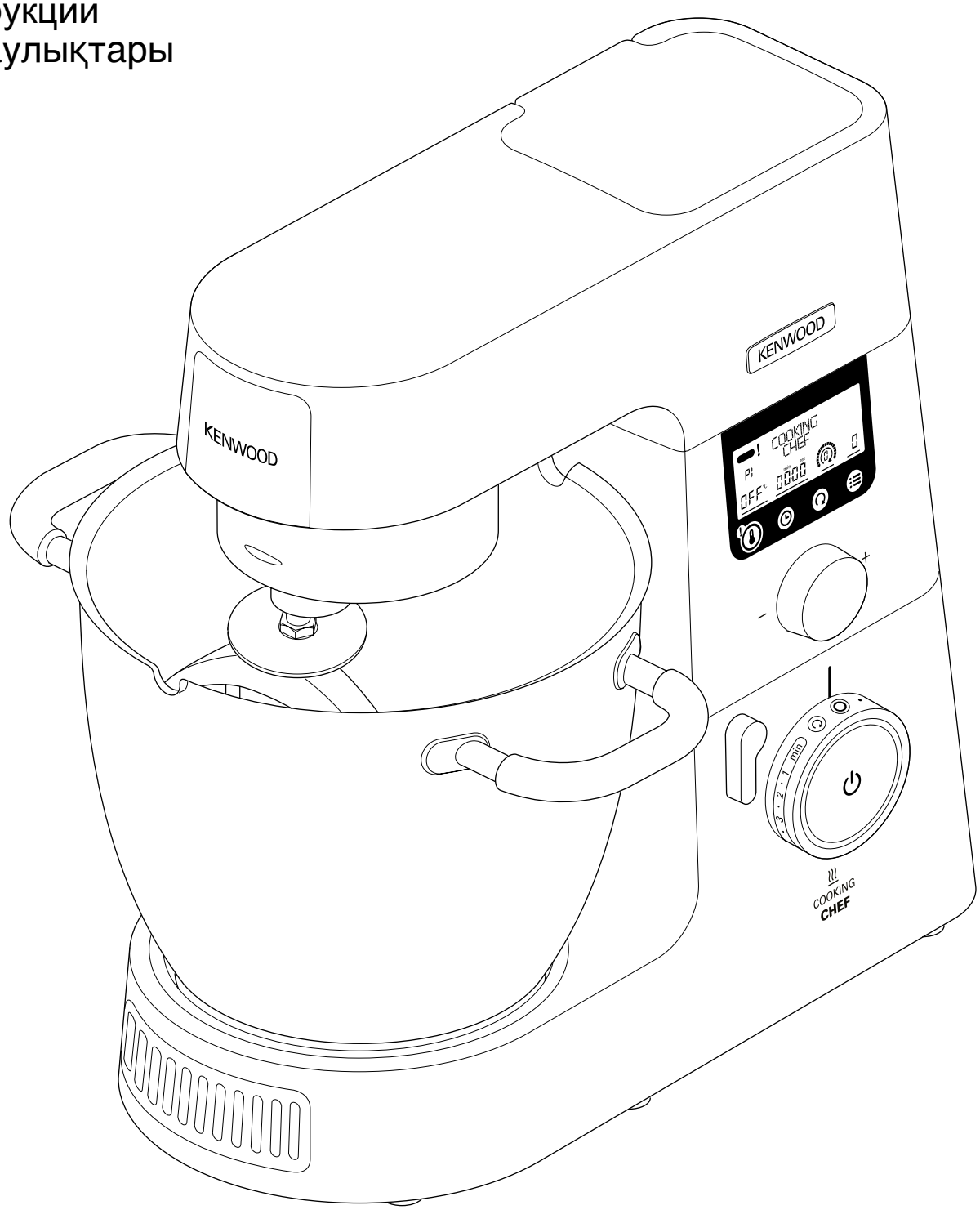
KENWOOD

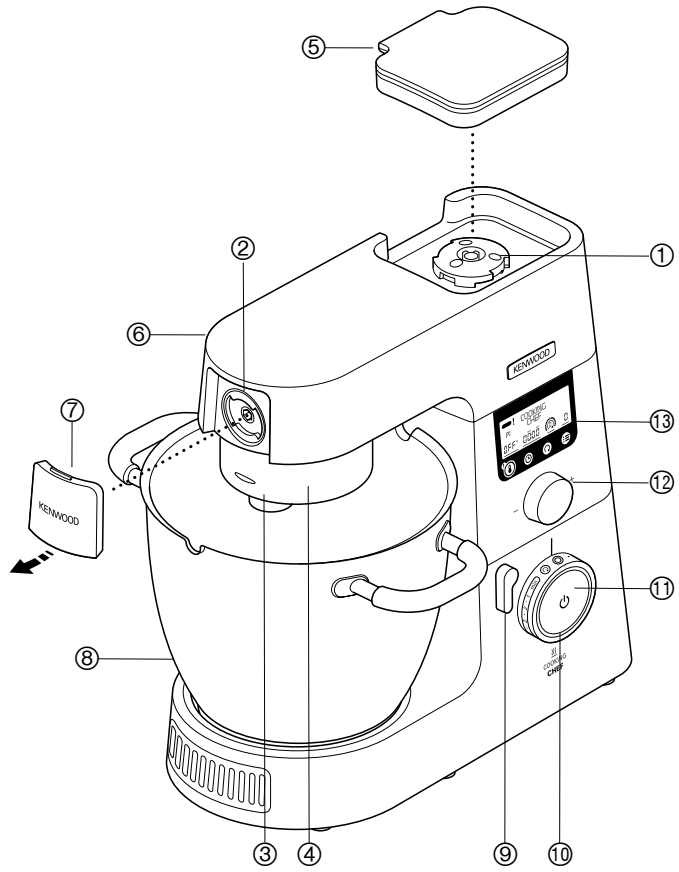
TYPE KCC90

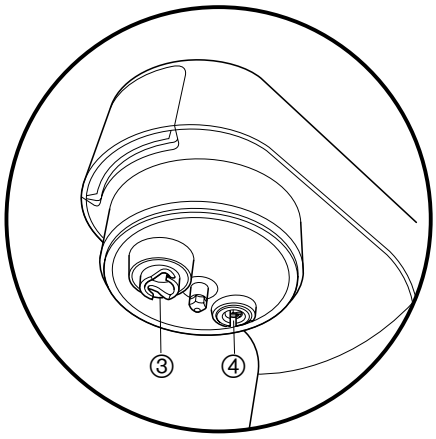
Инструкции
нұсқаулықтары

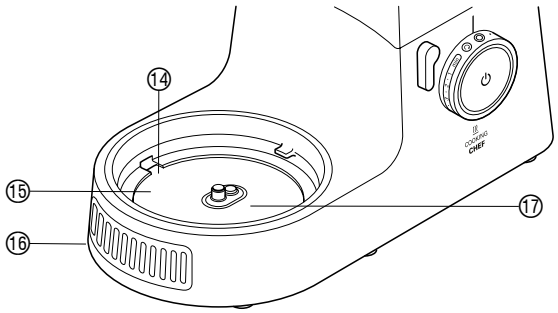


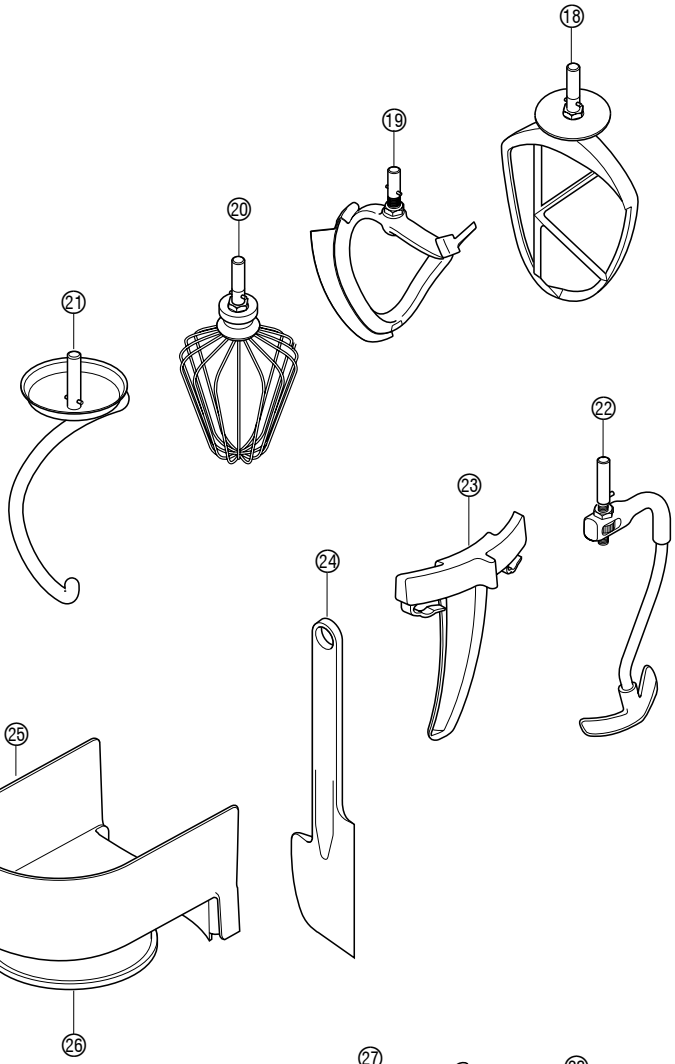
Русский **2 - 25**

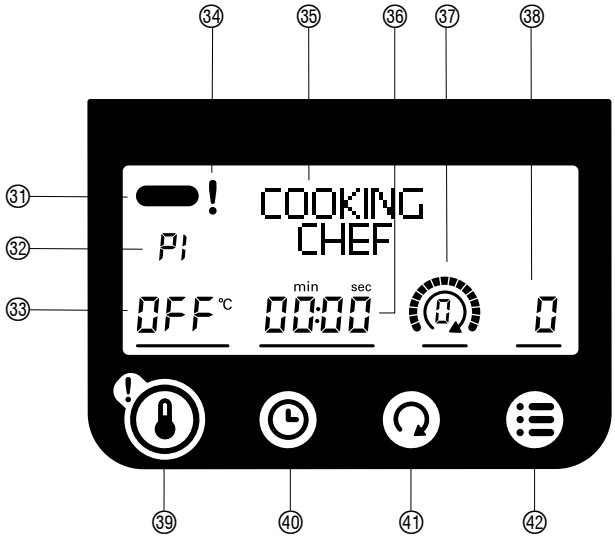
Қазақша **26 - 49**

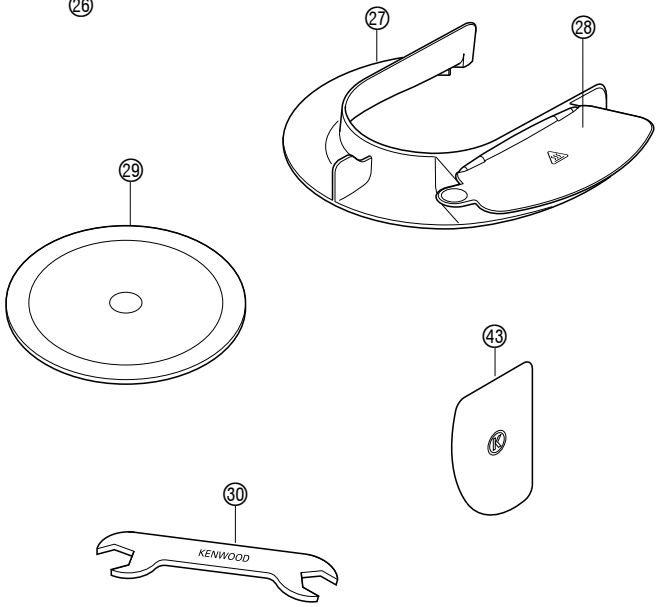

KENWOOD
COOKING CHEF

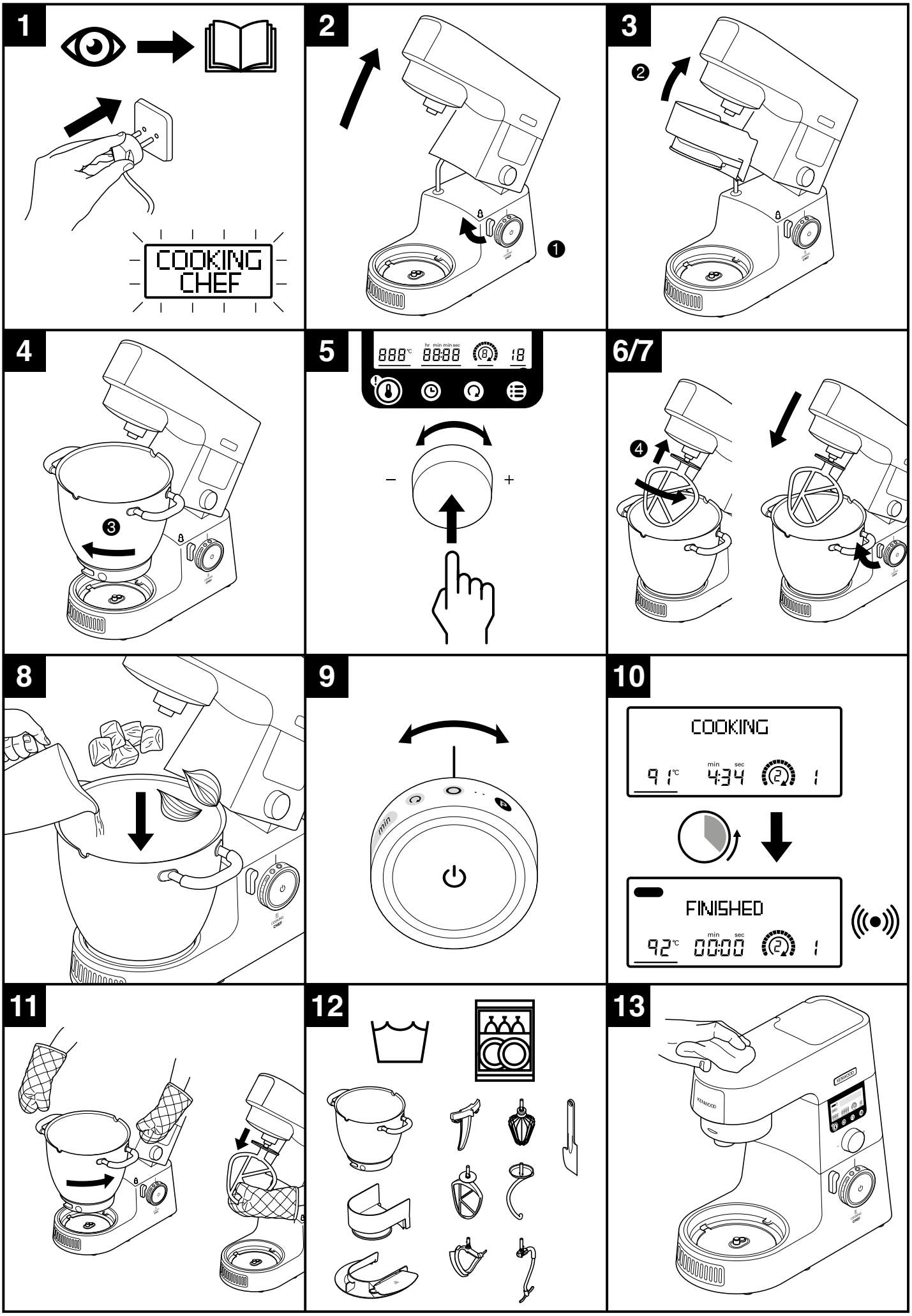



COOKING CHEF




COOKING
CHEF
P1
OFF °C
min sec
00:00
0


KENWOOD


1
COOKING
CHEF
2
1
3
2
4
3
5
888°C
hr min min sec
88:88
18
–
+
6/7
4
8
9
min
10
COOKING
91°C
min sec
4:34
1
FINISHED
92°C
00:00
1
11
12
13
KENWOOD

Содержание

Меры безопасности 3 – 4

Основные компоненты 5

Выбор языка 5

Насадки для чаши и возможности их использования 6

Как пользоваться кухонной машиной Cooking Chef 6 – 7

Как пользоваться кухонной машиной Cooking Chef в качестве миксера 7

Что означают символы на экране дисплея 8

Ручной режим 9 – 10

Использование заранее заданных программ 11

Программы приготовления несладких блюд 11 – 12

Основные блюда 11

Соусы 12

Программы приготовления сладких блюд 13 – 16

Темперирование шоколада 13

Тесто 13 – 14

Безе 14

Компот 15

Соусы 15 – 16

Другое 16

Программы медленноварки 17

Высокоскоростные 17

Низкоскоростные 17

Программа “ПАР” 18

Регулирование положения насадок для планетарного смешивания 19

Как установить и пользоваться крышкой для защиты от брызг 20

Снятие и установка заглушек для гнезд 21

Установка и снятие зажима для помешивания 21

Сборка стойкой к высоким температурам насадки для мягких смесей 21

Максимальные нормы загрузки и скорости 22

Уход и чистка 23

Обслуживание и забота о покупателях 23

Поиск и устранение неисправностей 24 – 25

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 специализированном сервисном центре по ремонту бытовой техники Kenwood.

Важное сообщение для пользователей с электронными медицинскими имплантатами

- Как и остальные устройства, работающие на принципе магнитной индукции, это устройство генерирует магнитные поля короткого диапазона. Если лицо, работающее с кухонной машиной или находящееся в непосредственной близости от неё, имеет в своем теле кардиостимулятор или любой другой активный имплантат, следует проконсультироваться с врачом перед использованием, на предмет совместимости во избежание возникновения рисков для здоровья.
- Перед поднятием или снятием инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите кухонную машину и отсоедините сетевой шнур от розетки.
- Не касайтесь частями тела, волосами, ювелирными изделиями и элементами одежды двигающихся частей кухонной машины и установленных насадок.
- Не дотрагивайтесь руками до внутренних частей шарнирного механизма.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не пользуйтесь неисправным прибором. Проверьте и отремонтируйте его: См. раздел «Обслуживание и забота о покупателях».
- Используйте только предназначенные для этой кухонной машины насадки. Запрещается одновременное использование нескольких насадок.
- Не допускайте превышения максимальных норм загрузки кухонной машины, а при использовании индукционного нагрева не превышайте максимальную отметку в 3 литра на внутренней поверхности чаши.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам безопасности и ее использованию, поставляемыми в комплекте с насадками к кухонной машине.
- Поднимая этот прибор, будьте осторожны, поскольку он тяжелый. Перед подъемом убедитесь в том, что верхняя часть электроприбора зафиксирована, а чаша, насадки, крышки и сетевой шнур надежно закреплены.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на блок привода, электрический шнур или штепсельный разъем.
- Соблюдайте осторожность, дотрагиваясь до любой из частей прибора во время работы в режиме приготовления или сразу после него. Особенно это касается ЧАШИ, КРЫШКИ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ БРЫЗГ И НАСАДОК, т.к. они остаются ГОРЯЧИМИ длительное время после выключения прибора. Для снятия и переноса чаши используйте ручки. Дотрагиваясь до горячей чаши или насадок, надевайте кухонные рукавички.
- Дно чаши остается горячим длительное время после прекращения нагрева. Соблюдайте осторожность и используйте термостойкий коврик, устанавливая чашу на нетермостойкую рабочую поверхность.

- Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, заглядывая в чашу, поднимая лоток для загрузки продуктов или верхнюю часть кухонной машины.
- Прежде, чем перекладывать горячую пищу из кухонной машины в блендер, дайте ей остыть до комнатной температуры перед тем, как поместить в блендер.
- Используйте только те насадки и чашу, которые поставлялись в комплекте с данным прибором. Запрещается использовать чашу с другими нагревательными приборами.
- Запрещается включать прибор с пустой чашей в режиме приготовления.
- Запрещается помещать посторонние предметы в отверстия для вентиляции.
- При работе с прибором устанавливайте его на ровную поверхность, как можно дальше от края. Убедитесь, что расстояние от прибора до стен составляет не менее 10 см, а вентиляционные отверстия ничем не заблокированы. Не устанавливайте прибор под навесными шкафчиками.
- Для правильной и безопасной работы индукционного нагрева убедитесь, что основание чаши и датчики температуры - чистые и сухие.
- При использовании прибора, так же, как и при использовании любого другого прибора с индукционным нагревом, не кладите кредитные карты, магнитные носители или чувствительное электронное оборудование возле работающего прибора.
- Не используйте прибор для жарки продуктов во фритюре.
- Перед употреблением пищи, убедитесь, что она полностью готова.
- При использовании растительного масла норма загрузки не должна превышать 250 мл.
- Продукты следует употреблять сразу после приготовления, либо быстро охлаждать и как можно скорее помещать в холодильник.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Шнур питания предназначается для снижения риска запутаться в нем или споткнуться. Удлинители можно использовать при условии соблюдения мер предосторожности. При использовании удлинителя: 1) Электрические параметры удлинителя должны быть как минимум такими же высокими, что и соответствующие параметры прибора и 2) Шнур следует располагать таким образом, чтобы он не свешивался над рабочими и кухонными поверхностями, где до него могут дотянуться дети или об него можно случайно споткнуться. Если прибор заземлен, удлинитель должен представлять собой шнур с заземлением и тремя гнездами. Электрические параметры прибора отображены на его основании.
- 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 быть под присмотром и не играть с прибором.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- 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.

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.

перед первым использованием

- Вымойте все части: См. раздел ‘чистка и уход’.

Ознакомьтесь с устройством вашей кухонной машины Kenwood Cooking Chef

Основные компоненты

Гнезда для крепления насадок

① высокоскоростное гнездо (ВСГ)
② низкоскоростное гнездо (НСГ)
③ гнездо для планетарного смешивания
④ гнездо для насадки для смешивания во время приготовления

Кухонная машина

⑤ заглушка для высокоскоростного гнезда
⑥ верхняя часть кухонной машины
⑦ заглушка для низкоскоростного гнезда
⑧ чаша cooking chef
⑨ рычаг подъема верхней части кухонной машины
⑩ регулятор скорости
⑪ кнопка режима ожидания
⑫ ручка настройки дисплея / кнопка ввода
⑬ экран дисплея
⑭ выпускное отверстие
⑮ подставка для чаши/нагревательный отсек
⑯ вентиляционные отверстия
⑰ датчики температуры
⑱ К-образная насадка
⑲ стойкая к высоким температурам насадка для мягких смесей
⑳ венчик
㉑ крюк для теста
㉒ насадка для смешивания во время приготовления
㉓ зажим для помешивания
㉔ термостойкий кулинарный шпатель
㉕ теплозащитный кожух
㉖ резиновое уплотнительное кольцо (съемное)
㉗ крышка для защиты от брызг
㉘ лоток для загрузки продуктов
㉙ термостойкий коврик для рабочей поверхности
㉚ гаечный ключ

Символы на экране дисплея

㉛ предупреждение о высокой температуре
㉜ этап программы
㉝ выбор температуры
㉞ предупреждение о высокой скорости и высокой температуре
㉟ текстовой дисплей
㊱ выбор времени
㊲ выбор задержки при помешивании
㊳ выбор мощности

Дисплейная панель

㊴ кнопка выбора температуры
㊵ кнопка времени
㊶ кнопка настройки помешивания
㊷ кнопка меню

㊸ лопатка-скребок

Примечание: насадки для низкоскоростного гнезда

Низкоскоростное гнездо вашей кухонной машины снабжено резьбовым разъемом. Оно предназначено для установки резьбовых насадок.
При покупке новых насадок для низкоскоростного гнезда следует проверить их совместимость с кухонной машиной. Код резьбовых насадок начинается с букв KAX, а на упаковке таких насадок есть символ TWIST.
Если ваша насадка снабжена балочной системой Bar BAR, вам следует воспользоваться адаптером KAT002ME, чтобы установить ее в резьбовое отверстие TWIST кухонной машины.
Дополнительную информацию см. на сайте www.kenwoodworld.com/twist.

Выбор языка

При первом включении кухонной машины Cooking Chef язык дисплея по умолчанию будет английский.	
1 Чтобы изменить язык, нажмите на кнопку меню.	
2 Для выбора функции “НАСТРОЙКИ,” (SETTINGS) используйте ручку настройки дисплея / кнопку ввода и нажмите на ручку настройки дисплея / кнопку ввода для подтверждения.	SETTINGS ↓ LANGUAGES
3 Для выбора функции “ЯЗЫКИ” (LANGUAGES) используйте ручку настройки дисплея / кнопку ввода и нажмите на ручку настройки дисплея / кнопку ввода для подтверждения.	
4 Для выбора желаемого языка используйте ручку настройки дисплея / кнопку ввода. Выберите нужный язык и нажмите на ручку настройки дисплея / кнопку ввода для подтверждения.	ENGLISH ↓ FRANCAIS
5 Если нужно снова изменить язык, повторите указанные действия.	

Насадки для чаши и возможности их использования

К-образная насадка
Предназначена для приготовления тортов, печенья, кондитерских изделий, глазури, начинок, эклеров и картофельного пюре.

Венчик
Используйте для яиц, сливок и суфле. Не пользуйтесь венчиком для обработки густых смесей (например, для взбивания жирных сливок с сахаром): это может повредить насадку.
Подходит для использования в сочетании с насадкой для смешивания во время приготовления при взбивании с нагревом, например для приготовления.

Крюк для теста
Предназначена исключительно для вымешивания теста.

Стойкая к высоким температурам насадка для мягких смесей
Подходит для взбивания сливочного масла и сахара, пирожных из заварного теста и поленты. Идеально подходит для деликатного сбора горячих и холодных ингредиентов с поверхности чаши в процессе смешивания.

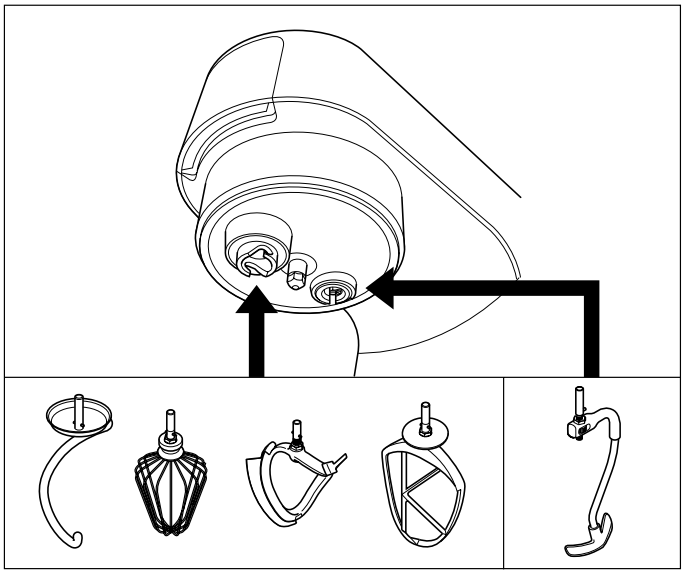
Насадка для смешивания во время приготовления
Применима для использования в процессе приготовления пищи для сохранения ее текстуры, например, курицы, рыбы, овощей и фруктов. Идеально подходит для подрумянивания мяса, а также для приготовления ризотто, соусов и растапливания шоколада.

Как пользоваться кухонной машиной Cooking Chef

важно

- Убедитесь в чистоте нагревательного отсека, датчиков температуры и внешней поверхности основания чаши. В противном случае грязь может повлиять на показания датчика температуры и ухудшить качество работы машины.
- Убедитесь в том, что все крышки, включая теплозащитный кожух, установлены. В противном случае, функция нагрева не будет работать.
- Для того, чтобы снять чашу и насадки после приготовления пищи, надевайте кухонные рукавички.

1 Подсоедините прибор к источнику электропитания. Загорится экран дисплея.
2 Поверните рычаг поднятия верхней части кухонной машины по часовой стрелке ❶ и приподнимите верхнюю часть кухонной машины до фиксированного положения.
3 Подтолкните теплозащитный кожух ㉕ вверх к нижней стороне верхней части кухонной машины ❷ до полной фиксации в этом положении. Теплозащитный кожух можно использовать только при условии, что резиновое уплотнительное кольцо ㉖ установлено правильно
- При использовании кухонной машины Cooking Chef без применения индукции установка теплозащитного кожух необязательна, если не используется крышка для защиты от брызг. См. раздел “Как установить и пользоваться для защиты от брызг.”
4 Установите чашу на основание, подтолкнув ее вниз и повернув по часовой стрелке ❸.
5 Выберите один из следующих режимов:
Приготовление вручную.
См. раздел “Ручной режим.”
Заранее заданные программы:
Информация об их использовании содержится в разделе “Использование заранее заданных программ.”
- В “Кратком Вводном Руководстве” вы найдете больше рецептов.
6 Поместите нужную насадку в гнездо для планетарного смешивания ③ или гнездо для насадки для смешивания во время приготовления ④, если вы используете насадку для смешивания во время приготовления, расположите стержень в паз, а затем поверните его до фиксации ❹.



Насадка для смешивания во время приготовления
- При использовании насадки для смешивания во время приготовления можно также использовать зажим для помешивания, что способствует процессу смешивания, см. раздел “Установка и использование зажима для помешивания”. Насадку для смешивания во время приготовления можно также использовать в сочетании с венчиком, например, при приготовлении безе. Не используйте насадку для смешивания во время приготовления в сочетании с крюком для теста.
Примечание: Если при использовании К - образной насадки, венчика или насадки для мягких смесей на дне чаши остаются ингредиенты, см. раздел “Регулирование положения насадок”.
- Чтобы снять насадку повторите действия, описанные в шаге 6, в обратном порядке. (После приготовления пищи всегда пользуйтесь кухонными рукавицами чтобы снять насадки).
7 Чтобы опустить верхнюю часть кухонной машины, слегка ее приподнимите, а затем поверните рычаг подъема верхней части кухонной машины по часовой стрелке. Опустите до фиксированного положения.
8 Добавьте ингредиенты, необходимые для приготовления / смешивания.

9 Установите регулятор скорости в нужное вам положение. Для использования настроек для помешивания установите регулятор скорости на ◯.

- Если температура в чаше превышает 60°C, скорость автоматически ограничивается в целях безопасности, даже если задано более высокое значение. Скорость не будет повышаться автоматически даже тогда, когда температура опустится ниже 60°C. В этом случае следует выключить регулятор скорости, установив его в положение 'O'', а затем заново выбрать желаемую скорость.
  См. раздел “Ручной режим” о том как использовать высокоскоростной высокотемпературный (ВСВТ) режим.

10 По окончании программы 3 раза раздастся звуковой сигнал.

- Примечание: Если время не установлено, то процессы нагрева и помешивания автоматически закончатся, после того, как отсчет на таймере достигнет 8 часов.

11 Для прекращения или приостановки процесса смешивания регулятор скорости следует повернуть в положение ‘O’. Для возобновления процесса выберите скоростной режим.

ВАЖНО

- **При прекращении или приостановке процесса смешивания нагрев будет продолжаться.**

12 Для прекращения процесса нагрева переключите температурный режим на настройку ВЫКЛ (OFF’). Или нажмите на кнопку паузы.
ВАЖНО. Если в какой - либо момент в процессе работы прибора приподнимется верхняя часть кухонной машины, процесс нагрева приостановится. Насадка для чаши остановит свою работу и не возобновит ее пока верхняя часть кухонной машины не опустится. Чтобы перезапустить кухонную машину, поверните регулятор скорости в положение ‘O’ и снова выберите скоростной режим.

после приготовления

- Соблюдайте осторожность, дотрагиваясь до любой из частей кухонной машины во время работы в режиме приготовления или сразу после него. Особенно это касается ЧАШИ, КРЫШКИ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ БРЫЗГ И НАСАДОК, т.к. они остаются ГОРЯЧИМИ длительное время после выключения прибора. Для снятия и переноса чаши используйте ручки. Дотрагиваясь до горячей чаши или насадок, надевайте кухонные рукавички.
- Дно емкости остается горячим длительное время после прекращения нагрева. Соблюдайте осторожность и используйте прилагающийся к прибору коврик для защиты нетермостойких рабочих поверхностей.

советы

- **При приготовлении некоторых блюд, в особенности содержащих много воды, вы не сможете добиться температуры приготовления выше 100°C (так как эта температура является точкой кипения воды).**
- Добавляя в чашу ингредиенты во время приготовления, снижайте скорость смешивания и добавляйте ингредиенты медленно и равномерно.
- Для быстрого нагрева соусов, используйте установку с постоянным помешиванием.
- Если вы используете крышку для защиты от брызг, всегда ее снимайте, прежде чем поднимать верхнюю часть кухонной машины. Не забывайте о том, что на крышке для защиты от брызг и теплозащитном кожухе накапливается конденсат.
- Поднимая верхнюю часть кухонной машины, делайте это медленно, чтобы жидкость, которая могла скопиться на обратной стороне теплозащитного кожуха, могла стечь обратно в чашу.
- В кухонной машине представлены десять функций помешивания, что позволяет вам выбрать подходящий режим помешивания для конкретного рецепта. Некоторые рецепты требуют постоянного помешивания во избежание прилипания ингредиентов ко дну чаши, в то время, как для других блюд лучше подходит периодическое помешивание для поддержания консистенции продуктов.

Как пользоваться кухонной машиной Cooking Chef в качестве миксера

Соберите кухонную машину по инструкции в разделе “Как пользоваться кухонной машиной Cooking Chef”. Установите регулятор скорости в нужное вам положение. Скорость можно изменить в любой момент в процессе работы кухонной машины. Для остановки кухонной машины регулятор скорости следует повернуть в положение ‘O’.
Для коротких интенсивных перемешиваний на максимальной скорости установите импульсный режим (P).

общие советы

- Часто делайте перерывы в работе кухонной машины и собирайте тесто со дна чаши.
- Для взбивания лучше всего использовать яйца комнатной температуры.
- Прежде, чем взбивать белки, убедитесь, что на венчике и в чаше нет жира или яичного желтка.
- Для приготовления мучных изделий используйте холодные ингредиенты, если в рецепте не указано иное.

советы по приготовлению хлеба
важно

- Никогда не превышайте указанные нормы загрузки.
- Если вы слышите, что насадка с трудом справляется с перемешиванием, выключите машину, извлеките половину теста, и вымешайте каждую половину в отдельности.
- Ингредиенты лучше перемешиваются, если добавить жидкость в начале.

Рецепт

Маринад с перцем чили

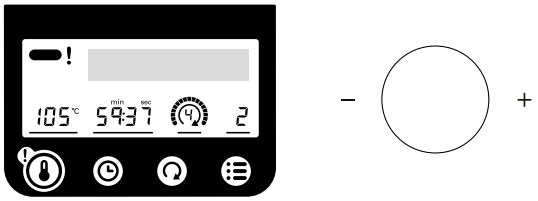
200 г холодного прозрачного жидкого меда (поставленного на ночь в холодильник)
1 перец чили
5 мл (1 столовая ложка) ломкого арахисового масла
Приправа

1 Поместите все ингредиенты в мини измельчитель / мельницу.
2 Подсоедините насадку к кухонной машине и расположите ингредиенты вокруг ножевого блока.
3 Включите импульсный режим на 10 секунды.
4 Используйте по назначению.

Что означают символы на экране дисплея

	Индикатор горячей температуры Температура ниже 40°C: красный индикатор не горит Температура от 40°C до 60°C: красный индикатор мигает Температура выше 60°C: постоянно горит красный индикатор.
!	Показывает, когда кухонная машина работает в высокоскоростном высокотемпературном режиме (BCBT).
P1	Показывает текущий этап программы при использовании заранее заданных программ.
COOKING CHEF	В тексте дисплея отражена информация о статусе, программе и сообщения об ошибках.
105 ℃	Показывает выбранный температурный режим. Температуру можно установить в диапазоне от “ВЫКЛ.”, 20°C до 180°C.
min sec 59:37	Показывает выбранное время в часах, минутах и секундах. Время можно устанавливать в диапазоне от 5 секунд → до 8 часов; после выбора установленной температуры начинается обратный отсчет.
	Показывает выбранную настройку помешивания в диапазоне от 0 → до 9. • Световые индикаторы на внешней стороне будут постепенно зажигаться, показывая время до следующего помешивания. • Стрелка помешивания с внутренней стороны начнет мигать за 3 секунды до следующего помешивания. • В начале процесса помешивания может произойти кратковременное увеличение скорости для разделения продуктов на части.
2	Показывает выбранную настройку мощности. Настройки мощности варьируются в диапазоне от Auto, 1 → до 7.

Ручной режим



- Нажмите на настройку, которую вам необходимо изменить и используйте ручку настройки дисплея для регулирования настройки.
- Для подтверждения нажмите на ручку настройки дисплея.

Примечание:

- При выборе настройки загорится световой индикатор под соответствующим символом на экране дисплея.
- При отсутствии дальнейших команд через 4 минуты настройка отключится.

	Температурный режим можно устанавливать в диапазоне от 20°C до 180°C с интервалом повышения в 1°C. Прибор можно также использовать без установки температуры, выбрав настройку “ВЫКЛ” (“OFF”). Примечание: Температуру ниже уровня в вашем помещении Cooking Chef не установит. **Высокоскоростной высокотемпературный режим (ВСВТ)** Для смешивания на высоких скоростях при температуре выше 60°C: • Нажмите и подержите кнопку в течение 3 секунд. На экране дисплея загорится красный индикатор со знаком ! и появится сообщение “ОСТОРОЖНО, РЕЖИМ ВСВТ”. Каждые 30 секунд будет также раздаваться звуковой сигнал кухонной машины. • Поверните регулятор скорости на нужный скоростной режим и скорость кухонной машины медленно увеличится до выбранной. • Скорость можно уменьшить до нормальной. • Для выхода из этого режима нажмите на кнопку температуры и подержите ее в течение 5 секунд или верните регулятор скорости в положение 'O'. **Этой функцией можно пользоваться ТОЛЬКО с венчиком и / или насадкой для смешивания во время приготовления. Не превышайте максимальный допустимый объем загрузки 3 литра и не забывайте устанавливать устройство для защиты от брызг. Не оставляйте включенную машину без присмотра.**
	Этот таймер можно использовать в режиме приготовления. Если не выбрать время обратного отсчета, таймер по умолчанию будет работать в режиме прямого отсчета с интервалом в 1 секунду в процессе работы прибора. Максимальное время работы составляет 8 часов.
	У прибора есть десять режимов помешивания. Они наиболее подходят при работе кухонной машины в режиме приготовления пищи. Обратите внимание на то, что для использования режимов помешивания необходима установка всех заглушек для гнезд.
	Настройки мощности можно регулировать через кнопку меню. По умолчанию мощность будет установлена в режиме Авто. Мощность можно регулировать в диапазоне от 250 до 1500 Вт. • Для щадящего нагрева ингредиентов выбирайте более низкий уровень мощности. • Для быстрого нагрева ингредиентов выбирайте более высокий уровень мощности.

