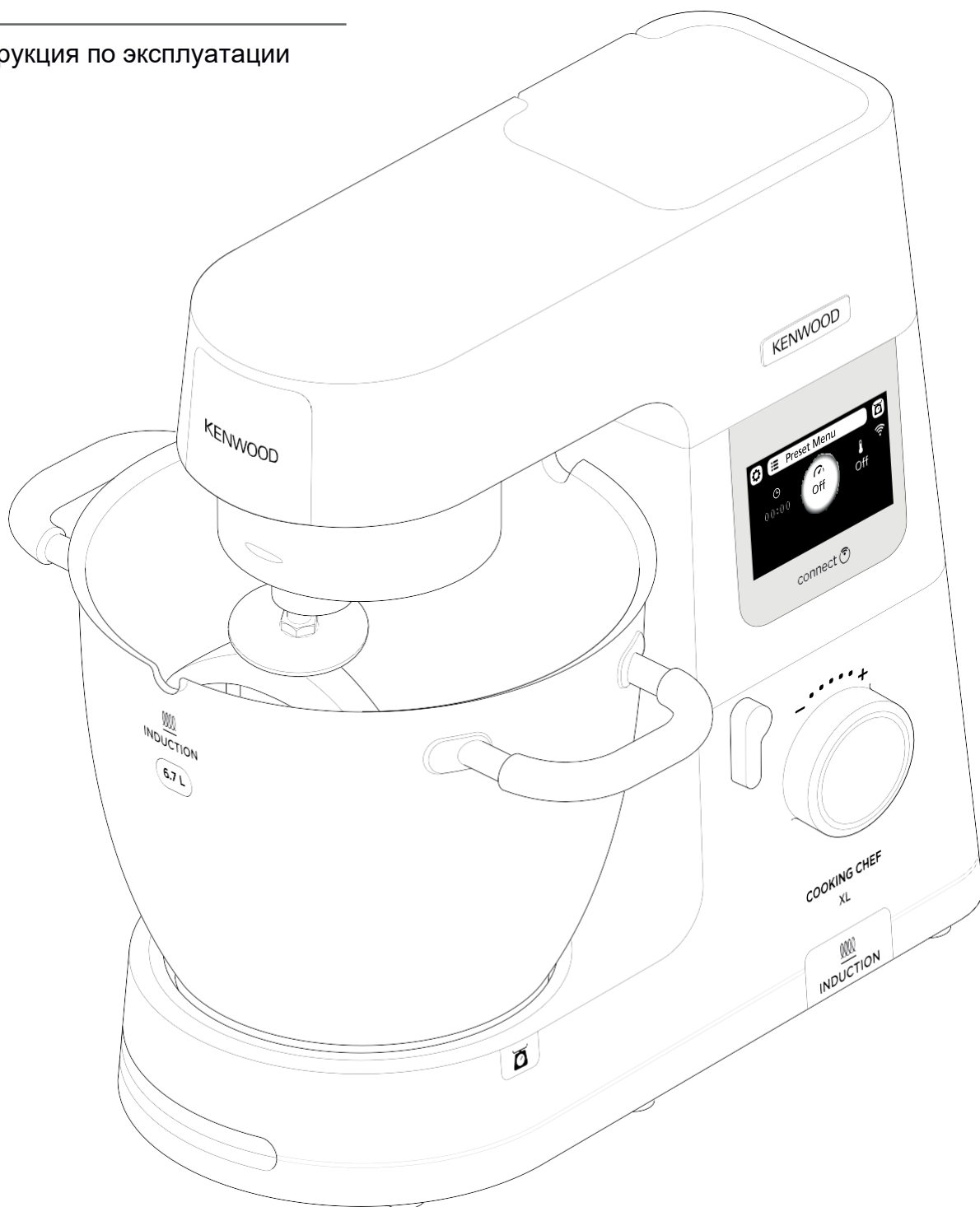


KENWOOD

TYPE KCL95

Инструкция по эксплуатации

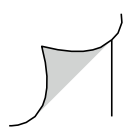


