты, араластыру немесе кесу функциясын қолмен таңдаңыз.

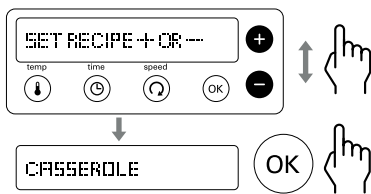
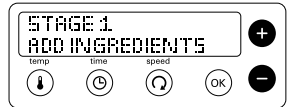


- Ауыстыру керек параметрді таңдап, параметрді реттеу үшін (+) және (-) түймелерін пайдаланыңыз. Ескертпе:
- Параметрлер бойынша жылдам айналдыру үшін (+) және (-) түймелерін басып тұрыңыз.
- Параметр таңдалған кезде қатысты дисплей таңбасы жыпылықтайды.
- Егер ешбір әрекет орындалмаса, параметр 4 секундтан кейін құлыпталады.

temp 	Температураны 30 °C–180 °C ауқымында 1 °C аралықпен орнатуға болады. Болмаса, «OFF» (Өшіру) опциясын таңдаумен температураны орнатусыз құрылғыны пайдалануға болады.
time 	Уақытты 5 секундтан 8 сағатқа дейін орнатуға болады. Ескертпе: • Егер ешбір уақыт орнатылмаса, тағам пісіру процессоры максималды 8 сағатқа дейін саналады.
speed 	Жеке рецепттер үшін тиісті параметрді таңдауға мүмкіндік беретін он екі жылдамдық параметрі бар. Ингредиенттердің ыдыс астына жабысуын тоқтату үшін кейбір рецепттерде тұрақты қопсыту талап етіледі, мұнда тағам сәйкестігін сақтауға аралық қопсыту артықшылығы сақталады. Жоғары жылдамдық параметрлері сорпаларды, т. б. өңдеуге қолжетімді. 1-жылдамдық – Ұзақ кідірістермен аралық қопсыту. Осы орынға орнатылған кезде 60 секунд сайын шамамен 2 кезең баяу жылдамдықта басқарылады, қопсыту кастрөлдерге үйлесімді етіледі. 2-жылдамдық – Орташа кідірістермен аралық қопсыту. Осы орынға орнатылған кезде 15 секунд сайын шамамен 2 кезең баяу жылдамдықта басқарылады. 3-жылдамдық – Қысқа кідірістермен аралық қопсыту. Осы орынға орнатылған кезде 5 секунд сайын шамамен 2 кезең баяу жылдамдықта басқарылады. 4–12 жылдамдығы – Үздіксіз жылдамдық көрсеткіштері максималды жылдамдыққа жүйелі түрде артады.

Қолмен режимін жалғастыру	
	• Кез келген уақытта таңдалған бағдарлама кезеңін немесе функциясын болдырмау үшін басыңыз. • Егер алдын ала орнатылған бағдарлама барысында басылса, құрылғы алдыңғы кезеңге оралады. Болдырмай күту режиміне оралу үшін 3 секунд басып тұрсаңыз, функция болдырылмаған кезде құрылғыдан дыбыс шығады.
	Салқын ингредиенттер Кесу үшін қысқа айналымда немесе өзбе жасау және тағамды араластырып жіберу үшін ұзағырақ айналымда іске қосыңыз. Ескертпе: Құрылғы немесе ингредиенттер суық болған кезде кесу функциясы үздіксіз жұмыс істемейді. Егер түйме қолмен басып тұрылса, құрылғы тек максималды жылдамдықта басқарылады және дисплей 2 минутқа дейін саналады. Ыстық құрылғы/ингредиенттер (дисплейдегі ыстық температура ескертуі) Ескертпе: Артық шашырауын болдырмау үшін ыдыс/ингредиенттер температурасы 105 °C-тан жоғары болған кезде өңдеу жылдамдығы 6-жылдамдыққа шектеледі. Түймені басып тұрсаңыз, жылдамдық қажетті өңдеу жылдамдығына жеткенше артады. Түйме автоматты түрде өшпей тұрып максимум 2 минут пайдаланылады. 2 минутқа жетпейінше әрекетті тоқтату үшін, Болдырмау түймесін басыңыз немесе Кесу түймесін қайтадан басыңыз. • Кесу функциясын қолданған кезде, әрқашан құю саңылауы салынған болу керек.
	Бағдарламаны таңдағаннан кейін немесе қажетті функцияны қолмен орнатқаннан кейін, пісіру процесін бастау үшін Бастау/Тоқтату түймесін басыңыз. Әрекетті тоқтату үшін түймені қайтадан басыңыз. Құрылғы тоқтатылғанда, дисплей экраны жыпылықтайды.
Пісіру ұсыныстары және кеңестері	
Ыдыста пісіру	• Ингредиенттердің үлкен саны тегіс қыздыру үшін ұзақ қопсытуды талап етеді.
Сүт ингредиенттерімен қыздыру	• Қопсыту немесе шайқау құралын пайдаланыңыз. • 90 °C-қа дейінгі температура көрсеткіштері. • 4–6 үздіксіз қопсыту жылдамдығы көрсеткіштері.
Қуыру	• 180 °C-қа дейінгі температура көрсеткіштері. • Басқа ингредиенттерді қосу алдында майды қыздыру жақсы нәтижелер береді. • Етті қуыру кезінде жақсы нәтижелер үшін ыдыс толтыру құралы қақпағын алыңыз. • Май қосу алдында ыдыс пен қақпақ құрғақ екендігін тексеріңіз. • Майды қыздыру кезінде ыдыстағы 0,5 литр максималды май деңгейінен асырмаңыз.