Настройки задержки при помешивании. Настройки помешивания идеально сочетаются с использованием нас.		
Скорость	**Интервалы задержки**	**Использование**
0	Без задержки (Постоянное помешивание)	Постоянное помешивание для соусов и ризотто.
1	5 секунд	Подрумянивание мяса, приготовление соте из овощей.
2	10 секунд	
3	20 секунд	
4	30 секунд	
5	40 секунд	Помешивание тушеных блюд, запеканок, бульонов и т.д.
6	50 секунд	
7	1 минута	
8	2 минуты	
9	5 минут	

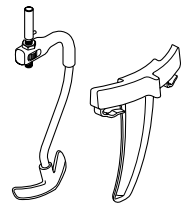
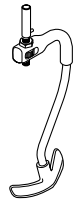
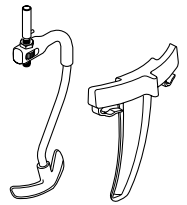
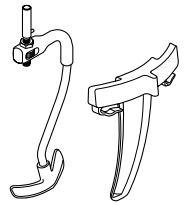
Настройки температуры	
Температура	**Использование**
50°C	Темперирование шоколада
72°C - 82°C	Припускание в собственном соку
98°C - 99°C	Варка при слабом кипении
100°C	Варка, готовка на пару
130°C - 140°C	Приготовление соте из овощей
180°C	Подрумянивание мяса

Настройки мощности		
Настройки мощности	**Уровень мощности в ваттах (Вт)**	**Использование**
A	Авто	Мощность варьируется для оптимизации настройки температуры
1 - 2	1500 Вт – 1200 Вт	Подрумянивание мяса, приготовление соте из овощей, кипячение воды
3 - 5	1000 Вт – 500 Вт	Растапливание сливочного масла, соусов из молочных продук - тов, варка при слабом кипении, взбивание с нагревом
6 - 7	375 Вт – 250 Вт	Расстойка теста

Использование заранее заданных программ

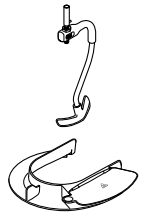
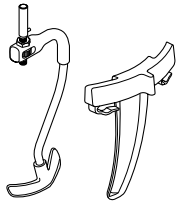
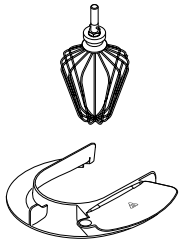
Выбор программы

1 Нажмите на кнопку меню.
2 Выберите настройку “ПРОГРАММЫ,” повернув ручку настройки дисплея / кнопку ввода.
3 Для подтверждения нажмите на ручку настройки дисплея / кнопку ввода.
4 Поверните ручку настройки дисплея / кнопку ввода и выберите программы “Несладкие блюда”, “Сладкие блюда”, “Медленноварка” или “Пар”. Возможности подпрограмм изложены в нижеприведенных таблицах.
5 Для подтверждения нажмите на ручку настройки дисплея / кнопку ввода.
6 Следуйте инструкциям на экране дисплея.
Примечание: При отсутствии каких - либо команд между этапами программы кухонная машина автоматически прекратит работу через 15 минут.

НЕСЛАДКИЕ БЛЮДА		Этап 1 (Э1)	Этап 2 (Э2)	Этап 3 (Э3)	Этап 4 (Э4)	Этап 5 (Э5)	Этап 6 (Э6)	Используемые насадки	Рецепты
Основные блюда	**Вок**	**Добавить растительное масло**	**Добавить мясо и овощи**	**Добавить приправы**	**Дополнительные ингредиенты**	**Неприменимо**	**Неприменимо**		Быстрое обжаривание
	°C	140°C	180°C	160°C	120°C				
	◯	–	3	2	2				
	Вт	Авто	Авто	1500 Вт	1500 Вт				
	Стадия нагрева	✓	✓	✓	✗				
	Время приготовления	✗	3,5 мин.	2 мин	45 сек				
	Ризотто	**Добавить растительное масло**	**Добавить овощи и мясо**	**Добавить рис**	**Добавить вина**	**Добавить жидкость**	**Режим сохранения тепла**		Ризотто из курицы
	°C	130°C	100°C→100°C	130°C→130°C	140°C	99°C→99°C	75°C		
	◯	–	2→4	0→2	0	0→1	0		
	W	1200 Вт	1000 Вт→1500 Вт	1200 Вт→1500 Вт	1500 Вт	1500 Вт→1200 Вт	Авто		
	Стадия нагрева	✓	✗	✓	✓	✓	✗		
	Время приготовления	✗	2 мин→3 мин	1 мин→3 мин	1 мин	3 мин→10 мин	5 мин		
	Рагу	**Добавить растительное масло**	**Добавить мясо**	**Добавить овощи**	**Добавить жидкость**	**Режим сохранения тепла**	**Неприменимо**		Запеканка из говядины
	°C	140°C	180°C→180°C	140°C	95°C	80°C			
	◯	–	0→1	4	9	9			
	Вт	1200 Вт	1500 Вт→1500 Вт	1500 Вт	Авто	Авто			
	Стадия нагрева	✓	✓	✓	✓	✗			
	Время приготовления	✗	2 мин→3,5 мин	10 мин	4 часа	30 мин			
	Бульон	**Добавить растительное масло**	**Добавить овощи**	**Добавить жидкость**	**Добавить мясо / рыбу**	**Режим сохранения тепла**	**Неприменимо**		Бульон с лососем
	°C	140°C	130°C→130°C	99°C	98°C	80°C			
	◯	-	2→4	9	–	9			
	Вт	1200 Вт	1200 Вт→1500 Вт	Авто	Авто	Авто			
	Стадия нагрева	✓	✓	✓	✓	✗			
	Время приготовления	✗	1 мин→5 мин	10 мин	20 мин	30 мин			

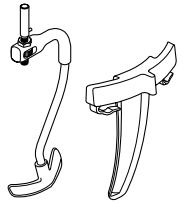
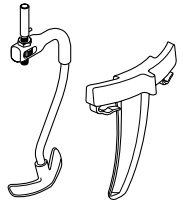
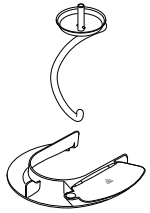
Примечание:
- Некоторые этапы программы включают стадии нагрева, позволяющие ингредиентам достичь определенной температуры перед началом этапа.
- HSHT (как показано на экране) = высокоскоростной высокотемпературный режим.

Программы

НЕСЛАДКИЕ БЛЮДА		Этап 1 (Э1)	Этап 2 (Э2)	Этап 3 (Э3)	Этап 4 (Э4)	Этап 5 (Э5)	Этап 6 (Э6)	Используемые насадки	Рецепты
Соус	**Бешамель**	**Добавить сливочное масло**	**Добавить муку**	**Добавить жидкость**	**Режим сохранения тепла**	**Неприменимо**	**Неприменимо**		Соус бешамель Сырный соус Соус с петрушкой
	°C	80°C→80°C	110°C→110°C	99°C	85°C				
	↻	–→0	BCBT 6→BCBT 6	BCBT 6	BCBT 6				
	Вт	750 Вт→750 Вт	1000 Вт→750 Вт	750 Вт	500 Вт				
	Стадия нагрева	✓	✓	✓	✗				
	Время приготовления	1 мин→15 секs	1 мин→4 мин	15 мин	30 мин				
	Традиционный	**Добавить растительное масло**	**Добавить овощи**	**Добавить жидкость**	**Режим сохранения тепла**	**Неприменимо**	**Неприменимо**		Соус с томатной пастой
	°C	120°C	120°C	110°C→98°C	80°C				
	↻	–	3	2→2	9				
	Вт	Авто	Авто	1500 Вт→1500 Вт	Авто				
	Стадия нагрева	✓	✓	✓	✗				
	Втремя приготовления	✗	10 мин	4 мин→15 мин	30 мин				
	Голландский	**Растопить сливочное масло и вынуть**	**Добавить яичные желтки и жидкость**	**Медленно добавить топленое масло**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**		Беарнский соус Голландский соус
	°C	60°C	72°C	72°C					
	↻	2	HSHT 6	HSHT 6					
	Вт	Авто	750 Вт	750 Вт					
	Стадия нагрева	✓	✓	✗					
	Время приготовления	10 мин	4 мин	2 мин					

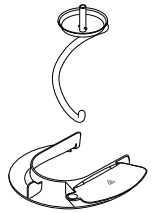
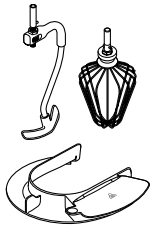
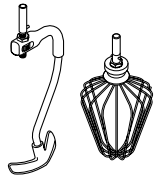
Примечание:
- Некоторые этапы программы включают стадии нагрева, позволяющие ингредиентам достичь определенной температуры перед началом этапа.
- BCBT (как показано на экране) = высокоскоростной высокотемпературный режим.

Программы

СЛАДКИЕ БЛЮДА		Этап 1 (Э1)	Этап 2 (Э2)	Этап 3 (Э3)	Этап 4 (Э4)	Этап 5 (Э5)	Этап 6 (Э6)	Используемые насадки	Рецепты
Темперирование шоколада	**Белый / Молочный шоколад**	**Добавить шоколад 1**	**Добавить шоколад 2**	**Режим сохранения тепла**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**		Обсыпка трюфелей Оформление торта
	°C	42°C→42°C	42°C→ВЫКЛ→31°C	31°C					
	↻	9→4	4→4→4	0					
	Вт	Авто→Авто	Авто→Авто→Авто	1000 Вт					
	Стадия нагрева	✓	✗	✗					
	Время приготовления	10 мин→20 мин	–→–→10 мин	2 часа					
	Темный шоколад	**Добавить шоколад 1**	**Добавить шоколад 2**	**Режим сохранения тепла**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**		
	°C	47°C→47°C	47°C→ВЫКЛ→31°C	31°C					
	↻	9→4	4→4→4	0					
	Вт	Авто→Авто	Авто→Авто→Авто	1000 Вт					
	Стадия нагрева	✓	✗	✗					
	Время приготовления	10 мин→20 мин	–→–→10 мин	2hrs					
Тесто	**Заварные пирожные**	**Добавить воду и сливочное масло**	**Добавить муку**	**Добавить яйца**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**		Профитроли, эклеры
	°C	90°C	ВЫКЛ	ВЫКЛ					
	↻	2	0	Скорость 4					
	Вт	Авто	Авто	Авто					
	Стадия нагрева	✓	✗	✗					
	Время приготовления	1 мин	–	–					
	Традиционное тесто	**Добавить жидкость, муку и дрожжи**	**–**	**Расстойка**	**Обминка**	**Неприменимо**	**Неприменимо**		Белый хлеб
	°C	ВЫКЛ	ВЫКЛ	28°C	ВЫКЛ				
	↻	0	Скорость 1	ВЫКЛ	0				
	Вт	ВЫКЛ	ВЫКЛ	250 Вт	ВЫКЛ				
	Стадия нагрева	✗	✗	✗	✗				
	Время приготовления	2 мин	8 мин	1 час	1 мин				

Примечание:
- Некоторые этапы программы включают стадии нагрева, позволяющие ингредиентам достичь определенной температуры перед началом этапа.
- ВСВТ (как показано на экране) = высокоскоростной высокотемпературный режим.

Программы

СЛАДКИЕ БЛЮДА		Этап 1 (Э1)	Этап 2 (Э2)	Этап 3 (Э3)	Этап 4 (Э4)	Этап 5 (Э5)	Этап 6 (Э6)	Используемые насадки	Рецепты
Тесто	**Сдобное тесто**	**Добавить жидкость, муку и дрожжи**	**–**	**Добавить сливочное масло**	**Расстойка**	**Обминка**	**Неприменимо**		Бриоши
	°C	ВЫКЛ	ВЫКЛ	ВЫКЛ	28°C	ВЫКЛ			
	↻	0	Скорость 1	Скорость 1	ВЫКЛ	0			
	Вт	ВЫКЛ	ВЫКЛ	ВЫКЛ	350 Вт	ВЫКЛ			
	Стадия нагрева	✓	✗	✗	✗	✗			
	Время смешивания	2 мин	8 мин	5 мин	1 час	1 мин			
Безе	**Итальянские**	**Добавить яичные белки, сахар и воду**	**Режим сохранения тепла**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**		Торт - безе с мороженым Глазирование тортов
	°C	118°C→ВЫКЛ	ВЫКЛ						
	↻	ВСВТ 6→ВСВТ 6	ВСВТ 6						
	Вт	750 Вт→Авто	750 Вт						
	Стадия нагрева	✓	✗						
	Время приготовления	1 мин→10 мин	10 мин						
	Швейцарские	**Добавить яичные белки, сахар и воду**	**Режим сохранения тепла**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**		Глазирование сливочным кремом
	°C	45°C→ВЫКЛ	ВЫКЛ						
	↻	Скорость 6→Скорость 6	Скорость 6						
	Вт	750 Вт→Авто	750 Вт						
	Стадия нагрева	✓	✗						
	Время приготовления	1 мин→10 мин	10 мин						

Примечание:
- Некоторые этапы программы включают стадии нагрева, позволяющие ингредиентам достичь определенной температуры перед началом этапа.
- ВСВТ (как показано на экране) = высокоскоростной высокотемпературный режим.

Программы

СЛАДКИЕ БЛЮДА		Этап 1 (Э1)	Этап 2 (Э2)	Этап 3 (Э3)	Этап 4 (Э4)	Этап 5 (Э5)	Этап 6 (Э6)	Используемые насадки	Рецепты
Компот	**Фруктовый компот**	**Добавить фрукты, пектин и сахар**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**		Компот из клубники
	°C	104°C→ВЫКЛ							
	↻	2→0							
	Вт	750 Вт →Авто							
	Стадия нагрева	✓							
	Время приготовления	10 мин→10 мин							
	Мармелад	**Добавить пюре, сахар и пектин**	**Добавить сахар и глюкозу**	**Добавить лимонную кислоту**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**		Мармелад
	°C	100°C	107°C	100°C→70°C					
	↻	ВСВТ 3	ВСВТ 3	ВСВТ 3					
	Вт	Авто	Авто	Авто					
	Стадия нагрева	✓	✓	✓					
	Время приготовления	2 мин	10 мин	2 мин→-					
Соусы	**Заварной крем**	**Добавить яйцо и сахар**	**Добавить жидкость**	**Режим сохранения тепла**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**		Начинка для профитролей
	°C	ВЫКЛ	101°C→70°C	70°C					
	↻	Скорость 2	0→0	0					
	Вт	–	Авто→Авто	Авто					
	Стадия нагрева	✗	✓	✗					
	Время приготовления	2 мин	5 мин→-	30 мин					
	Английский крем	**Добавить яйцо и сахар**	**Добавить жидкость**	**Режим сохранения тепла**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**		Заварной крем
	°C	ВЫКЛ	87°C	80°C					
	↻	Скорость 2	0	0					
	Вт	ВЫКЛ	Авто	Авто					
	Стадия нагрева	✗	✓	✗					
	Время приготовления	3 мин	12 мин	30 мин					

Примечание:
- Некоторые этапы программы включают стадии нагрева, позволяющие ингредиентам достичь определенной температуры перед началом этапа.
- ВСВТ (как показано на экране) = высокоскоростной высокотемпературный режим.

Программы

СЛАДКИЕ БЛЮДА		Этап 1 (Э1)	Этап 2 (Э2)	Этап 3 (Э3)	Этап 4 (Э4)	Этап 5 (Э5)	Этап 6 (Э6)	Используемые насадки	Рецепты
Соусы	**Сабайон**	**Добавить яицо, сахар и жидкость**	**Режим сохранения тепла**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**		Сабайон
	°C	74°C→ВЫКЛ	50°C						
	↻	ВСВТ Макс→ ВСВТ Макс	ВСВТ Макс						
	Вт	750 Вт→Авто	500 Вт						
	Стадия нагрева	✓	✗						
	Время приготовления	2 мин→–	15 мин						
Другое	**Основа для муссов**	**Добавить яйцо и сахар**	**Режим сохранения тепла**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**		Основа для муссов
	°C	ВЫКЛ→118°C→ВЫКЛ	ВЫКЛ						
	↻	ВСВТ 6	ВСВТ 6						
	Вт	500 Вт	500 Вт						
	Стадия нагрева	✓	✗						
	Время приготовления	2→1→–	10 мин						
	Попкорн	**Добавить растительное масло**	**Добавить ядра попкорн**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**		Попкорн
	°C	180°C	180°C						
	↻	–	–						
	Вт	Авто	Авто						
	Стадия нагрева	✓	✗						
	Время приготовления	✗	10 мин						

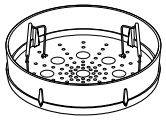
Примечание:
- Некоторые этапы программы включают стадии нагрева, позволяющие ингредиентам достичь определенной температуры перед началом этапа.
- ВСВТ (как показано на экране) = высокоскоростной высокотемпературный режим.

Программы

МЕДЛЕННОВАРКА	Этап 1 (Э1)	Этап 2 (Э2)	Этап 3 (Э3)	Этап 4 (Э4)	Этап 5 (Э5)	Этап 6 (Э6)	Используемые насадки	Рецепты
Высокая температура	**Добавить ингредиенты**	**Режим сохранения тепла**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**		Тушеные блюда
°C	98°C→95°C	80°C						
↻	0→9	–						
Вт	1500 Вт→1000 Вт	Авто						
Стадия нагрева	✓	✗						
Время приготовления	20 мин→2 часа	30 мин						
Низкая температура	**Добавить ингредиенты**	**Режим сохранения тепла**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**	**Неприменимо**		Тушеные блюда
°C	98°C→85°C	80°C						
↻	0→9	9						
Вт	1500 Вт→1000 Вт	Авто						
Стадия нагрева	✓	✗						
Время приготовления / смешивания	10 мин→7 часа	30 мин						

Примечание
- Высокотемпературная медленноварка работает при температуре 95°C и идеально подходит для медленного приготовления жестких сортов мяса.
- Низкотемпературная медленноварка работает при температуре 85°C и идеально подходит для медленного приготовления таких типов мяса, как курица и овощи.
- Некоторые этапы программы включают стадии нагрева, позволяющие ингредиентам достичь определенной температуры перед началом этапа.

Программы

ПАР	Этап 1 (Э. 1)	Режим сохранения тепла	Используемые насадки	Комментарии
°C	102°C	65°C		Примечание: • О рекомендуемых количествах и времени приготовления см. инструкции к пароварке; время приготовления откорректируйте при необходимости.
⟲	–	–		
Вт	Авто	Авто		
Стадия нагрева	✓	✗		
Время приготовления	10 мин	30 мин		

Как пропустить этапы программы

1 Нажмите на ручку настройки дисплея и подержите ее в течение 5 секунд. На экране дисплея появится сообщение “ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД.”
2 Поверните ручку настройки дисплея для выбора нужного этапа (Э1, Э2, Э3, Э4) и нажмите на нее для подтверждения.
3 Следуйте инструкциям на экране дисплея.