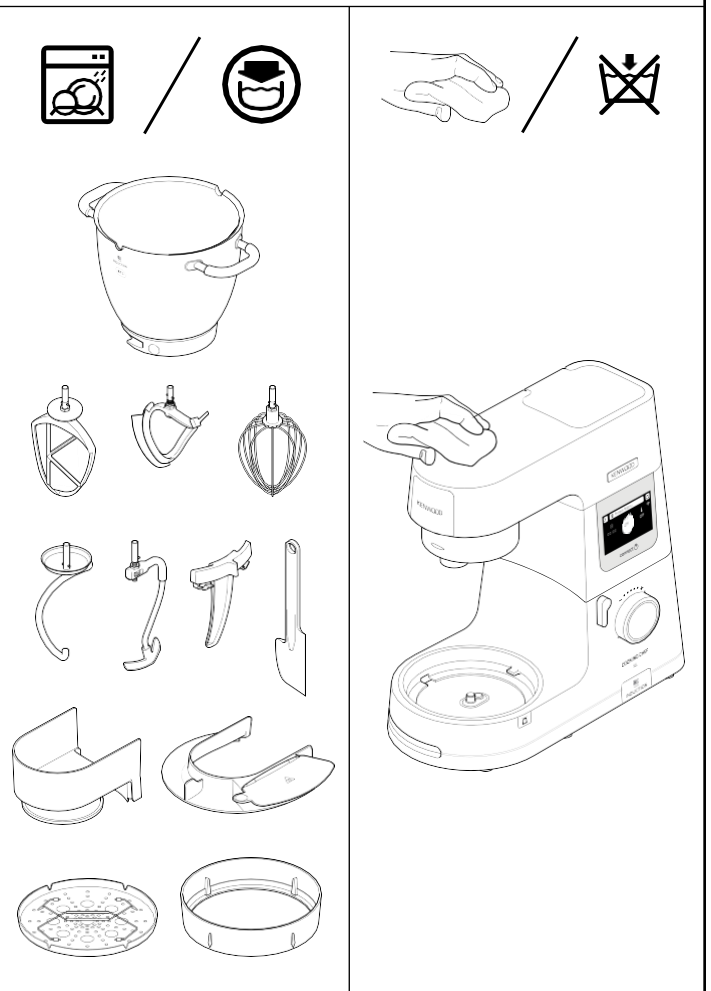
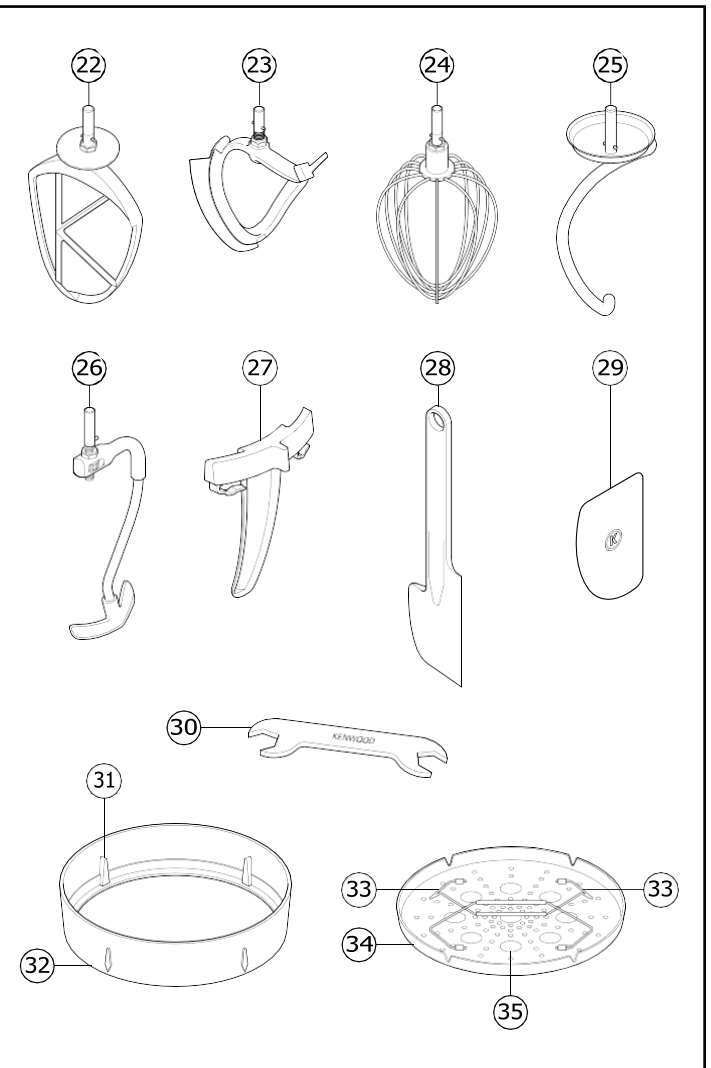
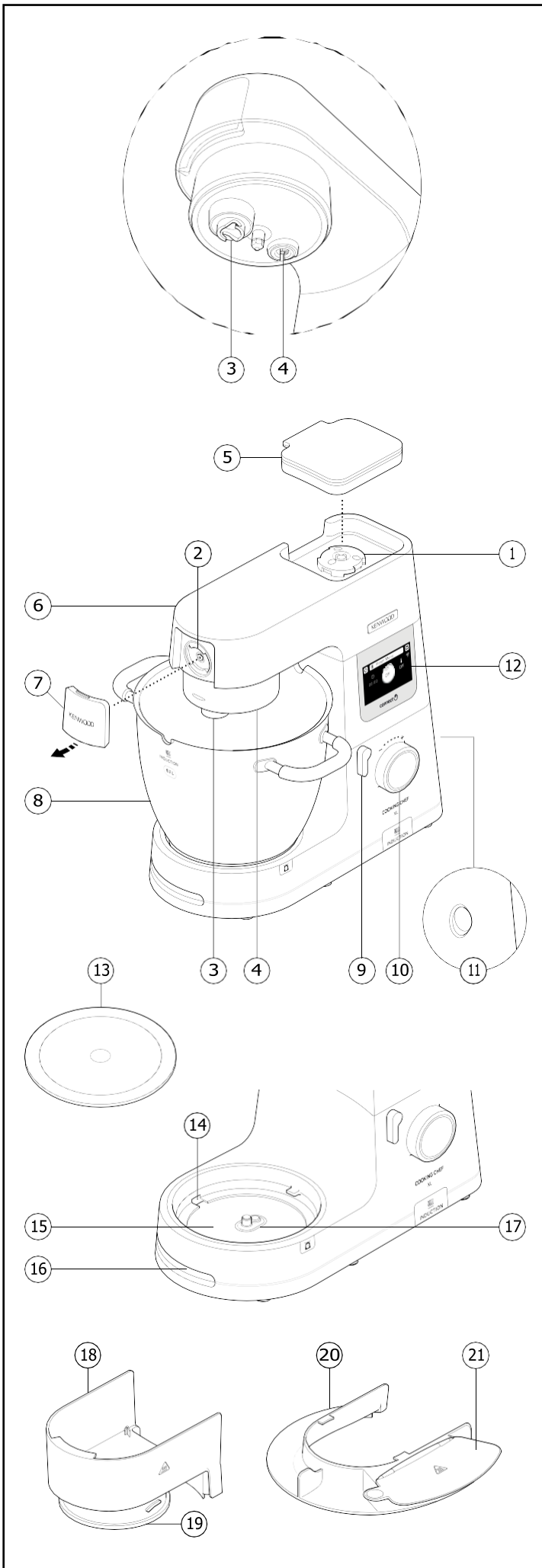
Русский