Температура бойынша нұсқаулар	60 °C	Шоколадты еріту
	94 °C – 99 °C	Қайнатып пісіру
	100 °C	Қайнату
	100 °C – 104 °C	Булау
	120 °C	Көкөністерді қуыру
	140 °C – 180 °C	Етті қызартып пісіру

алдын ала орнатылған бағдарламаларды пайдалану			
Бағдарлама таңдау			
1 Қажетті бағдарлама түймесін басыңыз. Ескертпе: Бағдарлама түймесі басылған кезде қатысты түйме үстіндегі жолақ жанады.			
2 Талап етілетін қосалқы бағдарламаны таңдау үшін (+) немесе (-) түймесін басыңыз. Одан кейін таңдауды растау үшін OK түймесін басыңыз.			
3 Дисплей экранындағы нұсқауларды орындап, қатысты рецептті қараңыз.			
4 Бастау/тоқтату түймесін басыңыз.			
Қосалқы бағдарламаларды реттеу			
• Әрбір кезең температурасы барысында уақыт пен жылдамдық параметрлері сәйкесінше реттеледі. Бастау/тоқтату түймесін  басып, реттелетін параметрді таңдаңыз. Параметрді өзгерту үшін (+) немесе (-) түймелерін пайдаланып, пісіруді жалғастыру үшін Бастау/тоқтату түймесін басыңыз. • Әрбір бағдарлама кезеңі арасында ингредиенттерді қырып төмен түсіру үшін берілген қалақшаны қолданыңыз.			
Әрбір қосалқы бағдарламаға қолжетімді кезеңдері саны әр түрлі болады. Төмендегі кесте әрбір кезеңге қолжетімді температура, уақыт және жылдамдық параметрлері ауқымын көрсетеді.			
Кезең	Температура ауқымы	Уақыт ауқымы	Жылдамдық ауқымы
1—4	30°C - 180°C	5 сек – 8 hrs	1 – 12



Негізгі тағам бағдарламасы 26

Нұсқаулыққа арналған рецепт идеялары – жеке дәмге және теңшелімге бейімдеңіз.

Қосалқы бағдарлама	Кезең 1	Кезең 2	Кезең 3	Кезең 4	Пайдаланылған құрал	Рецепт идеялары
	ИНГРЕДИЕНТ 1	ИНГРЕДИЕНТ 2	ИНГРЕДИЕНТ 3	ИНГРЕДИЕНТ 4		
ЖЫЛДАМ КАСТРӨЛДЕР	Май қосу 140°C 🕒 3 Қыздыру	Көкөніс және ет қосу 180°C 🕒 4 2 мин одан кейін 🕒 3 3 мин	Қосу сұйықтық 98°C 🕒 1 20 мин	N/A		Тауық етінен чахохбили
ОҢАЙ ТАҒАМДАР	Май, көкөніс, ет және сұйықтық қосу 98°C 🕒 3 30 мин	N/A	N/A	N/A		Бұқтырылған сиыр еті
РИЗОТТО	Май қосу 140°C 🕒 3 Қыздыру	Күріш қосу 98°C 🕒 4 4 мин	Көкөніс және ет қосу 98°C 🕒 4 2 мин одан кейін 🕒 3 3 мин	Қосу сұйықтық 98°C 🕒 4 10 мин		Тауық етінен жасалған ризотто
КАСТРӨЛДЕР	Май қосу 140°C 🕒 3 Қыздыру	Ет қосу 180°C 🕒 4 2 мин одан кейін 140°C 🕒 3 3 мин	Көкөніс қосу 140°C 🕒 1 10 мин	Қосу сұйықтық 98°C 🕒 1 2 hours		Сиыр ету кастрөлі
ВЕГЕТЕРИАНДЫҚ ТАҒАМДАР	Май қосу 140°C 🕒 3 Қыздыру	Көкөніс қосу 120°C 🕒 3 10 мин	Қосу сұйықтық 98°C 🕒 3 30 мин	N/A		Ноқатты булау
БАЯУ ПІСІРУ	95°C → 90°C Қыздыру → 2 сағ		N/A	N/A		Ыдыс тығынын бекіту 61



= таңдалған жылдамдық



Негізгі тағам бағдарламасы 26

Нұсқаулыққа арналған рецепт идеялары – жеке дәмге және теңшелімге бейімдеңіз.