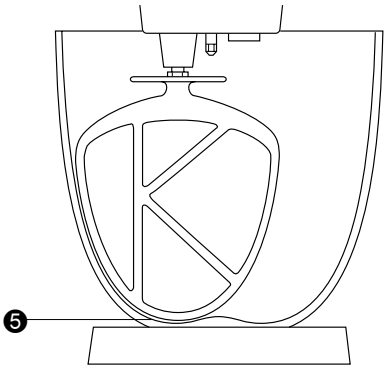
Текст на экране дисплея

В процессе работы заранее заданных программ на экране дисплея будут появляться различные сообщения.

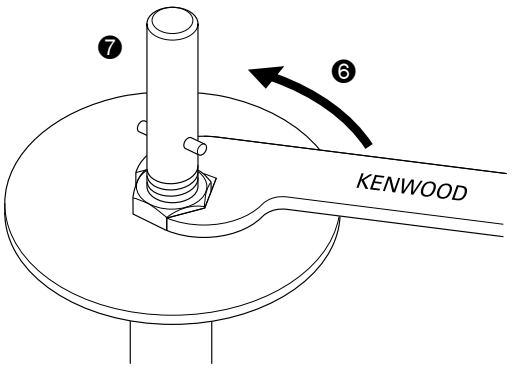
Сообщение	**Описание**
ОХЛАЖДЕНИЕ	Чаша охлаждается до установленной температуры.
НАГРЕВ	Чаша нагревается до определенной температуры.
РЕЖИМ ВСВТ	РЕЖИМ ВСВТ высокоскоростной высокотемпературный режим.
ВЫМЕШИВАНИЕ ТЕСТА	Процесс приготовления теста, в ходе которого происходит растяжка теста.
ОБМИНКА ТЕСТА	В ходе обминки удаляются большие пузырьки воздуха для создания равномерной текстуры.
РАССТОЙКА	Стадия в процессе приготовления теста, когда ему дают подняться.
ТЕМПЕРИРОВАНИЕ	Осуществление точного контроля за температурой шоколада для получения гладкой глянцевой поверхности.
ОБРАБОТКА	Часть программы, в ходе которой кухонная машина Cooking Chef смешивает продукты без нагрева.

Регулирование положения насадок для планетарного смешивания

Венчик, К образная насадка для смешивания
Для наилучших результатов венчик и К - образная насадка для смешивания должны почти касаться дна чаши ❺. При необходимости отрегулируйте высоту при помощи гаечного ключа, который входит в комплект поставки.



1 Отключите прибор от сети.
2 Поднимите верхнюю часть кухонной машины и вставьте венчик или взбивалку.
3 Опустите верхнюю часть кухонной машины. Если необходимо отрегулировать зазор, поднимите верхнюю часть кухонной машины и снимите насадку.
4 С помощью гаечного ключа открутите гайку ❻, чтобы можно было регулировать положение вала ❼. Чтобы опустить насадку ближе к дну чаши, поверните вал против часовой стрелки. Чтобы приподнять насадку, поверните вал по часовой стрелке.
5 Закрутите гайку.
6 Установите насадку на место и опустите верхнюю часть кухонной машины. (Проверьте положение насадки, см. выше - перечисленные пункты).
7 Повторяйте вышеописанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.



Стойкая к высоким температурам насадка для мягких смесей – данная насадка должна едва касаться дна чаши.

Насадка для смешивания во время приготовления:
- эта насадка должен едва касаться дна чаши.

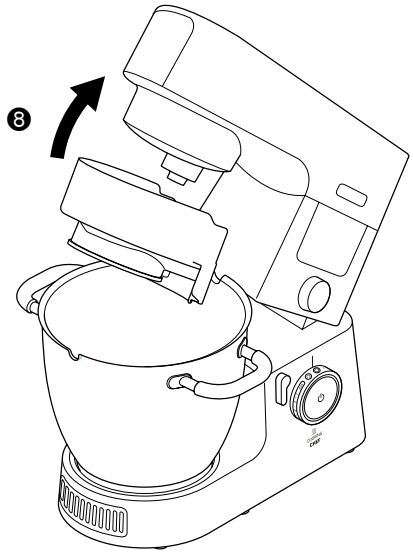
1 Отключите прибор от сети.
2 Поднимите верхнюю часть кухонной машины и установите насадку для смешивания во время приготовления.
3 Опустите верхнюю часть кухонной машины. Если насадку нужно отрегулировать, поднимите верхнюю часть кухонной машины и, пользуясь гаечным ключом, ослабьте гайку, а затем опустите верхнюю часть кухонной машины.
4 Для того, чтобы опустить насадку ближе ко дну чаши, поверните вал регулировки по часовой стрелке. Чтобы поднять насадку так, чтобы она была подальше от дна чаши, поверните вал регулировки против часовой стрелки.
5 Тщательно закрутите гайку снова.

Крюк для теста: положение этой насадки устанавливается производителем и не требует дальнейших переустановок.

Как установить и пользоваться крышкой для защиты от брызг

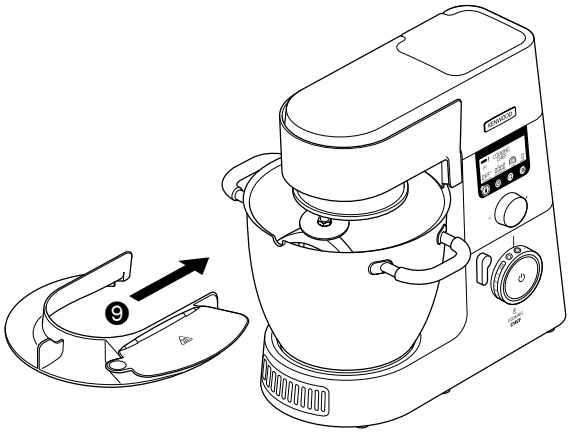
Крышка для защиты от брызг состоит из двух частей: теплозащитного кожуха и крышки для защиты от брызг.

Теплозащитный кожух должен устанавливаться в процессе приготовления, иначе прибор работать не будет и на дисплее появится сообщение “Установить теплозащитный кожух”. Теплозащитный кожух защищает верхнюю часть кухонной машины от пара, который образуется в процессе работы.
Крышка для защиты от брызг устанавливается на дно чаши только в комплекте с теплозащитным кожухом.



1 Поднимайте верхнюю часть кухонной машины до фиксации.
2 Плотно наденьте теплозащитный кожух на нижнюю часть верхней часть кухонной машины ❽ и надавите для фиксации. Перед использованием теплозащитного кожуха, убедитесь, что резиновое уплотнительное кольцо было установлено правильно.
3 Установите чашу на подставку.
4 Опустите верхнюю часть кухонной машины.
5 Положите крышку для защиты от брызг на край чаши и затем переместите вперед до упора ❾.
- В процессе перемешивания ингредиенты можно добавлять непосредственно в чашу через лоток для загрузки продуктов.

6 Чтобы снять крышку для защиты от брызг, потяните ее в направлении от прибора.
7 Чтобы снять теплозащитный кожух, поднимите верхнюю часть кухонной машины до упора. Извлеките насадку, затем потяните кожух вниз.
Внимание! Разрешается устанавливать или снимать крышку для защиты от брызг только при зафиксированном положении верхней части кухонной машины.



Снятие и установка заглушек для гнезд

Заглушка для высокоскоростного гнезда

1 Для снятия крышки, возьмитесь за ручку и поднимите ее вверх.
2 Для установки поместите заглушку над гнездом и подтолкните вниз.

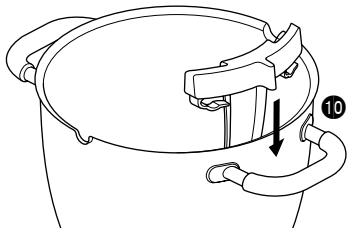
Заглушка для низкоскоростного гнезда

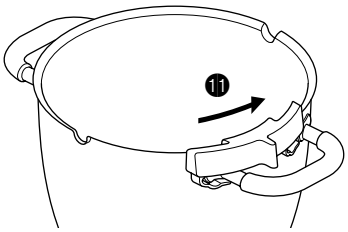
1 Для снятия крышки используйте ручку на нижней стороне и потяните ее наружу.
2 Для установки поместите захват в верхней части заглушки в полость отверстия и протолкните до фиксации.

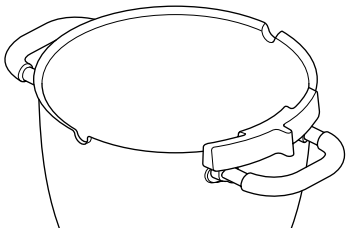
Установка и снятие зажима для помешивания

Зажим для помешивания можно использовать для облегчения процесса смешивания.

1 Установите зажим для помешивания над стороной чаши вертикальным ребром вовнутрь и зажимами снаружи ❿.
2 Поверните зажим против часовой стрелки в направлении ручек чаши ⓫.
3 Для снятия зажима повторите вышеуказанные действия в обратном порядке.
ВАЖНО: Зажим для помешивания не следует устанавливать при использовании К - образной насадки для смешивания, венчика, крюка для теста или взбивалки.





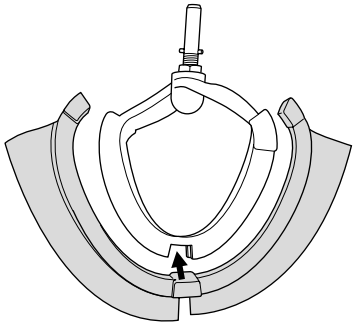


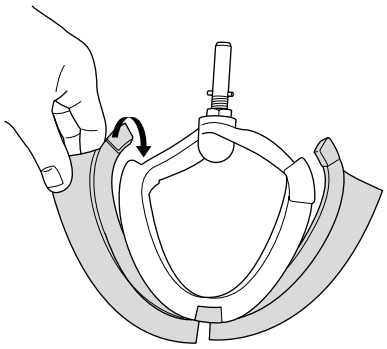
Сборка стойкой к высоким температурам насадки для мягких смесей

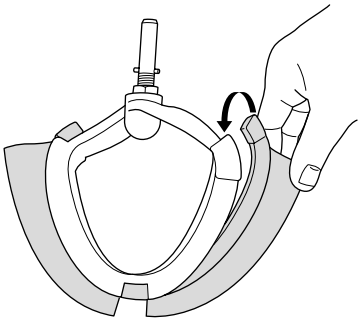
Установка лезвия очистителя

Лезвие очистителя устанавливается производителем и перед чисткой его всегда необходимо вынимать.

1 Осторожно установите гибкое лезвие очистителя на насадку, поместив основание очистителя лезвия в паз и одну из сторон в углубление, а затем аккуратно прикрепите конец, чтобы он встал на место. Повторите те же действия с другой стороны.







Максимальные нормы загрузки и скорости

Скорости указаны ориентировочно и будут зависеть от количества и температуры смешиваемых ингредиентов и т.д.

Песочное тесто	Масса муки	910 г
Дрожжевое тесто (крутое)	Масса муки	350 г – 1,6 кг
	Общая масса	550 г – 2,56 кг
Мягкое дрожжевое тесто	Масса муки	250 г – 2,6 кг
	Общая масса	480 г – 5 кг
Смесь для мармелада	Общая масса	4,55 кг
Яичный белок	Кол-во Вес	16 (605 г)
Режим приготовления	Общая норма загрузки	3 л
Растительное масло	Общая норма загрузки	250 мл

* Расчетный размер яиц = средний (весом 50 г)

Инструмент	**Рецепт/Процесс**	**Рекомендуемая скорость**
К-образная насадка	Взбивание масла/маргарина с сахаром	Начните с настройки “Мин”, постепенно увеличивая до “Макс”
	Взбивание яиц в кремообразную смесь	От “4” до “Макс”
	Перемешивание муки, фруктов и т.д.	От “Мин” до 1
	Универсальные смеси для тортов	Начните с “Мин” скорости и постепенно доведите ее до “Макс”
	Втирание жира в муку	От “Мин” до 2
Стойкая к высоким температурам насадка для мягких смесей	Взбивание сливочного масла / маргарина и сахара	Начните с настройки “Мин”, постепенно увеличивая до 3.
	Деликатный сбор горячих и холодных смесей от стенок чаши	Начните с настройки “Мин”, постепенно увеличивая до 3.
Венчик	Для яиц, сливок и суфле	Постепенно увеличивайте до “Макс”
Крюк для теста	Для дрожжевых смесей для теста	Начните с настройки “Мин”, постепенно увеличивая до 1.
Насадка для смешивания во время приготовления	Подходит для использования во время приготовления пищи для сохранения консистенции продуктов, напр. курицы, рыбы, овощей и фруктов.	Используйте только с настройками помешивания

Уход и очистка

- Перед чисткой всегда выключайте машину и отключайте ее от сети питания.
- При первом использовании на месте **гнезда** ② могут появиться следы смазки. Это нормально – просто вытрите смазку.
- При нормальном использовании металлические поверхности датчика температуры могут изнашиваться. Это не влияет на нормальную работу машины.
- Не оставляйте стойкую к высоким температурам насадку для мягких смесей в кухонной машине, если вы им не пользуетесь.

Прибор, заглушки для гнезд

- Протереть влажной тряпкой, высушить.
- Не использовать абразивы и не погружать в воду.

Стойкая к высоким температурам насадка для мягких смесей

- Всегда снимайте гибкое лезвие очистителя с насадки перед чисткой.
- Помойте гибкое лезвие очистителя и насадку в горячей мыльной воде, а затем тщательно просушите. Кроме того, эти детали можно мыть в посудомоечной машине.

Внимание: перед использованием и после проверьте состояние корпуса инструмента. Регулярно проверяйте состояние лезвия очистителя на предмет износа.

Чаша, крышка для защиты от брызг, зажим для помешивания

- Помыть руками, тщательно высушить или вымыть в посудомоечной машине.
- Не используйте проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливатель для чистки чаши из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета используйте уксус или соответствующее чистящее средство.
- Если к внутренней части чаши прилипла пища, удалите как можно больше пригара с помощью лопатки, входящей в комплект поставки. Заполните чашу теплой мыльной водой и дайте постоять. С помощью нейлоновой щетки очистите пригар.
- Обесцвечивание поверхности чаши не повлияет на характеристики прибора.

Выпускное отверстие

- Следите, чтобы в отверстии не скапливалась пища. При необходимости почистите отверстие трубоочистителем или ватным тампоном.

Температурный датчик

- Протереть влажной тряпкой, высушить. Не используйте абразивные или острые инструменты для чистки датчиков.

Деталь	Деталь, которую разрешается мыть в посудомоечной машине
Чаша	✓
К - образная насадка, венчик, насадка для смешивания во время приготовления	✓
Зажим для помешивания	✓
Заглушки для гнезд	✗
Кулинарный шпатель	✓
Крышка для защиты от брызг и теплозащитный кожух	✓
Резиновое уплотнительное кольцо	✓
Термостойкий коврик для рабочей поверхности	✓
Лопатка-скребок	✓

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 авторизированный 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.

Модельность	TYPE KCC90
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Максимальная суммарная мощность	2000 Вт
Мощность двигателя	1500 Вт
Мощность нагревателя	1500 Вт
Условия хранения:	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %
Срок хранения:	Не ограничен.
Срок службы:	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации:	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки:	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации:	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Адрес производителя:
Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
Адрес компании-импортера:
ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Сущёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Кухонная машина не работает в режиме нагрева, отображается сообщение об ошибке и звучит предупредительный сигнал.	Активирован один из датчиков безопасности	Проверьте, есть ли в сообщении на экране указание на причину. • Опустите и заблокируйте верхнюю часть кухонной машины. • Правильно установите заглушки для гнезд. • Правильно установите теплозащитный кожух. • Правильно установите чашу Cooking Chef.
Кухонная машина меняет скорость или в процессе приготовления скорость ограничена.	Когда содержимое чаши достигает 60°C, скорость автоматически ограничивается и загорается индикатор высокой температуры.	Это меры обеспечения безопасности.
Пища пригорает у основания чаши.	1 Выбрано слишком высокое значение температуры. 2 Используется неправильная насадка. 3 Задержка при помешивании слишком долгая. 4 Насадка недостаточно опущена в чашу. 5 Установлен слишком длительный период времени на таймере. 6 Загрязнен датчик и/или основание чаши.	1 Сократите температуру или уровень мощности. 2 Проверьте, используется ли самая подходящая насадка и правильно ли она отрегулирована. 3 Увеличьте частоту задержек при помешивании или переключите на беспрерывное помешивание. 4 Отрегулируйте насадку. 5 Уменьшите время приготовления (однако пища должна пройти достаточную термообработку). 6 Почистите и высушите эти участки.
Консистенция не поддерживается.	1 Выбрана слишком высокая температура. 2 Задержка при помешивании происходит слишком часто. 3 Ингредиенты готовятся слишком долго. 4 Используется неправильная насадка.	1 Уменьшите температуру. 2 Сократите задержки при помешивании. 3 Уменьшите время приготовления (однако пища должна пройти достаточную термообработку). 4 Проверьте, используется ли подходящая насадка.
Неравномерная скорость перемешивания.	1 Слишком большие твердые, или жесткие куски.	1 Нарежьте продукты на мелкие кусочки, выньте косточки из фруктов, медленно растопите ингредиенты, не опуская насадку в чашу (однако скорость должна быть выбрана). 2 Добавьте ингредиенты после опускания верхней части кухонной машины. 3 Проверьте, используется ли подходящая насадка.
Трудно закрыть верхнюю часть кухонной машины.	1 Твердые ингредиенты, например, шоколад на дне емкости, не дают верхней части кухонной машины заблокироваться. 2 Неправильно установлена насадка для смешивания во время приготовления.	1 Добавьте ингредиенты после опускания головки. 2 Следите за тем, чтобы насадка для смешивания во время приготовления была установлена в гнездо для насадки для смешивания во время приготовления.
Кухонная машина не прекращает работу в момент выбора скорости помешивания.	Заглушки для гнезд установлены неверно.	Правильно установите заглушки для гнезд.
Ограниченная скорость вращения мотора при использовании насадок.	Установлена горячая чаша.	Снимите чашу или охладите ее до температуры ниже 60°C.
Венчик или К-образная насадка стучит по дну чаши или не достает до ингредиентов на дне чаши.	Насадка установлена на неправильной высоте — требуется регулировка.	Отрегулируйте высоту с помощью подходящего гаечного ключа - см. раздел “Настройка насадок”.
Венчик, К - образная насадка или насадка для мягких смесей стучат об зажим для помешивания.	Зажим для помешивания установлен.	Снимите зажим для помешивания: его следует использовать только в сочетании с насадкой для смешивания во время приготовления.