Ескертпе: Қыздыру циклі барысында әрбір кезеңде дисплей экранында «ҚЫЗДЫРУ» хабары көрсетіледі және дұрыс температураға жетпейінше кері саналмайды.

Баяу пісіру

Ыдыс астындағы жетек білігі гайкасын 15 босатумен ыдыс жетегі білігін алыңыз. Одан кейін көтеріңіз. Бекітпе 62 бекітілгенін тексерумен ыдыс тығынын 61 бекітіп, орнында құлыптау үшін жетек білігі гайкасын сағат тілімен бұраңыз.



Тұздық бағдарламасы 27

Нұсқаулыққа арналған рецепт идеялары – жеке дәмге және теңшелімге бейімдеңіз.

Қосалқы бағдарлама	Кезең 1	Кезең 2	Кезең 3	Пайдаланылған құрал	Рецепт идеялары
	ИНГРЕДИЕНТ 1	ИНГРЕДИЕНТ 2	ИНГРЕДИЕНТ 3		
ТӘТТІ ТҰЗДЫҚТАР	Май қосу 140°C ⌚ 3 Қыздыру	Көкөніс қосу 140°C ⌚ 3 10 мин	Қосу сұйықтық 98°C ⌚ 3 45 мин		Қызанақ пастасы тұздық
БЕШАМЕЛЬ	Май немесе өсімдік майын қосу 80°C ⌚ 0 1 min 15 сек	Ұн қосу 110°C ⌚ 6 5 мин	Қосу сұйықтық 98°C ⌚ 6 15 мин		Бешамель, сыр тұздығы, ақжелек тұздығы
КОМПОТТАР ЖӘНЕ ДӘМДЕУІШТЕР	Май қосу 140°C ⌚ 3 Қыздыру	Жеміс немесе көкөніс қосу 120°C ⌚ 3 10 мин	Қант және дәмдеуіштер қосу 98°C ⌚ 4 30 мин		Құлпынай джем
ПЮРЕ	Көкөніс және сұйықтық қосу 100°C ⌚ 3 Қыздыру одан кейін 98°C ⌚ 4 10 мин →	Араластыру 2 мин	N/A		Сәбіз пюресі



= таңдалған жылдамдық

Ескертпе: Қыздыру циклі барысында әрбір кезеңде дисплей экранында «ҚЫЗДЫРУ» хабары көрсетіледі және дұрыс температураға жетпейінше кері саналмайды.



Бу бағдарламасы 28

Көкөністерді, тауық етін және балықты булауға бу параметрін пайдаланыңыз.

Тазалау алдында ыдысты жылдам тазалау үшін ЖУУ параметрін пайдаланыңыз. Үздік нәтижелер үшін ыдысты қайта монтаждау алдында дұрыстап тазалап құрғатыңыз.

Қосалқы бағдарлама	Температура ауқымы	Уақыт ауқымы	Жылдамдық ауқымы	Пайдаланылған құрал
БУ	(реттелмейді)	5 сек – 2 сағ	0 (реттелмейді)	
ЖУУ	(реттелмейді)	1 минут цикл x 5 рет	(реттелмейді)	—

- Бу құралы тіркемесін пайдалану алдында сақтау құрылғысын 29 алыңыз.

Булау үшін:

- 1 Ыдысты бекітіп, 1,0 л белгісіне дейін сумен толтырыңыз.
- 2 Ыдыс қақпағын бекітіп құлыптаңыз. Толтыру құралы қақпағын алыңыз.
- 3 Бу науасы негізін 22 пісірілетін тағамды қақпаққа қойып, орнына бекітілгенін тексеріңіз. Егер талап етілсе, бу науасы сәресін 24 негіз үстіндегі қосымша тағаммен қойыңыз.
- 4 Бу науасы қақпағын 25 үстіне қойыңыз.
- 5 Түймені басып , БУ бағдарламасын таңдау үшін (+) немесе (-) минус түймелерін пайдаланып, ОК түймесін басыңыз. Қажетті булау уақытын орнатып, булауды бастау үшін Бастау/тоқтату түймесін басыңыз. Булау нүктесіне жеткен кезде құрылғыдан дыбыс шығады.
Ескертпе:
- Су булау нүктесіне жетпейінше уақыт кері саналмайды. Булау нүктесіне жетпейінше дисплейде көрсетілген уақыт жыпылықтайды.