Проблема	Причина	Решение
Не удается установить низкоскоростные насадки.	Проверьте насадку на совместимость с моделью машины. Требуется резьбовая система фиксации (модель KAX)	Насадка должна быть снабжена резьбой системой фиксации KAX, чтобы устанавливаться в это гнездо. Если ваша насадка снабжена балочной системой Bar, вам следует воспользоваться адаптером KAT002ME, чтобы установить ее в резьбовое отверстие системы фиксации Твист кухонной машины. *Дополнительную информацию см. на сайте www.kenwoodworld.com/twist.*
При первом включении машины мигает индикатор режима ожидания.	Регулятор скорости не находится в положении “O”. Верхняя часть кухонной машины поднята или не заблокирована надлежащим образом в опущенном положении.	Поверните регулятор скорости в положение “O”. Убедитесь в том, что верхняя часть кухонной машины правильно заблокирована в нижнем положении.
Кухонная машина останавливается во время работы. Индикатор режима ожидания быстро мигает.	Включилась защита от перегрузки или перегрева. Превышена допустимая норма загрузки.	Отключите устройство и устраните помеху или источник перегрузки. Поверните регулятор скорости в положение “O”, а затем снова. Если машина не заработает, удалите часть ингредиентов, чтобы снизить нагрузку, и перезапустите. Если и это не помогает решить проблему, отключите устройство и дайте постоять 15 минут. Включите прибор в сеть и повторно выберите скорость. Если не удается запустить прибор, используя указанную выше процедуру, обратитесь в службу поддержки клиентов.
Кухонная машина останавливается в процессе работы. Световой индикатор режима ожидания медленно мигает.	1 Снят теплозащитный кожух или снята заглушка для гнезда. 2 Верхняя часть кухонной машины находится в поднятом положении. 3 Насадка для использовалась дольше максимально допустимого срока.	1 Установите теплозащитный кожух или заглушку для гнезда. Установите регулятор скорости в положение “O” и снова включите. 2 Опустите верхнюю часть кухонной машины. Установите регулятор скорости в положение “O” и снова включите. 3 Установите регулятор скорости в положение “O” и снова включите.
Индикатор режима ожидания не горит, хотя устройство подключено к сети питания.	Кухонная машина работала во включенном режиме дольше 30 минут, но не совершала никаких действий и перешла в режим ожидания.	Нажмите кнопку режима ожидания раз, что перезапустить.
На экране дисплея отображен цифро - буквенный код ошибки.	Прибор не работает как положено.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
При обращении в службу поддержки клиентов вас могут попросить предоставить информацию о версии компьютерной программы. Вы ее найдете, нажав на кнопку меню и выбрав “НАСТРОЙКИ”, а затем настройку “ВЕРСИЯ”.		

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.

Мазмұны

қауіпсіздік	27–28
перне	29
тіл таңдау	29
табақ құралдары мен кейбір пайдалану тәсілдері	30
Пісіру аспазын қолдану	30–31
Пісіру аспазын миксер ретінде қолдану	31
дисплей экраны таңбаларының түсіндірмесі	32
қолмен реттелетін режим	33–34
алдын ала орнатылған бағдарламаларды пайдалану	35
Татымды бағдарламалар	35–36
негізгі тағамдар	35
тұздық	36
Тәтті бағдарламалар	37–40
шоколад қоспасын жасау	37
қамыр	37–38
безе	38
компот	39
тұздықтар	39–40
басқалары	40
Баяу пісіру бағдарламалары	41
жоғары	41
төмен	41
Бу бағдарламалары	42
табақ құралдарын реттеу	43
шашыратқыш құралын салу және қолдану	44
сыртқы қақпақтарын алу және салу	45
араластыруға көмекші қысқышты салу және алу	45
жоғары температурада крем жасау қалақшасын құрастыру	45
жоғарғы көлемдер мен ұсынылатын жылдамдықтар	46
күту және тазалау	46–47
қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес	47
ақаулықтарды жою нұсқаулығы	48–49

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.

маңызды ескертпе - электрондық медициналық имплантар

- Барлық ыстық шығаратын өнімдер сияқты бұл құрылғы қысқа ауқымды магниттік өрістерді туғызады. Тым жақын аймақтағы пайдаланушыда немесе адамда электрлік ынталандыру құралы немесе басқа да белсенді имплантар болатын болса, денсаулыққа зиян келтірудің алдын алу үшін кез келген ықтимал сәйкессіздікке қатысты қолданбас бұрын дәрігермен кеңесіңіз.
- Қолданғаннан кейін және тазаламас бұрын құралдарды/тіркемелерді салмас немесе алмас бұрын құрылғыны өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- Дене бөліктерін, шашыңызды, зергерлік бұйымдарды және бос киімдерді қозғалатын бөліктерінен және салынған тіркемелерінен алыс етіп ұстаңыз.
- Саусақтарыңыз бен т.б. заттарды ешқашан топсалы механизміне салмаңыз.
- Құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Зақымдалған құралды ешқашан қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
- Ешқашан рұқсат етілмеген тіркемені немесе бір уақытта бірнеше тіркемені қолданбаңыз.
- Ешқашан ең жоғарғы көлемдерінен асырмаңыз және индукциялық жылытқышты пайдаланған кезде ешқашан табақтың ішкі жағында таңбаланған ең жоғарғы 3 литр толтыру деңгейінен асырмаңыз.
- Тіркемені қолданған кезде, онымен бірге берілетін қауіпсіздік және қолдану нұсқауларын оқыңыз.
- Ол ауыр болғандықтан, осы құрылғыны көтерген кезде абай болыңыз. Көтермес бұрын, басының құлыпталғанын және табақтың, құралдардың, шығыс қақпақтарының және сымның қауіпсіздендірілгенін тексеріңіз.
- Балалардың қолы жететін жерде ешқашан сымның салбырап тұруын болдырмаңыз.
- Қуат бөлігін, сымды немесе ашаны ешқашан ылғалдамаңыз.
- Пісіру режимінде немесе пісіргеннен кейін құрылғының кез келген бөлігін ұстаған немесе қолданған кезде абай болыңыз, себебі ТАБАҚ, ШАШЫРАТҚЫШ және ҚҰРАЛДАР құрылғы өшірілгеннен кейін де ұзақ уақыт бойына ЫСТЫҚ болады. Табақты алған және ұстаған кезде тұтқаларды қолданыңыз. Ыстық табақты және ыстық араластыру құралдарын қолданған кезде пеш қолғаптарын қолданыңыз.
- Ыдыстың төменгі жағы ыстық тоқтатылғаннан кейін ұзақ уақыт бойына ыстық болады. Табақты ыстыққа сезімтал беткейлерге қойған кезде жұмыс беткейін қорғайтын төсемені қолданыңыз және ұстаған кезде абай болыңыз.
- Шашыратқыштағы қақпақты ашқан кезде немесе миксер басын көтерген кезде миксер қақпағынан ерекше бу шығарылатын болғандықтан, абайлаңыз.
- Ыстық тағамды миксерден блендерге тасымалдаған кезде, ингредиенттерді блендерге салмас бұрын, әрқашан бөлме температурасына дейін салқындатып алыңыз.
- Тек қана осы құрылғымен берілген табақты және құралдарды қолданыңыз. Табақты басқа ыстық көзімен ешқашан қолданбаңыз.
- Құрылғыны бос табақпен пісіру режимінде ешқашан қоспаңыз.

- Ауа желдеткіштеріне ешқашан ешнәрсе салмаңыз.
- Осы құрылғыны қолданған кезде оны шетінен алыстау деңгейдегі беткейге қойыңыз. Оның кемінде 10 см қабырғадан алыс болуын және желдеткіштердің блокталмауын қамтамасыз етіңіз. Ілініп тұрған шкафтардың астына қоймаңыз.
- Индукциялық плитаның дұрыс және қауіпсіз жұмыс істеуі үшін табақ негізі мен температура датчиктерінің пісірмес бұрын таза және құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз.
- Барлық индукциялық плита құрылғылары сияқты қолданыста болғанда жабдықтың жанына несие карталарын, магнитті медиа құрылғыларын немесе сезімтал электрондық құрылғыларды қоймаңыз.
- Қатты қуырылатын тағамдар үшін құрылғыны қолданбаңыз.
- Жемес бұрын тағамның әрқашан толық пісуін қамтамасыз етіңіз.
- Маймен пісірген кезде 250 мл көлемінен асырмаңыз.
- Тағамды пісіргеннен кейін қысқа мерзімде жеу керек немесе жылдам салқындатып, одан кейін мүмкіндігінше тез тоңазытқышқа салу керек.
- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Қуат сымы шиеленісіп қалуы немесе шалынып қалу нәтижесінде туындайтын қауіпті азайту үшін қолданылады. Абайлап қолданылатын болса, ұзартқыш сымдарды пайдалануға да болады. Ұзартқыш сымы қолданылатын болса: 1) Ұзартқыш сымының таңбаланған электр күші кемінде құрылғының электр күшімен бірдей болу керек және 2) Ол балалар тартуы мүмкін немесе кездейсоқ шалынып кетуі мүмкін жоғарғы ұзын ас үй үстелінің немесе үстел бетінің үстінде салбырап тұрмау керек. Құрылғы жерге тұйықталған түрінде болатын болса, ұзартқыш сымы жерге тұйықталатын түрдегі 3 желілі сым болу керек. Құрылғының электр күші құрылғының төменгі жағында тізімделеді.
- 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.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- 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.

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.

алғашқы рет қолдану алдында

- Бөліктерін жуыңыз: «күту және тазалау» бөлімін қараңыз.

Kenwood пісіру аспазы туралы білу

Перне

Қондырғы шығыстары

① жоғары жылдамдық шығысы (HSO)
② баяу жылдамдық шығысы (SSO)
③ табақ құралының ұясы
④ араластыру құралының ұясы

Миксер

⑤ жоғары жылдамдықта шығару қақпағы
⑥ миксер басы
⑦ баяу жылдамдықты шығысының қақпағы
⑧ пісіру аспазы табағы
⑨ басы - көтеру тетігі
⑩ жылдамдықты басқару
⑪ күту күйі түймесі
⑫ дисплейдің теру/енгізу түймесі
⑬ дисплей экраны
⑭ төгу тесігі
⑮ табақ негізі/индукция аймағы
⑯ ауа желдеткіштері
⑰ температура датчиктері
⑱ K- талқандағыш
⑲ жоғарғы температурада крем жасау қалақшасы
⑳ күшпен бұлғауыш
㉑ қамыр ілмегі
㉒ араластыру құралы
㉓ араластыруға көмекші қысқыш
㉔ жоғары температурадағы қалақша
㉕ жылу қалқаны
㉖ резеңке тығыздауыш (алынбалы)
㉗ шашыратқыш
㉘ жүктеу науасының қақпағы
㉙ жұмыс беткейінің қорғаныс төсеніші
㉚ сомын бұрайтын кілт

дисплей экраны графикасы

㉛ ыстық температура ескертуі
㉜ бағдарлама кезеңі
㉝ температура таңдауы
㉞ жоғары жылдамдық жоғары температура ескертуі
㉟ мәтін дисплейі
㊱ уақыт таңдауы
㊲ кешіктіріп араластыруды таңдау
㊳ қуатты таңдау

дисплей тақтасы

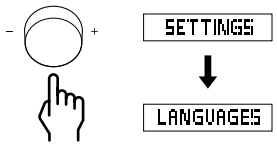
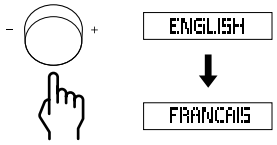
㊴ температура түймесі
㊵ уақыт түймесі
㊶ араластыруды орнату түймесі
㊷ мәзір түймесі

㊸ қамыр қырғышы

Ескерту: баяу жылдамдық шығысының қондырғылары

Баяу жылдамдық шығысы ас үй құрылғысының түрін Бұрау Қосу Жүйесімен ажыратады. Ол Бұрау Қосу Жүйесінің қондырғыларын қолдана алу үшін жасалған.
Баяу жылдамдықты шығысы үшін жаңа қондырғыларды сатып алғанда, ас үй құрылғысымен үйлесімділігін тексергеніңіз жөн. Барлық Бұрау Қосу Жүйесінің қондырғыларын KAX деп басталатын өнім коды және сонымен орамада бейнеленген Бұрау таңбасы (TWIST) арқылы теңдестіруге болады.
Егер қондырғыларыңыз панельді қосу жүйесіне (BAR) сәйкес келсе, онда сізге ас үй құрылғысында бұрап қосу жүйесін (TWIST) қолдану үшін орамада қамтылған KAT002ME жалғастырғышын қолдану қажет.
Қосымша ақпарат үшін www.kenwoodworld.com/twist қараңыз.

тіл таңдау

Пісіру аспазын бірінші рет қосқан кезде дисплей экраны тілі әдепкі бойынша «Ағылшын» болады.	
1 Тілді өзгерту үшін, мәзір түймесін басыңыз.	
2 «ПАРАМЕТРЛЕР» (SETTINGS) мәзірін таңдау үшін дисплейдің теру/енгізу түймесін қолданыңыз және растау үшін дисплейдің теру/енгізу түймесін басыңыз.	
3 «ТІЛДЕР» (LANGUAGES) мәзірін таңдау үшін дисплейдің теру/енгізу түймесін қолданыңыз және растау үшін дисплейдің теру/енгізу түймесін басыңыз.	
4 Талап етілетін тілді таңдау үшін, дисплейдің теру/енгізу түймесін қолданыңыз. Талап етілетін тіл таңдалған соң, растау үшін дисплейдің теру/енгізу түймесін басыңыз.	
5 Тілді қайтадан өзгерту үшін, процесті қайталаңыз.	

табақ құралдары мен кейбір пайдалану тәсілдері

К-талқандағыш
Торт, тоқаш, бисквит,печенье,сылама, эклер және езілген картопты даярлауға арналған.

Шайқағыш
Жұмыртқалар, крем, суфле үшін. Ауыр қоспалар үшін бұлғауышты қолданбаңыз (мыс., майлы және қантты крем), оған зақым келтіруіңіз мүмкін.
Итальяндық және Швейцариялық безе сияқты жылы тағамдарды былғаған кезде, араластыру құралымен біріктіру қолайлы.

Қамыр ілмегі
Тек ашытқысы бар қоспалар ғана үшін.

Жоғарғы температурада крем жасау қалақшасы
Май мен қанттан крем жасау, қайнатылған қамыр мен полента үшін қолайлы. Араластыру кезінде табақтың жиектерінен ыстық және салқын қоспаларды қырып түсіру үшін қолайлы.

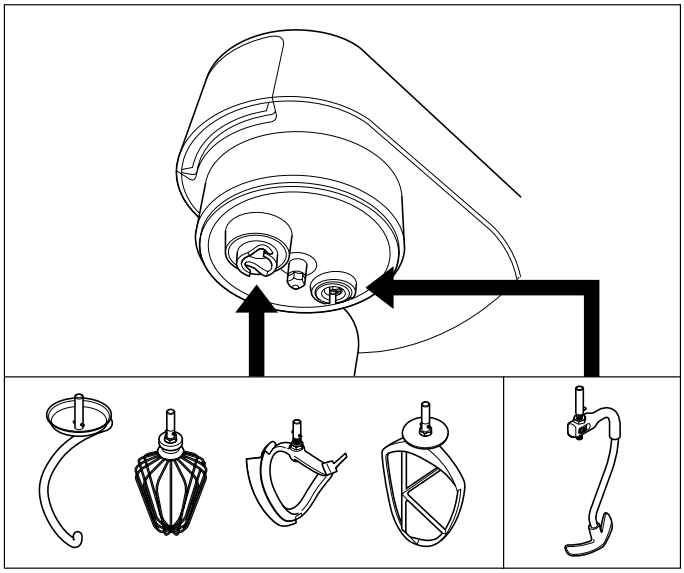
Араластыру құралы
Мысалы, тауық, балық, көкөністер мен жемістер сияқты тағам құрылымын жасау үшін, пісіру кезінде қолдануға қолайлы. Етті қызартып пісіру үшін тамаша. Сондай-ақ, ризотто, тұздық және еріген шоколад жасауға да қолайлы.

Пісіру аспазын пайдалану

МАҢЫЗДЫ

- Индукция аймағы, температура датчиктері мен табақ негізінің сыртқы беткейі таза болуын қамтамасыз етіңіз. Мұны орындамау қыздыру датчигіне әсер етуі мүмкін, нәтижесінде нашар пісіру жұмысына әкеледі.
- Жылу қалқанымен қоса барлық саңылау қақпақтарының реттелгенін тексеріңіз. Олар дұрыс реттелмесе, қыздыру функциясы жұмыс істемейді.
- (Пісіргеннен кейін табақты және құралдарды алып тастау үшін, әрқашан пеш қолғаптарын қолданыңыз).

1 Құрылғыны қуат көзіне жалғаңыз. Дисплей экраны жанады.
2 Басын көтеру тетігін сағат тілімен ❶ бұраңыз және миксер басын ол орнына құлыпталғанша көтеріңіз.
3 Ол орнына толығымен салынбайынша миксер басының төменгі жағына ❷ жылудан қорғаныс торын ㉕ жоғары қаратып салыңыз. Жылудан қорғаныс торын ешқашан резеңке тығыздауышын ㉖ дұрыстап салмай қолдануға болмайды.
- Пісіру аспасын жылусыз қолданатын болсаңыз, шашыратқышты қолданбайынша, жылудан қорғаныс торын салудың қажеті жоқ. «Шашыратқыш құралын салу және қолдану» бөлімін қараңыз.
4 Табақты негізге салып, төмен басыңыз және сағат тілімен бұраңыз ❸.
5 Келесі опциялардың бірін таңдаңыз:
Қолмен пісіру.
Қолмен реттелетін режим бөлімін көріңіз.
Алдын ала орнатылған бағдарламалар:
Пайдалану ақпараты үшін «алдын ала орнатылған бағдарламаларды пайдалану» бөлімін көріңіз.
- Көбірек рецепт идеяларын алу үшін жылдам бастау нұсқаулығын қараңыз.
6 Қажетті құралды істігін ойыққа орналастыру арқылы табақ құралы ұясына ③ немесе араластыру құралын қолданатын болсаңыз, араластыру құралы ұясына ④ салып, ❹ қалпына құлыптаңыз.



араластыру құралы – араластыру әрекетіне көмектесу үшін араластыру құралын қолданған кезде, араластыруға көмекші қысқышты қолдануға да болады, «араластыруға көмекші қысқышты салу және алу» бөлімін қараңыз. Араластыру құралын безе жасаған кезде бұлғауышпен бірге пайдалануға да болады. Араластыру құралын қамыр ілмегімен бірге қолданбаңыз.
Ескертпе: К-қалақшасы, бұлғауыш немесе крем жасау қалақшасы табақтың төменгі жағындағы ингредиенттерге жетпейтін болса, «Құралды реттеу» бөлімін қараңыз.
- Құралды алу үшін, 6-қадамды кері тәртіпте орындаңыз. (Пісірген соң құралдарды алу үшін, әрқашан пеш қолғаптарын қолданыңыз).
7 Миксер басын төмендету үшін, оны аздап көтеріңіз де, басын көтеру тетігін сағат тілімен бұраңыз. Құлыпталатын қалыпқа дейін төмендетіңіз.
8 Пісірілетін/араластырылатын сәйкес ингредиенттерді қосыңыз.
9 Жылдамдықты басқару тетігін қалаған параметрге бұраңыз. Араластыру параметрлерін қолдану ↻ үшін, жылдамдықты басқару тетігін бұраңыз.

- Табақ температурасы 60°C-тан асырылатын болса, қауіпсіздік себептері үшін жоғары жылдамдық таңдалған кезде, жылдамдық автоматты түрде шектеледі. Температура 60°C-тан төмендеген кезде, жылдамдық автоматты түрде көтеріледі. Жылдамдықты басқару тетігі алдымен «O» қалпына бұралу керек және қалаған жылдамдық қайтадан таңдалады.
  Жоғары жылдамдық жоғары температура (HSHT) режимін пайдалану үшін «Қолмен реттелетін режим» бөлімін қараңыз.