Булау рецепті мысалы:				
Тағам	Көлемі	Дайындау	Булау науасының қалпы	Ұсынылатын пісіру уақыты (мин)
Мұздатылған қызыл балық салмасы	250 г	–	Негіз	25–35 мин (қалыңдығына байланысты)
Картоп, жұмсақ	400 г	Қабығын аршып, ұзындығы бойымен төртке бөліңіз	Негіз	25 мин
Сәбіз	200 г	Қабығын аршып, ұзынды бойымен екіге бөліп, 6 см бөліктерге бөліңіз	Сөре	25 мин
Брокколи	200 г	Тармақтары бойынша бөліңіз	Сөре	15 мин
Өдісі: - Булағыш тіркемелерін орнату үшін жоғарыдағы нұсқауларды орындаңыз да, БУЛАУ бағдарламасы үшін 25 минутқа дейін уақытты орнатыңыз. 1,0 л Ұ таңбасына дейін табақты сумен толтырыңыз. - Булағыш науасының негізіне қызыл балық пен картопты салыңыз. - Булағыш науасының сөресіне сәбізді қосыңыз. - Start/Stop (Бастау/Тоқтату) түймесін басыңыз. - Таймер 15 минут уақытына жеткен кезде, булағыш науасының қақпағын алу үшін пешке арналған қолғаптарды қолданып, булағыш науасының сөресіне абайлап брокколи қосыңыз. - Таймер 00:00 мәніне жеткен кезде, тағамның мұқият пісірілгенін тексеріңіз.				

Кеңестер мен ұсыныстар ● Температура 100 °C көрсеткішіне орнатылған және жылдамдық опцияларын таңдау мүмкін емес. ● Пісіру уақыты тек қана нұсқаулық қана. Жемес бұрын, өрқашан тағамның толығымен пісірілгенін тексеріңіз. ● Тағам жеткілікті түрде пісірілмесе, уақытты қайта орнатыңыз. Сумен толтыру қажет болуы мүмкін. ● Тағам бөліктері арасында саңылау қалдырыңыз және себеттегі тағамды жаймаңыз. ● Тағамның бірдей өлшемдегі бөліктері тегіс пісіріледі. ● 1-ден аса тағам түрін булау кезінде шамалы уақыт керек болса, оны кейін қосыңыз немесе науа сөресіне салыңыз. ● Құрылғының құрғақ қайнатылуына мүмкіндік бермеңіз, қажетінше сумен толтырыңыз. ● Егер 1 сағаттан аса пайдаланылса, суды 1 литр белгісіне дейін жеткізу керек. ● Жүйе науасы негізіндегі тағам бу науасы сөресіндегі тағамға қарағанда жылдам пісіріледі.

Булау нұсқаулықтары

Ескертпе: мәлімденген сандар бу науасы негізі мен сәресінің біріктірілген сыйымдылықтарына негізделген.

Тағам	Максималды саны	Дайындау	Ұсынылған пісіру уақыты (мин)
Жаңа картоп	1,6 кг	Үлкен бөліктерін жуыңыз және кішкентай бөліктерге кесіңіз	25 – 35
Бұршақтар Жасыл немесе қошқыл қызыл түсті	600 г	Тазалаңыз және жіңішке бөліктерге бөліңіз	15 – 25
Брокколи	800 г	Гүлдерін кесіңіз	15 – 25
Түсті қырыққабат	1,5 кг	Гүлдерін кесіңіз	15 – 25
Сәбіз	800 г	Жіңішке етіп кесіңіз	20 – 30
Тәтті картоп	1,5 кг	3 см кубиктерге кесу	20 – 30
Тауық, Сүйексіз кеуде еті	12 (2 кг)	–	20 – 30
Балғын балық, сүбе немесе стейк	8 (1,4 кг)	–	20 – 25
Бүтін балық (мысалы, форель)	600 г	Таза, жұқа және қабатты	20 – 30
Тәтті буланған ботқа (үйде жасалған)	1,2 литр (диаметрі 14 см) ботқа негізі	–	1½–2 сағ 1 сағ кейін сумен толтыру
Майлы ботқа (үйде жасалған) Сыыр немесе қой еті	1,2 литр (диаметрі 14 см) ботқа негізі	–	1½–2 сағ 1 сағ кейін сумен толтыру

Жуу функциясы

Жуу функциясын пайдалану үшін:

- 1 Тазаланатын құралды бекітіңіз.
- 2 1,0 л  белгісіне дейін су қосыңыз.
- 3 Толтыру құралы қақпағын бекітіңіз.
- 4  түймесін басып, жуу бағдарламасын таңдаңыз.
- 5 Бастау/тоқтату түймесін басыңыз.