10 Бағдарлама аяқталған соң, құрылғы 3 рет сигнал шығарады.

- Ескертпе: Ешбір уақыт орнатылмаған болса, жылыту және араластыру процестері автоматты түрде таймер 8 сағатқа жеткен соң аяқталады.

11 Араластыру процесін тоқтату немесе кідірту үшін жылдамдықты басқару тетігін «O» қалпына қайтарыңыз. Әрекетті жалғастыру үшін жылдамдықты таңдаңыз.

МАҢЫЗДЫ
- **Араластыру процесі тоқтатылғанда немесе кідіртіп қойылғанда жылыту жалғастырылады.**

12 Жылыту процесін тоқтату үшін, температураны «OFF» (өшірулі) етіп өзгертіңіз. Балама түрде күту режимі түймесін басыңыз.
Маңызды – кез келген уақытта миксер басы жұмыс барысында көтерілетін болса, жылыту процесі тоқтатылады. Табақ құралы тоқтайды және миксер басы төмендетілген кезде қайта іске қосылмайды, миксерді қайта іске қосу үшін, жылдамдықты басқару тетігін «O» қалпына бұраңыз және жылдамдықты қайта таңдаңыз.

пісіргеннен кейін
- Пісіру режимінде немесе пісіргеннен кейін қолданған кезде миксердің кез келген бөлігін ұстаған немесе қолданған кезде абай болыңыз, ӘСІРЕСЕ ТАБАҚ, ШАШЫРАТҚЫШ ЖӘНЕ ҚҰРАЛДАР, себебі олар құрал өшірілгеннен кейін ұзақ уақыт бойына ЫСТЫҚ болып қалады. Табақты алған және ұстаған кезде тұтқаларды қолданыңыз. Ыстық табақты және ыстық араластыру құралдарын қолданған кезде пеш қолғаптарын қолданыңыз.
- Ыдыстың төменгі жағы ыстық тоқтатылғаннан кейін ұзақ уақыт бойына ыстық болады. Ыстыққа сезімтал беткейлерді қорғау үшін, берілген жұмыс беткейін қорғайтын төсемені қолданыңыз және ұстаған кезде абай болыңыз.

кеңестер
- Әсіресе ыстық су мазмұны бар кейбір рецепттер 100°C-тан асатын пісіру температурасына жете алмайды (себебі бұл судың қайнау нүктесі).
- Пісіру кезінде табаққа ингредиенттерді қосқан кезде, жылдамдықты төмен мәнге бұраңыз және ингредиенттерді жайлап және тегіс қосыңыз.
- Тұздықтарды жылдам қыздыру үшін, үздіксіз араластыру параметрін қолданыңыз.
- Пісіру кезінде шашыратқышты қолдансаңыз, оны миксер басын көтермес бұрын, әрқашан алып тастаңыз. Шашыратқыш пен жылу қалқанында конденсация түзілетінін есте сақтаңыз.
- Миксер басын көтерген кезде, жылу қалқанының төменгі жағындағы кез келген сұйықтықтың табаққа кері ағуы үшін оны жайлап көтеріңіз.
- Жеке рецепттер үшін тиісті араластыру көлемін таңдауға мүмкіндік беретін он кешіктіріп араластыру функциясы бар. Ингредиенттердің ыдыс астына жабысуын тоқтату үшін кейбір рецепттерде тұрақты араластыру талап етіледі, мұнда тағам сәйкестігін сақтауға аралық араластыру артықшылығы сақталады.

Пісіру аспазын миксер ретінде қолдану

Алдында «Пісіру аспазын пайдалану» тармағында сипатталғандай миксерді құрастырыңыз. Жылдамдықты басқару тетігін қалаған параметрге бұраңыз. Миксер жұмыс істеп тұрған кезде жылдамдықты кез келген уақытта өзгертуге болады. Жылдамдықты басқару тетігін «O» қалпына қайтару арқылы миксерді тоқтатыңыз. Максималды жылдамдықтың қысқа импульстері үшін пульс (P) қалпын қолданыңыз.

жалпы кеңестер
- Араластыруды тоқтатып, табақты қалақшамен жиі төмен қырып түсіріңіз.
- Бөлме температурасындағы жұмыртқалар ең жақсы бұлғауды береді.
- Жұмыртқа ақуызын бұлғамас бұрын, бұлғауышта немесе табақта қоспалардың немесе жұмыртқа сарысының жоқтығын тексеріңіз.
- Рецептте басқаша айтылмаған болса, қамыр үшін салқын ингредиенттерді қолданыңыз.

нан пісіруге арналған кеңестер
маңызды
- Көрсетілген максимум мөлшерден ешқашан асырмаңыз, құрылғыны шамадан тыс жүктеуіңіз мүмкін.
- Құрылғы жұмысын қыздырған болсаңыз, өшіріңіз, жарты қамырды алып тастаңыз және әрбір жарты бөлігін бөлек дайындаңыз.
- Алдымен сұйықтықты қосқанда, ингредиенттер өте жақсы араласады.

рецепт

қабықты бұрыш маринады

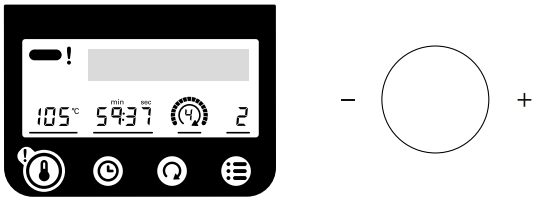
200 г салқын сұйық ағып тұрған бал (түні бойы салқындатылған)
1 ашы бұрыш (түгел)
5 мл (1 шай қасық) жержаңғақ бөліктері бар май
Дәмдеуіш

1 Барлық ингредиенттерді кішкентай ұсақтағышқа/ұнтақтағышқа салыңыз.
2 Тіркемелерін ас үй құрылғысына салып, ингердиенттерінің алмас айналасына салынуына мүмкіндік беріңіз.
3 10 секундқа пульс функциясын қосыңыз.
4 Қажет болғанда пайдаланыңыз.

дисплей экраны таңбаларының түсіндірмесі

	Ыстық ескерту индикаторы 40°C-тан төмен – қызыл жолақ жоқ 40–60°C – жыпылықтайтын қызыл жолақ 60°C-тан төмен – тұрақты қызыл жолақ
!	Миксер жоғары жылдамдық жоғары температура (HSHT) режимінде іске қосылғанын көрсетеді.
P1	Алдын ала орнатылған бағдарламаларды қолданған кезде бағдарламаның ағымдағы кезеңін көрсетеді.
COOKING CHEF	Мәтін дисплейі күй ақпаратын, бағдарламалар ақпаратын және қате туралы хабарларды көрсетеді.
105 ℃	Таңдалған температураны көрсетеді. Температураны «ӨШІРУЛІ», 20–180°C түрінен орнатуға болады.
min sec 59:37	Сағат, минут және секунд бірлігінде таңдалған уақытты көрсетеді. Уақытты 5 секундтан → 8 сағатқа дейін орнатуға болады және температура таңдалған соң, кері есеп басталады.
	Ауқымы 0 → 9 және аралығында болатын таңдалған араластыру параметрін көрсетеді. • Сыртқы жолақтары келесі араластыру әрекетінен бұрын уақыттың ұзақтығын көрсету үшін бірте-бірте жана бастайды. • Ішкі араластыру көрсеткісі келесі араластыру әрекетінен бұрын 3 секундқа жыпылықтауды бастайды. • Араластыру әрекеті басталған кезде, тағамның бөліктерін бөлу үшін жылдамдықта қысқа уақытқа үдету әрекеті орындалуы мүмкін.
2	Таңдалған қуат параметрін көрсетеді. Автоматты, 1 → 7 аралығындағы қуат параметрлері ауқымы.

қолмен реттелетін режим



- Ауыстыру керек параметрді басып, параметрді реттеу үшін дисплейдің теру түймесін пайдаланыңыз.
- Растау үшін дисплейдің теру түймесін басыңыз.

Ескертпе:
- Параметр таңдалған кезде, сәйкес дисплей экраны белгісінің астындағы жолақ жанады.
- Ешбір әрекет орындалмаса, параметр 4 секундтан кейін аяқталады.

	Температураны 20°C–180°C ауқымында 1°C аралықпен орнатуға болады. Болмаса, «OFF» (Өшіру) опциясын таңдаумен температураны орнатусыз құрылғыны пайдалануға болады. Ескертпе: Пісіру аспазы орташа температурадан төмен температураға жетпейді. **Жоғары жылдамдық, жоғарғы температура режимі (HSHT)** 60°C-тан жоғары температурада жоғары жылдамдықта араластыру үшін: • 3 секундқа басып тұрыңыз. Қызыл! түс дисплей экранында жанады және «АБАЙЛАҢЫЗ HSHT РЕЖИМІ» көрсетіледі. Миксер де әрбір 30 секундта дыбыстық сигналды шығарады. • Жылдамдықты басқару тетігін қалаған жылдамдыққа бұраңыз, миксер таңдалған жылдамдыққа жайлап арттырылады. • Жылдамдықты қалыпты түрде азайтуға болады. • Осы режимнен шығу үшін, температура түймесін 5 секундқа басып тұрыңыз немесе жылдамдықты басқару тетігін «O» қалпына қайтарыңыз. **Бұл функцияны ТЕК бұлғауыш және/немесе араластыру құралымен бірге пайдалану КЕРЕК. 3 литр максималды пісіру көлемінен асырмау және шашыратқыштың салынғанын тексеру керек. Құрылғы қараусыз қалдырылмау керек.**
	Таймерді пісіру режимінде пайдалануға болады. Кері есеп уақыты таңдалмаған болса, құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, таймер 1 секундтық аралықта автоматты түрде есептеледі. Максималды іске қосу уақыты – 8 сағат.
	Он кешіктіріп араластыру параметрі бар. Олар пісіру режимінде миксер қолданылатын кезде өте қолайлы. Араластыру параметрлерін пайдалану үшін барлық сыртқы қақпақтарының салынып тұруы керектігін ескеріңіз.
	Мәзір түймесі арқылы қуат параметрлерін реттеуге болады. Қуат әдепкі бойынша Автоматты параметріне орнатылады. Қуатты 250 және 1500 Вт аралығында реттеуге болады. • Ингредиенттерді жайлап жылыту үшін төменгі қуат параметрін таңдаңыз. • Ингредиенттерді жылдам жылыту үшін жоғарғы қуат параметрін таңдаңыз.

кешіктіріп араластыру параметрлері

Араластыру параметрлерін араластыру құралымен пайдаланған жөн.

Жылдамдық	Кешіктіру аралықтары	Пайдалану
0	Кешіктірмей (Үздіксіз араластыру)	Тұздықтар мен ризотто үшін үздіксіз араластыру.
1	5 секунд	Қызартып пісірілетін ет және бұқтырылған көкөністер.
2	10 секунд	
3	20 секунд	
4	30 секунд	
5	40 секунд	Араластырылатын бұқтырмалар, пісірмелер, сорпа, т. б.
6	50 секунд	
7	1 минут	
8	2 минут	
9	5 минут	

температура параметрлері	
Температура	**Пайдалану**
50°C	Шоколад қоспасын жасау
72°C–82°C	Қайнаған суда қайнату
98°C–99°C	Баяу қайнату
100°C	Қайнату, булау
130°C–140°C	Көкөністерді бұқтыру
180°C	Етті қызартып пісіру

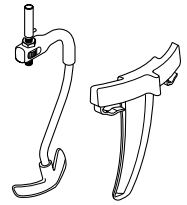
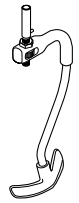
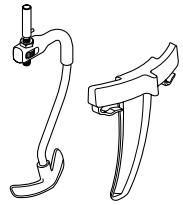
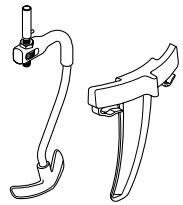
қуат параметрлері		
Қуат параметрлері	**Ватт**	**Пайдалану**
A	Авто	Температура параметрін оңтайландыру үшін қуат кірісі әртүрлі болады
1–2	1500–1200 Вт	Етті қызартып пісіру, көкөністерді бұқтыру, суды қайнату
3–5	1000–500 Вт	Майды еріту, сүт негізіндегі тұздықтар, баяу қайнату, жылытып былғау
6–7	375–250 Вт	Қамырдың иінін қандыру

алдын ала орнатылған бағдарламаларды пайдалану

Бағдарлама таңдау

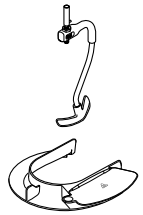
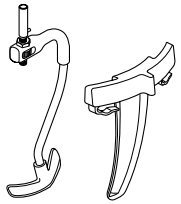
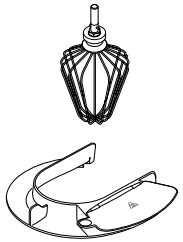
1 Балама түрде мәзір түймесін басыңыз.
2 «Бағдарламалар» параметрін таңдау үшін, дисплейдің теру/енгізу түймесін бұраңыз.
3 Растау үшін, дисплейдің теру/енгізу түймесін басыңыз.
4 «Татымды», «Тәтті», «Баяу пісіру» немесе «Бу» бағдарламасын таңдау үшін дисплейдің теру/енгізу түймесін басыңыз. Алдын ала орнатылған бағдарлама опцияларын төмендегі кестелерден қараңыз.
5 Растау үшін, дисплейдің теру/енгізу түймесін басыңыз.
6 Дисплей экранындағы нұсқауларды орындаңыз.

Ескертпе: Кезеңдер арасында ешбір әрекет орындалмаса, құрылғы 15 минуттан кейін өшіріледі.

ТАТЫМДЫ		1-кезең (P1)	-2-кезең (P2)	3-кезең (P3)	4-кезең (P4)	5-кезең (P5)	6-кезең (P6)	Пайдаланылған құралдар	Рецепт идеялары
негізгі тағамдар	**Вок**	**Май қосу**	**Ет пен көкөністерді қосу**	**Дәмдеуіштер қосу**	**Қосымша ингредиенттер**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**		Стир-фрай
	°C	140°C	180°C	160°C	120°C				
	↻	–	3	2	2				
	Вт	Авто	Авто	1500 Вт	1500 Вт				
	Қыздыру кезеңі	✓	✓	✓	✗				
	Пісіру уақыты	✗	3 ½ мин	2 мин	45 сек				
	Ризотто	**Май қосу**	**Көкөніс және ет қосу**	**Күріш қосу**	**Шарап қосу**	**Сұйықтық қосу**	**Жылы сақтау**		Тауық етінен жасалған ризотто
	°C	130°C	100°C→100°C	130°C→130°C	140°C	99°C→99°C	75°C		
	↻	–	2→4	0→2	0	0→1	0		
	Вт	1200 Вт	1000 Вт →1500 Вт	1200 Вт →1500 Вт	1500 Вт	1500 Вт→1200 Вт	Авто		
	Қыздыру кезеңі	✓	✗	✓	✓	✓	✗		
	Пісіру уақыты	✗	2 мин→3 мин	1 мин→3 мин	1 мин	3 мин→10 мин	5 мин		
	Рагу	**Май қосу**	**Ет қосу**	**Көкөніс қосу**	**Сұйықтық қосу**	**Жылы сақтау**	**Қолданылмайды**		Сиыр еті пісірмесі
	°C	140°C	180°C→180°C	140°C	95°C	80°C			
	↻	–	0→1	4	9	9			
	Вт	1200 Вт	1500 Вт→1500 Вт	1500 Вт	Авто	Авто			
	Қыздыру кезеңі	✓	✓	✓	✓	✗			
	Пісіру уақыты	✗	2 мин→3½ мин	10 мин	4 сағат	30 мин			
	Ет сорпасы	**Май қосу**	**Көкөніс қосу**	**Сұйықтық қосу**	**Ет/балық қосу**	**Жылы сақтау**	**Қолданылмайды**		Ақсерке сорпасы
	°C	140°C	130°C→130°C	99°C	98°C	80°C			
	↻	–	2→4	9	–	9			
	Вт	1200 Вт	1200 Вт→1500 Вт	Авто	Авто	Авто			
	Қыздыру кезеңі	✓	✓	✓	✓	✗			
	Пісіру уақыты	✗	1 мин→5 мин	10 мин	20 мин	30 мин			

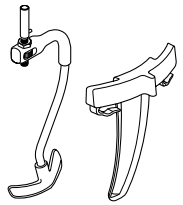
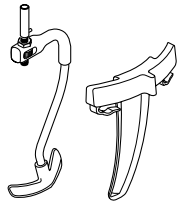
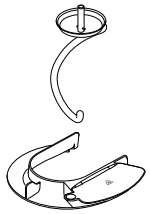
Ескертпе:
- Кейбір бағдарлама кезеңдерінде кезең басталмас бұрын, ингредиеттердің көрсетілген температураға жетуіне мүмкіндік беретін жылыту кезеңдері бар.
- HSHT (экранда көрсетілгендей) = жоғары жылдамдық, жоғары температура режимі

Бағдарламалар

ТАТЫМДЫ		1-кезең (P1)	-2-кезең (P2)	3-кезең (P3)	4-кезең (P4)	5-кезең (P5)	6-кезең (P6)	Пайдаланылған құралдар	Рецепт идеялары
ТҰЗДЫҚ	**Бешамель**	**Сары май қосу**	**Ұн қосу**	**Сұйықтық қосу**	**Жылы сақтау**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**		Бешамель тұздығы, қытай тұздығы, ақжелек тұздығы
	°C	80°C→80°C	110°C→110°C	99°C	85°C				
	↻	– →0	HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6	HSHT 6				
	Вт	750 Вт →750 Вт	1000 Вт →750 Вт	750 Вт	500 Вт				
	Қыздыру кезеңі	✓	✓	✓	✗				
	Пісіру уақыты	1 мин→15 сек	1 мин→4 мин	15 мин	30 мин				
	Дәстүрлі	**Май қосу**	**Көкеніс қосу**	**Сұйықтық қосу**	**Жылы сақтау**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**		Қызанақ пастасының тұздығы
	°C	120°C	120°C	110°C→98°C	80°C				
	↻	–	3	2→2	9				
	Вт	Авто	Авто	1500 Вт →1500 Вт	Авто				
	Қыздыру кезеңі	✓	✓	✓	✗				
	Пісіру уақыты	✗	10 мин	4 мин→15 мин	30 мин				
	Голланд тұздығы	**Майды еріту және алып тастау**	**Ақуыз бен сұйықтық қосу**	**Баяу қосу ерітілген май**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**		Беарн тұздығы, Голланд тұздығы
	°C	60°C	72°C	72°C					
	↻	2	HSHT 6	HSHT 6					
	Вт	Авто	750 Вт	750 Вт					
	Қыздыру кезеңі	✓	✓	✗					
	Пісіру уақыты	10 мин	4 мин	2 мин					

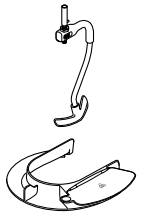
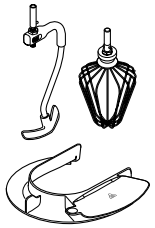
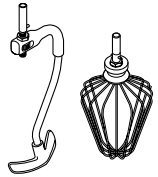
Ескертпе:
- Кейбір бағдарлама кезеңдерінде кезең басталмас бұрын, ингредиеттердің көрсетілген температураға жетуіне мүмкіндік беретін жылыту кезеңдері бар.
- HSHT (экранда көрсетілгендей) = жоғары жылдамдық, жоғары температура режимі

Бағдарламалар

ТӘТТІ		1-кезең (P1)	-2-кезең (P2)	3-кезең (P3)	4-кезең (P4)	5-кезең (P5)	6-кезең (P6)	Пайдаланылған құралдар	Рецепт идеялары
Шоколад қоспасын жасау	**Ақ/Сүтті шоколад**	**Шоколад қосу 1**	**Шоколад қосу 2**	**Keep warm**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**		Трюфельмен көмкеру, тортты безендіру
	°C	42°C→42°C	42°C→ӨШІРУЛІ→31°C	31°C					
	↻	9→4	4→4→4	0					
	Вт	Авто→Авто	Авто→Авто→Авто	1000 Вт					
	Қыздыру кезеңі	✓	✗	✗					
	Пісіру уақыты	10 мин→20 мин	–→–→10 мин	2 сағат					
	Қара шоколад	**Шоколад қосу 1**	**Шоколад қосу 2**	**Жылы сақтау**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**		
	°C	47°C→47°C	47°C→ӨШІРУЛІ→31°C	31°C					
	↻	9→4	4→4→4	0					
	Вт	Авто→Авто	Авто→Авто→Авто	1000 Вт					
	Қыздыру кезеңі	✓	✗	✗					
	Пісіру уақыты	10 мин→20 мин	–→–→10 мин	2 сағат					
қамыр	**Қайнатылған қамыр**	**Су мен сары май қосу**	**Ұн қосу**	**Жұмыртқа қосу**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**		Профитроль, эклер
	°C	90°C	ӨШІРУЛІ	ӨШІРУЛІ					
	↻	2	0	Жылдамдық 4					
	Вт	Авто	Авто	Авто					
	Қыздыру кезеңі	✓	✗	✗					
	Пісіру уақыты	1 мин	–	–					
	Стандартты қамыр	**Сұйықтық, ұн және ашытқы қосу**	**–**	**Иінін қандыру**	**Түсіру**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**		Ақ нан
	°C	ӨШІРУЛІ	ӨШІРУЛІ	28°C	ӨШІРУЛІ				
	↻	0	Speed 1	ӨШІРУЛІ	0				
	Вт	ӨШІРУЛІ	ӨШІРУЛІ	250 Вт	ӨШІРУЛІ				
	Қыздыру кезеңі	✗	✗	✗	✗				
	Араластыру уақыты	2 мин	8 мин	1 сағат	1 мин				

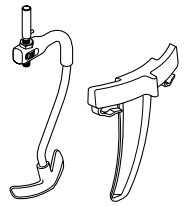
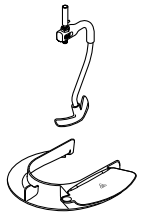
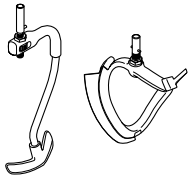
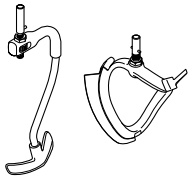
Ескертпе:
- Кейбір бағдарлама кезеңдерінде кезең басталмас бұрын, ингредиеттердің көрсетілген температураға жетуіне мүмкіндік беретін жылыту кезеңдері бар.
- HSHT (экранда көрсетілгендей) = жоғары жылдамдық, жоғары температура режимі

Бағдарламалар

ТӘТТІ		1-кезең (P1)	-2-кезең (P2)	3-кезең (P3)	4-кезең (P4)	5-кезең (P5)	6-кезең (P6)	Пайдаланылған құралдар	Рецепт идеялары
қамыр	**Иіні қандырылған қамыр**	**Сұйықтық, ұн және ашытқы қосу**	**–**	**Сары май қосу**	**Иінін қандыру**	**Түсіру**	**Қолданылмайды**		Тоқаш
	°C	ӨШІРУЛІ	ӨШІРУЛІ	ӨШІРУЛІ	28°C	ӨШІРУЛІ			
	↻	0	Жылдамдық 1	Жылдамдық 1	ӨШІРУЛІ	0			
	Вт	ӨШІРУЛІ	ӨШІРУЛІ	ӨШІРУЛІ	350 Вт	ӨШІРУЛІ			
	Қыздыру кезеңі	✓	✗	✗	✗	✗			
	Араластыру уақыты	2 мин	8 мин	5 мин	1 сағат	1 мин			
безе	**Итальяндық**	**Жұмыртқа ақуызын, қант пен су қосу**	**Жылы сақтау**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**		Аляска орамасы, глазурьлі торт
	°C	118°C→ӨШІРУЛІ	ӨШІРУЛІ						
	↻	HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6						
	Вт	750 Вт→Авто	750 Вт						
	Қыздыру кезеңі	✓	✗						
	Пісіру уақыты	1 мин→10 мин	10 мин						
	Швейцариялық	**Жұмыртқа ақуызын, қант пен су қосу**	**Жылы сақтау**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**		Сары майлы глазурьлі
	°C	45°C→ӨШІРУЛІ	ӨШІРУЛІ						
	↻	Жылдамдық 6→Жылдамдық 6	Жылдамдық 6						
	Вт	750 Вт→Авто	750 Вт						
	Қыздыру кезеңі	✓	✗						
	Пісіру уақыты	1 мин→10 мин	10 мин						

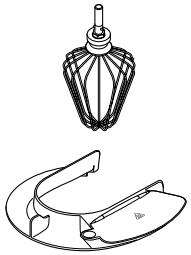
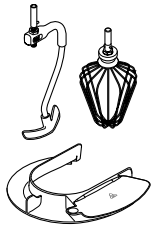
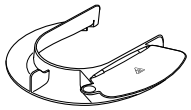
Ескертпе:
- Кейбір бағдарлама кезеңдерінде кезең басталмас бұрын, ингредиеттердің көрсетілген температураға жетуіне мүмкіндік беретін жылыту кезеңдері бар.
- HSHT (экранда көрсетілгендей) = жоғары жылдамдық, жоғары температура режимі

Бағдарламалар

ТӘТТІ		1-кезең (P1)	-2-кезең (P2)	3-кезең (P3)	4-кезең (P4)	5-кезең (P5)	6-кезең (P6)	Пайдаланылған құралдар	Рецепт идеялары
компот	**Жеміс-жидек компоты**	**Жеміс, пектин және қант қосу**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**		Құлпынай компоты
	°C	104°C→ӨШІРУЛІ							
	↻	2→0							
	Вт	750 Вт →Авто							
	Қыздыру кезеңі	✓							
	Пісіру уақыты	10 мин→10 мин							
	Жеміс паштеті	**Жеміс, пектин және қант қосу**	**Қант және глюкоза қосу**	**Лимон қышқылын қосу**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**		Жеміс паштеті
	°C	100°C	107°C	100°C→70°C					
	↻	HSHT 3	HSHT 3	HSHT 3					
	Вт	Авто	Авто	Авто					
	Қыздыру кезеңі	✓	✓	✓					
	Пісіру уақыты	2 мин	10 мин	2 мин→-					
тұздықтар	**Кондитерлік крем**	**Жұмыртқа мен қант қосу**	**Сұйықтық қосу**	**Жылы сақтау**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**		Профитроль салмасы
	°C	ӨШІРУЛІ	101°C→70°C	70°C					
	↻	Speed 2	0→0	0					
	Вт	–	Авто→Авто	Авто					
	Қыздыру кезеңі	✗	✓	✗					
	Пісіру уақыты	2 мин	5 мин→-	30 мин					
	Англез кремі	**Жұмыртқа мен қант қосу**	**Сұйықтық қосу**	**Жылы сақтау**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**		Англез кремі
	°C	ӨШІРУЛІ	87°C	80°C					
	↻	Жылдамдық 2	0	0					
	Вт	ӨШІРУЛІ	Авто	Авто					
	Қыздыру кезеңі	✗	✓	✗					
	Пісіру уақыты	3 мин	12 мин	30 мин					

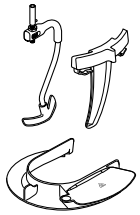
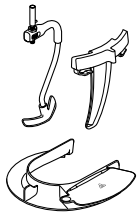
Ескертпе:
- Кейбір бағдарлама кезеңдерінде кезең басталмас бұрын, ингредиеттердің көрсетілген температураға жетуіне мүмкіндік беретін жылыту кезеңдері бар.
- HSHT (экранда көрсетілгендей) = жоғары жылдамдық, жоғары температура режимі

Бағдарламалар

ТӘТТІ		1-кезең (P1)	-2-кезең (P2)	3-кезең (P3)	4-кезең (P4)	5-кезең (P5)	6-кезең (P6)	Пайдаланылған құралдар	Рецепт идеялары
тұздықтар	**Сабайон**	**Жұмыртқа, қант және сұйықтық қосу**	**Жылы сақтау**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**		Сабайон
	°C	74°C→ӨШІРУЛІ	50°C						
	↻	HSHT Макс→ HSHT Макс	HSHT Макс						
	Вт	750 Вт →Авто	500 Вт						
	Қыздыру кезеңі	✓	✗						
	Пісіру уақыты	2 мин→–	15 мин						
басқалар	**Бомба паштеті**	**Жұмыртқа мен қант қосу**	**Жылы сақтау**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**		Қаймаққа арналған негіз
	°C	ӨШІРУЛІ→ 118°C→ӨШІРУЛІ	ӨШІРУЛІ						
	↻	HSHT 6	HSHT 6						
	Вт	500 Вт	500 Вт						
	Қыздыру кезеңі	✓	✗						
	Пісіру уақыты	2→1→–	10 мин						
	Попкорн	**Май қосу**	**Попкорн дәндерін қосу**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**		Попкорн
	°C	180°C	180°C						
	↻	–	–						
	Вт	Авто	Авто						
	Қыздыру кезеңі	✓	✗						
	Пісіру уақыты	✗	10 мин						

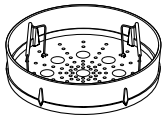
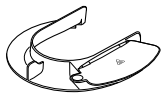
Ескертпе:
- Кейбір бағдарлама кезеңдерінде кезең басталмас бұрын, ингредиеттердің көрсетілген температураға жетуіне мүмкіндік беретін жылыту кезеңдері бар.
- HSHT (экранда көрсетілгендей) = жоғары жылдамдық, жоғары температура режимі

Бағдарламалар

БАЯУ ПІСІРУ	1-кезең (P1)	-2-кезең (P2)	3-кезең (P3)	4-кезең (P4)	5-кезең (P5)	6-кезең (P6)	Пайдаланылған құралдар	Рецепт идеялары
Жоғары	**Ингредиенттерді қосу**	**Жылы сақтау**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**		Пісірмелер
°C	98°C→95°C	80°C						
↻	0→9	–						
Вт	1500 Вт→1000 Вт	Авто						
Қыздыру кезеңі	✓	✗						
Пісіру уақыты	20 мин→2 сағат	30 мин						
Төмен	**Ингредиенттерді қосу**	**Жылы сақтау**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**	**Қолданылмайды**		Пісірмелер
°C	98°C→85°C	80°C						
↻	0→9	9						
Вт	1500 Вт→1000 Вт	Авто						
Қыздыру кезеңі	✓	✗						
Пісіру/араластыру уақыты	10 мин→7 сағат	30 мин						

Ескертпе:
- Жоғары баяулықта пісіру 95°C-та жұмыс істейді және етпен бірге баяу пісіру үшін тамаша.
- Төмен баяулықта пісіру 85°C-та жұмыс істейді және тауық еті мен көкөністер сияқты етті баяу пісіру үшін тамаша.
- Кейбір бағдарламаларда кезең басталмас бұрын, ингредиеттердің көрсетілген температураға жетуіне мүмкіндік беретін жылыту кезеңдері бар.

бағдарламалар

БУ	1-кезең (P1)	Жылы сақтау	Пайдаланылған құралдар	Аңғартпалар
°C	102°C	65°C	 	Ескертпе: • Ұсынылатын көлемі мен уақытына арналған буда пісіру көрзеңкесі нұсқауларын қараңыз – қажетінше пісіру уақытын реттеңіз.
↻	–	–		
Вт	Авто	Авто		
Қыздыру кезеңі	✓	✗		
Пісіру уақыты	10 мин	30 мин		

бағдарлама кезеңдерін өткізіп жіберу жолы
1 Дисплейдің теру түймесін 5 секундқа басып тұрыңыз. «РЕЦЕПТ КЕЗЕҢДЕРІ» дисплей экранында пайда болады. 2 Қалаған кезеңді таңдау үшін дисплейдің теру түймесін (P1, P2, P3, т. б.) бұрап, растау үшін теру түймесін басыңыз. 3 Дисплей экранындағы нұсқауларды орындаңыз.

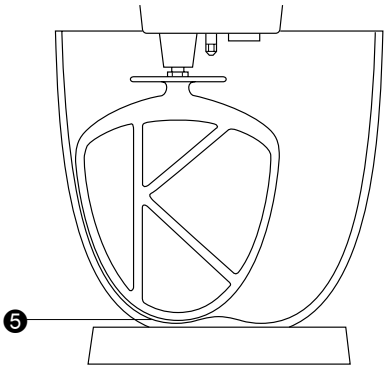
Дисплей экраны мәтінінің түсіндірмесі

Алдын ала орнату бағдарламалары кезінде, дисплей экранында әртүрлі хабарлар пайда болады.

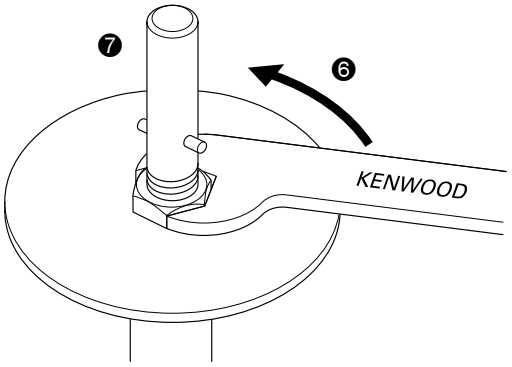
Хабар	**Сипаттамасы**
САЛҚЫНДАТУ	Температураны орнату үшін табақ салқындатылады.
ҚЫЗДЫРУ	Табақ температураға дейін қыздырылады.
HSHT РЕЖИМІ	Жоғары жылдамдық жоғарғы температура режимі.
ИЛЕУ	Қамыр көтерілген кезде нанды дайындау процесі.
ТҮСІРУ	Түсіру тегіс құрылымды жасау үшін ауа көпіршіктерінің үлкен қалталарын жояды.
ИІНІН ҚАНДЫРУ	Қамырдың көтерілуіне мүмкіндік берілетін нанды жасау кезеңі.
ҚОСПА	Тегіс, жылтыр беткейін алу үшін шоколад температурасын мұқият бақылау.
ӨҢДЕУ	Пісіру аспазы жылусыз араластыратын бағдарлама бөлігі.

құралдардың биіктігін реттеу

бұлғауыш, тот баспайтын құрыштан жасалған К-талқандағышы
Мінсіз болу үшін бұлғауыш пен К-талқандағышын табақтың ❺ түбіне аздап тиетіндей етіп салу керек. Қажет болса, берілген қалақшаны қолданып биіктігін реттеңіз.



1 Құралды токтан ажыратыңыз.
2 Миксер басын көтеріп, бұлғауышты немесе қалақшаны салыңыз.
3 Миксер басын төмендетіңіз. Тазалауды реттеу қажет болса, миксер басын көтеріп, құралды алыңыз.
4 Берілген қалақшаны пайдаланып ❻ біліктің реттелуіне мүмкіндік беру үшін ❼ жеткілікті түрде сомынды босатыңыз. Құрал төменірек болғанда табақтың түбі жақынырақ болады, білікті сағат тіліне қарсы бұраңыз. Құралды табақтың түбінен жоғарырақ көтеру үшін, білікті сағат тілі бағытымен бұраңыз.
5 Сомынды қайта бекітіңіз.
6 Құралды миксерге орнатып, миксер басын төмендетіңіз. (Оның қалпын тексеріп, жоғарыдағы нүктелерді қараңыз).
7 Құрал дұрыс орнатылмайынша қажетінше жоғарыдағы қадамдарды қайталаңыз. Бұған қол жеткізілгеннен кейін, сомынды қауіпсіз етіп бекітіңіз.



жоғарғы температурада крем жасау қалақшасы бұл құрал табақтың түбіне аздап жетпей тұру керек.

араластыру құралы – бұл құрал жай ғана табақтың түбіне тию керек.
1 Құрылғыны токтан ажыратыңыз.
2 Миксер басын көтеріп, араластыру құралын салыңыз.
3 Миксер басын төмендетіңіз. Құралды реттеу қажет болса, миксер басын көтеріп, сомынды босату үшін қалақшаны қолданып, миксер басын төмендетіңіз.
4 Құралды табақтың түбіне жақындату үшін, реттеу дөңгелегін сағат тілімен бұраңыз. Құралды табақтың түбінен көтеру үшін, реттеу дөңгелегін сағат тіліне қарсы бұраңыз.
5 Сомынды қайта бекітіңіз.

қамыр ілмегі – бұл құрал зауытта орнатылған және ол реттелмейді.

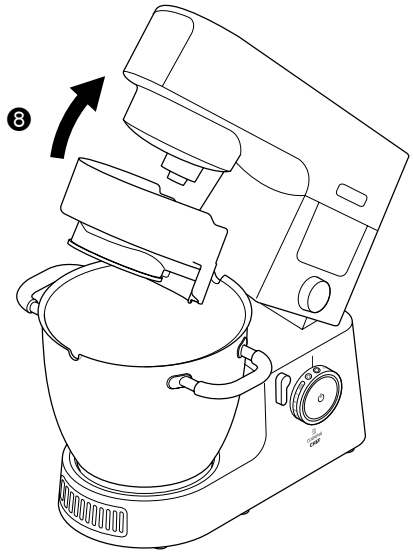
шашыратқыш құралын салу және қолдану

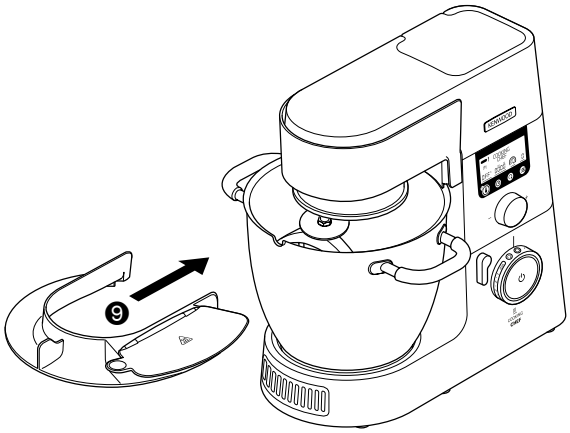
Шашыратқыш құралы екі бөліктен тұрады: жылу қалқаны және шашыратқыш.

Жылудан қорғаныс торын пісіру әрекеттері кезінде салу керек, әйтпесе құрылғы жұмыс істемейді және «Жылудан қорғаныс торы» көрсетіледі.
Жылу қалқаны миксер басын пісіру процесі кезінде шығарылатын будан қорғайды.
Жылудан қорғаныс торымен бірге қолданылмайынша, шашыратқыш табаққа реттеудің қажеті жоқ.