Сорпа бағдарламасы (29)

Нұсқаулыққа арналған рецепт идеялары – жеке дәмге және теңшелімге бейімдеңіз.

Қосалқы бағдарлама	Кезең 1	Кезең 2	Кезең 3	Кезең 4	Пайдаланылған құрал	Рецепт идеялары
	ИНГРЕДИЕНТ 1	ИНГРЕДИЕНТ 2	ИНГРЕДИЕНТ 3	ИНГРЕДИЕНТ 4		
ЖЫЛДАМ ДАЙЫНДАЛАТЫН СОРПАЛАР	Көкөніс және сұйықтық қосу 100°C ⌚ 1 30 мин → 2 мин	Араластыру	N/A	N/A	 maxblade	Көкөніс сорпасы
ТЕГІС СОРПАЛАР	Май қосу 140°C ⌚ 3 Қыздыру	Көкөніс қосу 180°C ⌚ 2 5 мин	Қосу сұйықтық 98°C ⌚ 3 20 мин → 2 мин	Араластыру	 maxblade	Саңырауқұлақ сорпасы
ЕТ СОРПАСЫ	Май қосу 140°C ⌚ 3 Қыздыру	Ет қосу 180°C ⌚ 4 2 мин одан кейін ⌚ 3 3 мин	Көкөніс қосу 140°C ⌚ 2 10 мин	Қосу сұйықтық 98°C ⌚ 2 30 мин		Қой сорпасы, тамыр сорпалары



= таңдалған жылдамдық

Ескертпе: Қыздыру циклі барысында әрбір кезеңде дисплей экранында «ҚЫЗДЫРУ» хабары көрсетіледі және дұрыс температураға жетпейінше кері саналмайды.



Жылдам қуыру бағдарламасы (30)

Нұсқаулыққа арналған рецепт идеялары – жеке дәмге және теңшелімге бейімдеңіз.

Кезең 1	Кезең 2	Кезең 3	Кезең 4	Пайдаланылған құрал	Рецепт идеялары
Май қосу 140°C ⌚ 3 Қыздыру	Көкөніс және ет қосу 160°C ⌚ 4 3½ мин	Дәмдеуіштер қосу 120°C ⌚ 4 2 мин	Қосымша ингредиенттер 120°C ⌚ 4 45 сек		Жылдам қуырылатын тағамдар, бұқтырма



= таңдалған жылдамдық

Ескертпе: Қыздыру циклі барысында әрбір кезеңде дисплей экранында «ҚЫЗДЫРУ» хабары көрсетіледі және дұрыс температураға жетпейінше кері саналмайды.



Десерт бағдарламасы 31

Нұсқаулыққа арналған рецепт идеялары – жеке дәмге және теңшелімге бейімдеңіз.

Қосалқы бағдарлама	Кезең 1	Кезең 2	Кезең 3	Пайдаланылған құрал	Рецепт идеялары
ДЕСЕРТ ТҰЗДЫҚТАРЫ	Құрғақ ингредиенттер қосу 2½ мин	Қосу сұйықтық 98°C ⌚ 5 Қыздыру одан кейін ⌚ 6 10 мин	N/A		Крем, крем брюле
ҚАМЫР	Су мен ашытқы қосыңыз 2 мин	Құрғақ ингредиенттер қосу 3¼ мин	N/A	 midiblade	Нан



= таңдалған жылдамдық

Нан жасау

- 400 г (ұн салмағы)/640 г (жалпы салмағы) көрсеткішінен асырмаңыз – құрылғыны асыра жүктеуіңіз мүмкін.
- Қамырды ашыту үшін midiblade 7b 10-жылдамдықта пайдаланыңыз.
- 3 минуттан аса ашытпаңыз.
- Жылы су пайдаланыңыз.