1 Құлыпталмайынша миксер басын көтеріңіз.
2 Толығымен орналастырылғанша жылу қалқанын миксер басының төменгі жағына қарай басыңыз ❽. Резеңке тығыны дұрыс сәйкестендірілмейінше жылу қалқанын ешқашан қолданбау керек.
3 Табақты негізге салыңыз.
4 Миксер басын төмендетіңіз.
5 Шашыратқышты табақ шетінде қалдырып, одан кейін толығымен орналастырылғанша әрі қарай итеріңіз ❾.
- Араластыру кезінде ингредиенттерді тікелей табаққа жүктеу науасы арқылы тікелей қосуға болады.

6 Шашыратқышты алып тастау үшін оны құрылғыдан әрі қарай жай ғана сырғытыңыз.
7 Жылу қалқанын алып тастау үшін, ол құлыпталғанша миксер басын көтеріңіз. Құралды алып тастап, одан кейін жылу қалқанын миксер басының жоғарғы жағынан төмен қарай тартыңыз.
Ескертпе: Миксер басы құлыпталған қалыпта болғанда ғана шашыратқышты реттеңіз немесе алып тастаңыз.





сыртқы қақпақтарын алу және салу

Жоғары жылдамдықта шығару қақпағы

1 Қақпақты алып тастау үшін, қысқышты қолданып, жоғарыға қарай көтеріңіз.
2 Салу үшін, қақпақты сыртына салып, төмен қарай басыңыз.

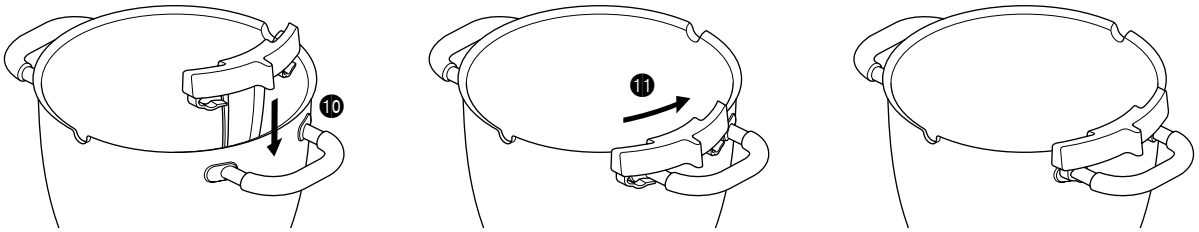
Төмен жылдамдықта шығару қақпағы

1 Қақпақты алып тастау үшін, төменгі жағындағы қысқышты қолданып, сыртына қарай тартып алыңыз.
2 Салу үшін қақпақтың жоғарғы жағындағы ысырманы сыртқы ойығына салып, қалпына қыстыру үшін итеріңіз.

араластыруға көмекші қысқышты салу және алу

Араластыруға көмекші қысқышты араластыру әрекетіне көмектесу үшін пайдалануға болады.

1 Араластыруға көмекші қысқышты тік шеті табақтың бүйірінің үстіне, ал қысқыштары сыртына киілетін етіп салыңыз ❿.
2 Қысқышты табақтың тұтқаларында сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз ⓫.
3 Алу үшін процедураны кері ретпен орындаңыз.
МАҢЫЗДЫ – Араластыруға көмекші қысқышты К-талқандағышын, бұлғауышты, қамыр ілмегін немесе крем жасау қалақшасын қолданып салмау керек.

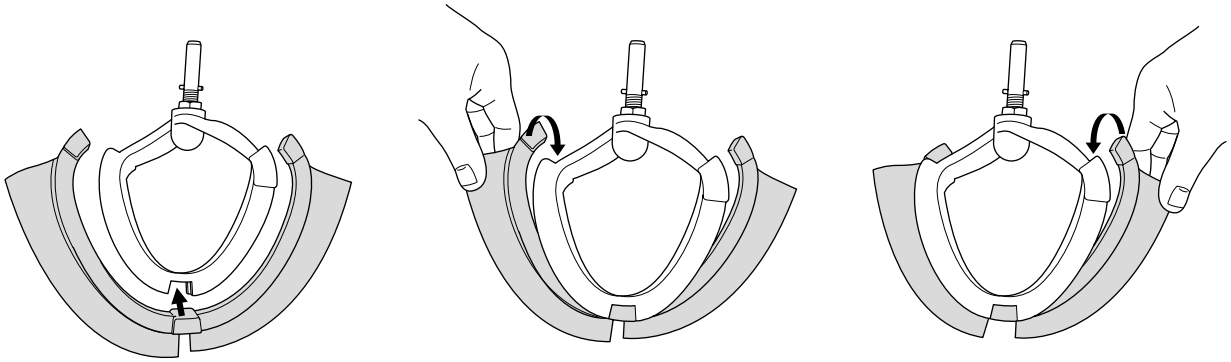


жоғары температурада крем жасау қалақшасын құрастыру

тазалағыш алмасты сәйкестендіру

Тазалағыш алмас әлдеқашан салынған түрде беріледі және оны тазаламас бұрын әрқашан алу керек.

1 Ұяға тазалағыш алмастың негізін салу арқылы құралға икемді тазалағыш алмасын абайлап салып, ұшын жайлап бүгу арқылы бір жағын ойыққа салыңыз. Басқа жағымен қайталаңыз.



Жоғарғы көлемдер мен ұсынылатын жылдамдықтар

Келесі жылдамдықтар тек нұсқаулық ретінде беріледі және араластырылатын, т.б. ингредиенттердің мөлшеріне және температурасына байланысты өзгешеленуі мүмкін.

Үгілмелі печенье	Ұн салмағы	910 г
Қатты ашытқысы бар қамыр	Ұн салмағы	350 г – 1.6 кг
	Жалпы салмағы	550 г – 2.56 кг
Жұмсақ ашытқысы бар қамыр	Ұн салмағы	250 г – 2.6 кг
	Жалпы салмағы	480 г – 5 кг
Жеміс тоқаш қоспасы	Жалпы салмағы	4.55 кг
Жұмыртқа ағы	Саны Салмағы	16 (605 г)
Пісіру режимі	Жалпы көлемі	3 л
Май	Жалпы көлемі	250 мл

* Жұмыртқа мөлшері=орташа мөлшерлі (салмағы 50 г.)

Құрал	**Рецепт/Дайындау**	**Ұсынылатын жалдамдық**
К-талқандағыш	Кілегейлі май/маргарин мен қант	«Min» (Мин) жылдамдықтан бастап, баяу 'Макс' жылдамдыққа жеткізіңіз
	Жұмыртқаны кремді қоспаға айналдыру	4 бастап «Max» (Макс) дейін
	Ұнға салынған жеміс т.б.	«Min» (Мин) – 1
	Барлығы біз кекс қоспасында	«Min» (Мин) жылдамдықтан бастап, баяу «Max» (Макс) жылдамдыққа жеткізіңіз
	Майды ұнға үйкеп салу	«Min» (Мин) параметріне 2
Жоғарғы температурада крем жасау қалақшасы	Май/ маргарин мен қанттан крем жасау	3 мәніне жайлап көтеру арқылы «Min» (Мин) мәнінде бастаңыз
	Табақтың жиектерінен ыстық және салқын қоспаларды қырып түсіру	3 мәніне жайлап көтеру арқылы «Min» (Мин) мәнінде бастаңыз
Шайқағыш	Жұмыртқалар, крем, суфле үшін.	Баяу «Max» (Макс) жылдамдыққа жеткізіңіз
Қамыр ілмегі	Ашытқысы бар қамыр қоспалары үшін	1 мәніне жайлап көтеру арқылы «Min» (Мин) мәнінде бастаңыз
Араластыру құралы	Мысалы, тауық, балық, көкөністер мен жемістер сияқты тағам қоюлығын жасау үшін, пісіру кезінде қолдануға қолайлы.	Тек араластыру параметрлерін пайдалану

күту және тазалау

- Тазаламас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- Кішкентай саңылау сіз оны алдымен қолданған кезде **шығыста** ② көрсетілуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай - жай ғана оны өшіріңіз.
- Температура датчиктерінің метал беткейлері қалыпты қолдану кезінде ескіру таңбаларын көрсетуі мүмкін. Бұл өнімнің жұмысына әсер етпейді.
- Қолданыста болмаған кезде, жоғары температурада икемді сабау құралын миксерге орнатулы қалдырмаңыз.

құрылғы, саңылау қақпақтары

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

жоғарғы температурада крем жасау қалақшасы

- Тазаламас бұрын, әрқашан құралдардан икемді әйнекті тазалағышты алып тастаңыз.
- Жұмсақ әйнек тазалағышты және құралды ыстық сабынды суда жуыңыз да, мұқият кептіріңіз. Балама түрде бөліктерін ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

  Ескертпе: Қолданбас бұрын және қолданғаннан кейін құрал негізінің жағдайын тексеріңіз және әйнек тазалағыш қалпын жиі тексеріп тұрыңыз да, тозу белгілері болатын болса, оны ауыстырыңыз.

табақ, құралдар, шашыратқыш, араластыруға көмекші қысқыш

- Қолмен жуыңыз, одан кейін мұқият құрғатыңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жуыңыз.
- Тот баспайтын құрыштан жасалған табақты тазалау үшін, сымды щетканы, метал қырғышты немесе ағартқыш құралды ешқашан қолданбаңыз. Түзілген қақты жою үшін сірке суын немесе ыңғайлы қаққа қарсы құралды пайдаланыңыз.
- Тағам жабысып қалса немесе табақтың ішінде күйіп қалса, берілген қалақшаны қолданып мүмкіндігінше көбін қырып алыңыз. Табақты жылы сабынды сумен толтырып, жібітілуіне мүмкіндік беріңіз. Нейлонды щетканы пайдаланып кез келген қатты қалдықтарды алып тастаңыз.
- Табақтың түсінің өзгеруі оның жұмысына әсер етпейді.

төгу тесігі

- Бұл аймақта тағамның болмауын қамтамасыз етіңіз. Қажет болса, тазалау үшін түтікті тазалағышты немесе мақта таяқшасын қолданыңыз.

температура датчиктері

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

элемент ыдыс	**жуғыш машинада жууға қолайлы**
Табақ	✓
К-талқандағыш, бұлғауыш, крем жасау қалақшасы, араластыру құралы	✓
Араластыруға көмекші қысқыш	✓
Сыртқы қақпақтары	✗
Қалақ	✓
Шашыратқыш мен жылудан қорғаныс торы	✓
Резеңке тығыздауыш	✓
Жұмыс бетін қорғау төсеніші	✓
Қамыр қырғышы	✓

қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- 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

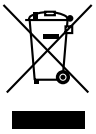
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

ҮлгіВатт	TYPE KCC90
Кернеу	220 – 240В
Герц	50 – 60Гц
Біріктірілген максималды қуаты	2000Вт
Мотор	1500Вт
Жылытқыш	1500Вт
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
Импортердің мекенжайы:
“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Сущевская
27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76

Ақаулық	Себеп	Шешім
Миксер қыздыру режимінде жұмыс істемейді, қате хабарын көрсетеді және ескерту сигналын шығарады.	Қауіпсіздік датчиктерінің бірі қосылған.	Себептерді хабарлау үшін дисплей экранын тексеріңіз. • Басының төмендетілгенін және құлыпталғанын қамтамасыз етіңіз. • Барлық шығыс қақпақтарының дұрыс салынғанын қамтамасыз етіңіз. • Жылу қалқанының дұрыс салынғанын қамтамасыз етіңіз. • Пісіру аспазы табағының дұрыс салынғанын қамтамасыз етіңіз.
Құрылғы жылдамдықты өзгертеді немесе пісіру кезінде жылдамдық шектеледі.	Табақтағы тағам 60°C-қа жеткен кезде жылдамдық автоматты түрде шектеледі және ыстық температураны ескерту индикаторы қосылады.	Бұл қауіпсіздік мүмкіндігі.
Тағам табақтың негізінде күйіп қалған.	1 Таңдалған температура параметрі 1 тым жоғары болуы мүмкін. 2 Дұрыс емес құрал қолданылуда. 3 Кешіктіріп араластыру тым ұзақ. 4 Құрал табақта жеткілікті төмен болмауы мүмкін. 5 Орнатылған таймер тым ұзақ болып орнатылуы мүмкін. 6 Датчик және/немесе табақтың төменгі жағы таза болмауы мүмкін.	1 Температураны немесе қуат параметрлерін азайтыңыз. 2 Ең қолайлы құралды қолданылғанын және дұрыс реттелгенін тексеріңіз. 3 Кешіктіріп араластыру жиілігін арттырыңыз немесе үздіксіз әрекетті арттырыңыз. 4 Құралды реттеңіз. 5 Қысқа уақыт мерзімінде пісіріңіз (тағамның дұрыс пісірілуін қамтамасыз етіңіз). 6 Осы аймақтардың таза және құрғақ болып сақталуын қамтамасыз етіңіз.
Тағамның қоюлығы алынбады.	1 Таңдалған температура тым жоғары. 2 Кешіктіріп араластыру тым жиі. 3 Ингредиенттер тым ұзақ уақытқа пісірілген. 4 Дұрыс емес құрал қолданылуда.	1 Температураны азайтыңыз. 2 Кешіктіріп араластыруды азайтыңыз. 3 Пісіру уақытын азайтыңыз (тағамның толығымен пісірілгенін қамтамасыз етіңіз). 4 Ең ыңғайлы құралдың қолданылатынын тексеріңіз.
Сәйкес емес араластыру жылдамдығы.	1 Ингредиенттері тым үлкен, қатты немесе тым қатты.	1 Тағамды кішірек бөліктерге бөліп, жемістен дәнектерін алып тастап, орнында ингердиенттерді құралсыз баяу ерітіңіз (бірақ жылдамдықтың таңдалуын қамтамасыз етіңіз). 2 Басы төмендетілген соң, ингредиенттерін қосыңыз. 3 Ең қолайлы құралдың қолданылғанын тексеріңіз.
Миксер басын жабу қиын.	1 Табақтың түбіндегі шоколад сияқты нығыз ингредиенттер миксер басының құлыпталуына кедергі келтіреді. 2 Араластыру құралы дұрыс салынбаған.	1 Миксер басы төмендетілгеннен кейін ингредиенттерді қосыңыз. 2 Араластыру құралының араластыру құралы сыртына салынғанын қамтамасыз етіңіз.
Араластыру жылдамдықтары таңдалған кезде миксер үздіксіз іске қосылады.	Шығыс қақпақтары дұрыс емес салынған.	Шығыс қақпақтарының дұрыс салынғанын қамтамасыз етіңіз.
Тіркемелерді қолданған кезде, мотор жылдамдығы шектеледі	Ыстық табақ салынған.	Табақты алып тастаңыз немесе табақты 60°C-тан төмен температураға салқындатыңыз.
Шайқағыш немесе K-талқындағыш тостағанға соғылады немесе тостаған түбіндегі ингредиенттерге жетпейді.	Құралдар дұрыс емес биіктікте орналасқан және реттеуді қажет етеді.	Биіктікті сомынды бұрайтын кілт арқылы реттеңіз- «Құралды реттеу» бөлімін қараңыз.
Бұлғауыш, K-талқандағыш немесе крем жасау қалақшасын араластыруға көмекші қысқышқа қарсы түсіреді.	Араластыруға көмекші қысқыш салынған.	Араластыруға көмекші қысқышты алыңыз, мұны араластыру құралын қолданған кезде ғана қолдану керек.

Ақаулық	Себеп	Шешім
Баяу жылдамдықты қондырғылар бекітілмейді.	Қондырғылардың модель түрімен үйлесімді екенін тексеріңіз. Бұрау Қосу Жүйесі талап етіледі. (KAX моделі)	Қондырғыларды шығысқа бекіту үшін олар KAX Бұрау Қосу Жүйесіне сәйкес болғаны жөн. Егер қондырғыларыңыз панельді қосу жүйесіне сәйкес келсе, онда сізге ас үй құрылғысында бұрап қосу жүйесін қолдану үшін орамада қамтылған KAT002ME жалғастырғышын қолдану қажет. ***Қосымша ақпарат үшін www.kenwoodworld.com/twist.***
Ас үй құрылғысын алғаш рет қуат көзіне қосқанда күту күйіндегі шам жылтылдайды.	Жылдамдық басқару 'O' күйінде емес. Миксер басы көтеріліп тұр немесе дұрыс төмендетілмеген.	Жылдамдық басқаруды тексеріп 'O' күйіне келтіріңіз. Ас үй құрылғысының басы дұрыс төмендетілгенін тексеріңіз.
Ас үй құрылғысы жұмыс кезінде тоқтайды. Күту күйіндегі шам тез жылтылдайды.	Аса жүктелуден қорғау немесе қыздырудан сақтау жүйесі жұмыс жасайды Максималды сыйымдылық мөлшері асты.	Қуат көзінен ажыратып, аса жүктелгенін тексеріңіз.Жылдамдықты басқару тетігін 'O' күйіне келтіріп, қайта қосыңыз. Егер құрылғы жұмыс істемесе,, кейбір ингредиенттерін жүктелуін азайту үшін алып тастаңыз да қайта қосыңыз. Егер бұл да мәселені шешпесе, қуат көзінен ажыратып, 15 минутқа қалдырыңыз. Қуат көзіне қосып, жылдамдықты қайта таңдаңыз. Егер құрылғы жоғарыдағы әрекеттерден кейін қайта қосылмаса, әрі қарай кеңес үшін «тұтынушыларға кеңес бөлімімен» байланысыңыз.
Жұмыс істеу кезінде ас үй құрылғысы тоқтатылады. Күту режимінің шамы баяу жыпылықтап тұр.	1 Жылудан қорғаныс торын алыңыз немесе сыртқы қақпақты алыңыз. 2 Миксер басын көтерілген. 3 Сыртқы тіркеме өзінің максималды іске қосу уақытынан асырылған.	1 Жылудан қорғаныс торын немесе сыртқы қақпағын салыңыз. Жылдамдықты басқару тетігін «O» қалпына бұраңыз және қайта іске қосыңыз. 2 Миксер басын төмендетіңіз. Жылдамдықты басқару тетігін «O» қалпына бұраңыз және қайта іске қосыңыз. 3 Жылдамдықты басқару тетігін «O» қалпына бұраңыз және қайта іске қосыңыз.
Ас үй құрылғысы қуат көзіне қосылғанымен күту күйіндегі шам жанбайды.	Ас үй құрылғысы 30 минуттан көп қосулы түрде жұмыс жасамай қалдырылды.	Күтү күйі батырмасын бір рет қайта қосылу үшін басыңыз.
Дисплей экраны әліпбилік/сандық қате кодын көрсетеді.	Құрал дұрыс жұмыс істемейді.	Өкілетті Kenwood қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз. Ең жақын Kenwood қызмет көрсету орталығы мәліметтерін табу үшін www.kenwoodworld.com торабына немесе елге тән веб-торапқа кіріңіз.
Тұтынушыларға кеңес бөлімімен байланысқан кезде, бағдарламалық құрал нұсқасының толық деректерін беру керек болуы мүмкін. Мұны мәзір түймесін басу және «ПАРАМЕТРЛЕР», одан кейін «НҰСҚА» тармақтарын таңдау арқылы табуға болады.		



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.

HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

5720000733/1