қолмен реттелетін функциялар үшін ұсынылатын жылдамдық сызбасы				
Құрал	Функция	Ұсынылған жылдамдық/ температура	Өңдеу уақыты	Ұсынылатын саны
	Шөптерді турау	12	20 сек	20g – 50 г
	Пияздарды турау	12	15-20 сек	300 г (2 пияз) дейін
	Көкөністерді турау 4 см кесіктерге турау	12	20 сек	500 г-ға дейін
	Етті кесу 2 см бөліктерге бөлінген	12	5-20 сек	150–300 г
	Паста – етті ұнға салу Паста ингредиенттерін біріктіру үшін су қосу	12	15 сек 15 сек	150–200 г дәмдеуіш салмағы
	Шоколад кесу (мысалы, еріту) бөліктерге бөлінген	12	40 сек	200 г-ға дейін
	Мұзды бөлу	12	25-30 сек	250 г (12 кубик) дейін
	Түсті орамжапырақты кесу (мысалы, орамжапырақты күріш)	12	20 сек	500 г дейін (1 ұшы бөліктерге кесіледі)
	Сусындар және коктейльдер	12	60 сек	1 литр
	Суық араластыру	12	1 – 2 мин	2,6 литр
	Барлығы бір пісірме қоспасында	8–12	30–60 сек	800 г-ға дейін жалпы салмағы
	Дәмді буға пісірілген пудинг (мыс., буға пісірілген шоколад пудинг)	8	60 сек	800 г-ға дейін жалпы салмағы
	Паста қамыры – құрғақ ингредиенттерін араластыру Сұйық ингредиенттерді қосу	4 8	2 мин 2 мин	830 г-ға дейін жалпы салмағы 500 г-ға дейін ұн салмағы
	Пісірмелер	12	1 мин	670 г-ға дейін жалпы салмағы
	Нан қамыры (негізінен ақ)	10	3 мин	Жалпы салмағы 640 г Ұн салмағы 400 г
	Тоқаш	10	2 мин	Жалпы салмағы 530 г Ұн салмағы 250 г

қолмен реттелетін функциялар үшін ұсынылатын жылдамдық сызбасы (жалғасы бар)				
Құрал	Функция	Ұсынылған жылдамдық/ температура	Өңдеу уақыты	Ұсынылатын саны
	Пісірмелерге арналған көпіршітілген май/ маргарин мен қант	7–8	2–3 мин	400 г-ға дейін май мен қант салмағы біріктірілген
	Брауни	5	2–3 мин	1,2 кг-ға дейін
	Жұмыртқа ағы	8-9	3½ – 4 мин	2–8 (70–280 г)
	Шайқалған қаймақ	9	1 – 1½ мин	200–600 г
	Майонез	9	1 – 1½ мин	2–4 жұмыртқа қоспасы
	Шелпек рецепті			
	1-кезең Май Бал	0/55°C	10 мин	100 г 300 г
	2-кезең	6/55°C	1 мин	-
	3-кезең Сұлы	12/ӨШІРУЛІ	5 сек	300 г
	4-кезең Кишмиш	12/ӨШІРУЛІ	5 сек	100 г
Ескертпе: Бұл тек нұсқаулық ретінде берілген және өңделетін нақты рецепт пен ингредиенттерге байланысты әр түрлі болады.				

Кеңестер мен ұсыныстар ● Араластыру құралын 9-дан асатын жылдамдықта пайдаланбаңыз. ● Пісірмелерді дайындаған кезде, ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, әрқашан жұмсақ, бөлме температурасындағы май мен маргарин майын қолданыңыз. ● Құрылғы баяуласса немесе күш салып бастаса, жылдамдықты арттырыңыз.

күту және тазалау

- Тазаламас бұрын өрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- Тазаламас бұрын қақпағы мен құралды табақтан алыңыз.
- Пайдаланбаған кезде сақтау қорабында қопсыту құралын, шайқау құралын, ыдыс тығынын, қалақты және Direct Prep тіркемесін пайдаланбаңыз ②③. Direct Prep дискілерін берілген сақтау қалтасында сақтауға болады ⑤⑨.

қуат бөлігі

- Құрғақ матамен сүртіп, құрғатыңыз.
- Ешқашан қырғыш заттарды қолданбаңыз немесе суға батырмаңыз.

табақ температурасының датчиктері

- Құрғақ матамен сүртіп, мұқият құрғатыңыз. Датчиктерді тазалау үшін қырғыш немесе өткір құралдарды ешқашан қолданбаңыз.

табақ/араластыру құралы/maxblade/ midiblade/шайқау құралы

- «ЖУУ» функциясы бөлімін көріңіз.
- Қолмен жуыңыз, одан кейін мұқият кептіріңіз.
- Табақтың ішінде тағам жабысып қалса немесе күйіп қалса, қалақшаны қолданып мүмкіндігінше қырып алыңыз. Жылы сабынды сумен табақты толтырыңыз және жібуіне мүмкіндік беріңіз. Тазалау щеткасын қолданып қатты қалдықтарын тазалаңыз. Табақтың түсінің өзгеруі оның өнімділігіне әсер етпейді.

ыдыс жетегі білігінің торабы/ыдыс тығыны

- 1 Сағат тіліне қарсы бұраумен ыдыс астындағы жетек білігі гайкасын ⑮ босатыңыз.
- 2 Одан кейін жетек білігін ⑩ немесе ыдыс тығынын ⑥① көтеріп шығарыңыз.
- 3 ⑪ немесе ⑥② бекіту сақинасын алып жуыңыз.
- 4 Ыдыс жетегі торабын немесе ыдыс тығынын ыстық сабынды сумен қылшақпен тазалап, ағын су астында дұрыстап шайыңыз.
- 5 Ыдысты қайта бекіту алдында бекітпе жетек білігіне немесе ыдыс тығынына дұрыс қайта бекітілгенін тексеріңіз.

Қақпақ

- Тазалау алдында қақпақты үнемі шешіңіз:
 - 1 Толтыру құралы қақпағын алыңыз.
 - 2 Қақпақтың ішкі бөлігін ④ сыртқа басыңыз.
 - 3 Қақпақтың ішкі бөлігінен ④ бекітпені ⑥ алыңыз.
- Жуғаннан кейін бекітпені жоғары қаратылған қалың жиекпен және жоғарғы процедураға керісінше сыртқы қақпақ бөлігіне кері бекітіңіз. Ескертпе: Егер бекітпе дұрыс бекітілмесе, қақпақ кемуі орын алады.

direct prep

Тазалау алдында тіркемені толығымен бөлшектеңіз.

- Оңай тазалау үшін бөлшектерді қолданыстан кейін бірден жуыңыз.
- Кесу дискілерін мұқият қолданыңыз – **олар өте үшкір болады.**
- Негізден қақпақты ⑤① алу үшін ⑤⑤, беру түтігін ⑤⑩ ұстап тұрып, сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз. Одан кейін көтеріңіз.
- Негіз: Суға батырмаңыз. Егер негіз кездейсоқ суға батырылса, тіркемені қайта монтаждау алдында барлық су төгілгенін тексеріңіз.

булау себеті

- Бөлшектерді жуып, дұрыстап құрғатыңыз.

ыдысты жуу

Болмаса, жуылмалы бөлшектерді ыдыс жуғышта жууға болады.

Элемент	Ыдыс жуғыш машинада жууға қолайлы
Табақ	✓
Ыдыс жетегі білігі + бекітпе	✓
Баяу пісіру тығыны + бекітпе	✓
Жетек білігінің сомыны	✓
Сыртқы қақпақ, ішкі қақпақ бөлігі және қақпақ бекітпесі бөлігі	✓
Толтыру құралы қақпағы	✓
Direct Prep сыртқы қақпағы	✗
Maxblade	✓
Midiblade	✓
Қопсыту құралы	✓
Шайқау құралы	✓
Бу науасы негізі, сөресі және қақпағы	✓
Сақтау құрылғысы	✗
Direct Prep басу құралы, қақпақ, май ұстау тақтасы, негіз және ұзарту құралы	✓
Кесу дискілері	✓
Негіз	✗
Қалақ	✓
Диск сақтау орны	✗
Қақпақ адаптері	✓

Қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 2013 жылғы 1 қыркүйек 13L35

- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

Үлгі		Type CCL45
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

Импорттердің мекенжайы:

“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055,
Мәскеу қаласы, көше Сушевская
27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76



**ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ
ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША
ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ
ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА
АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР**

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек. Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек. Үй шаруасындағы құрылғыларды пайдаға асыру жекеше түрде денсаулық пен қоршаған ортаға зиян келтіруден және қажетті емес іске асырудан сақтанады және шығарылған заттар ресурстар мен энергияны үнемдеу үшін көмегі тиеді. Жекеше үй шаруасындағы заттарды пайдаға асыруды еске салатын белгісі ретінде сол өнімдер қоқыс үйіндісін сызып тастаған белгімен белгіленген.

ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Құрылғыда ток жоқ / дисплей экраны қосылмайды.	Құрылғы токқа қосылмаған. Қосу/өшіру қосқышы жұмыс істемейді.	Құрылғының токқа қосылғанын тексеріңіз. Қосу/өшіру қосқышын 20 Қосу күйіне басыңыз.
Құрылғы жұмыс істемейді.	Табақ дұрыс салынбаған. Бастау түймесі басылмаған. Уақыт орнатылмаған.	Табақтың қуат бөлігіне дұрыс қойылғанын тексеріңіз. Пісіруді бастау үшін Бастау түймесін басыңыз. Орнатылған уақытты тексеріңіз.
Тағам табақтың төменгі жағына жабысып қалған немесе күйіп қалған.	Көкөністерді жұмсарту кезінде қопсыту құралы немесе пышақ жүзі бекітілмеген. Таңдалған температура тым жоғары.	Үнемі қопсыту құралын немесе пышақ жүзін пайдаланыңыз. Дұрыс температура таңдалғанын тексеріп, қопсыту жылдамдығын арттырыңыз.
Өңдеу кезінде қақпақтан ағуы мүмкін.	Қақпақ тығыздауышы қақпаққа дұрыс салынбаған.	Тығыздауышты салу жолын «күтім және тазалау» бөлімінен қараңыз.
Қопсыту жылдамдығын арттыру мүмкін емес.	Ыдыс немесе ингредиенттер температурасы 105 °C көрсеткішінен жоғары.	Қалыпты жұмыс. Ыдыс немесе ингредиенттер температурасы 105 °C көрсеткішінен жоғары болғанда қопсыту жылдамдығы 6-жылдамдыққа шектеледі.
Ыдыс негізінен кему.	Ыдыс жетегі немесе тығын бекітпесі дұрыс бекітілмеген	Ыдыс бекітпесі орнында және дұрыс бекітілгенін тексеріңіз.
Таймер дисплей терезесінде кері саналмайды.	Қыздыру кезеңі барысында дұрыс температураға жетпейінше таймер кері саналмайды. Температура 100 °C-тан жоғары орнатылған, бірақ тағамның су құрамы температурасы 100 °C көрсеткішінен асырмайды.	Қалыпты жұмыс. Дұрыс температураны азайтыңыз немесе түзетіңіз.
Ыдыс мазмұнының температурасы 100 °C көрсеткішінен аспайды.	Ингредиенттердің су құрамы температурасы 100 °C көрсеткішінен асырмайды.	Қалыпты жұмыс

ақаулықтарды жою нұсқаулығы (жалғасы бар)

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Булау бағдарламасы барысында дисплейде «СУ ДЕНГЕЙІН ТЕКСЕРІҢІЗ» хабары көрсетіледі.	Толығымен құрғату қорғанысы белсендірілді. Жұмыс барысында өшбір су болмайды немесе құрғамайды.	1 литр  белгісіне дейін су қосып, қайта іске қосыңыз.
Жұмыс барысындағы ауыр қозғалыс немесе діріл.	Ыдыстағы тегіс емес жүктеме артық дірілдерге себеп болады. Максималды сыйымдылықтан асырылған. Қате құрал немесе жылдамдық пайдаланылды.	Санын азайтыңыз немесе ыдыстағы тағамды қайта реттеп, құрылғыны қайта іске қосыңыз. Дұрыс құрал мен пайдаланылатын жылдамдықты тисті бағдарламадан және ұсынылған жылдамдық сызбаларынан қараңыз.
Дисплейде «МОТОРЫ ҚЫЗЫП КЕТКЕН. САЛҚЫНДАУЫНА МҮМКІНДІК БЕРІҢІЗ».	Мотор артық жүктелген.	Құрылғыны өшіріп ажыратыңыз. 45 минут суыту үшін қалдырып, кері тығыңыз. Хабар өлі де көрсетілетін болса, тағы 45 минутқа салқындатыңыз.
Дисплейде «МОТОР АРТЫҚ ЖҮКТЕМЕСІ» немесе «МОТОР ТОҚТАТЫЛҒАН» хабары көрсетіледі.	Құрал артық жүктелген.	Ыдыстағы санды азайтыңыз.
Дисплей E:20 - E:29 деп басталатын қате туралы хабарды көрсетеді	Құрылғы дұрыс жұмыс істеп тұрған жоқ.	Құрылғыны өшіріп, қайта қосыңыз. Одан кейін ашаны жалғап, қайта іске қосыңыз.
Дисплей E:34 қате туралы хабарын көрсетеді	Wi-Fi тіркелгі деректерінің ақауы.	Wi-Fi құпия сөзін тексеріңіз. Wi-Fi желісін зауыттық баптауларына ысырыңыз, «Wi-Fi мөзірі» бөлімін қараңыз. Құрылғыны орнатуды Kenwood World қолданбасынан қайта бастаңыз.
 баяу жыпылықтау	Белгілі Wi-Fi желісін табу мүмкін емес.	Құрылғының орнынан жылжытылған болуы, роутердің өшірілген болуы немесе қайта іске қосуды қажет етуі мүмкін.
 жылдам жыпылықтау	Wi-Fi қолжетімді, бірақ Kenwood бұлттық серверлеріне қосу мүмкін емес.	Роутердің қайта іске қосуды қажет етуі мүмкін немесе интернет қызметі провайдерімен байланысыңыз.
Ақаулық сақталса, ең жақын өкілетті Kenwood тұтынушыларға қолдау көрсету қызметімен байланысыңыз. Ең жақын Kenwood тұтынушыларға қолдау көрсету қызметінің соңғы деректерін www.kenwoodworld.com сайтынан немесе сіздің еліңізге арналған веб-сайттан іздеңіз.		

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© 2018 Kenwood Limited. All rights reserved.



134718/2