2 - 19

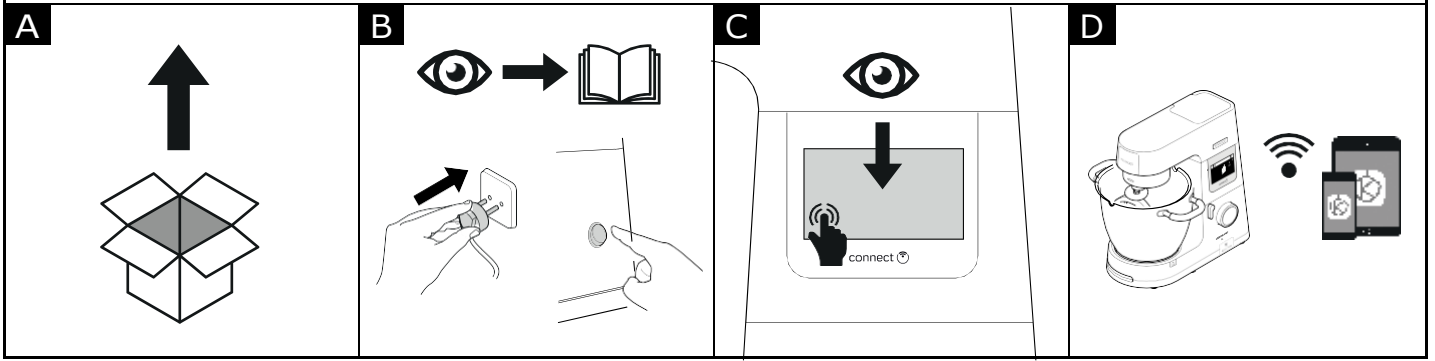
Қазақша

20 - 34

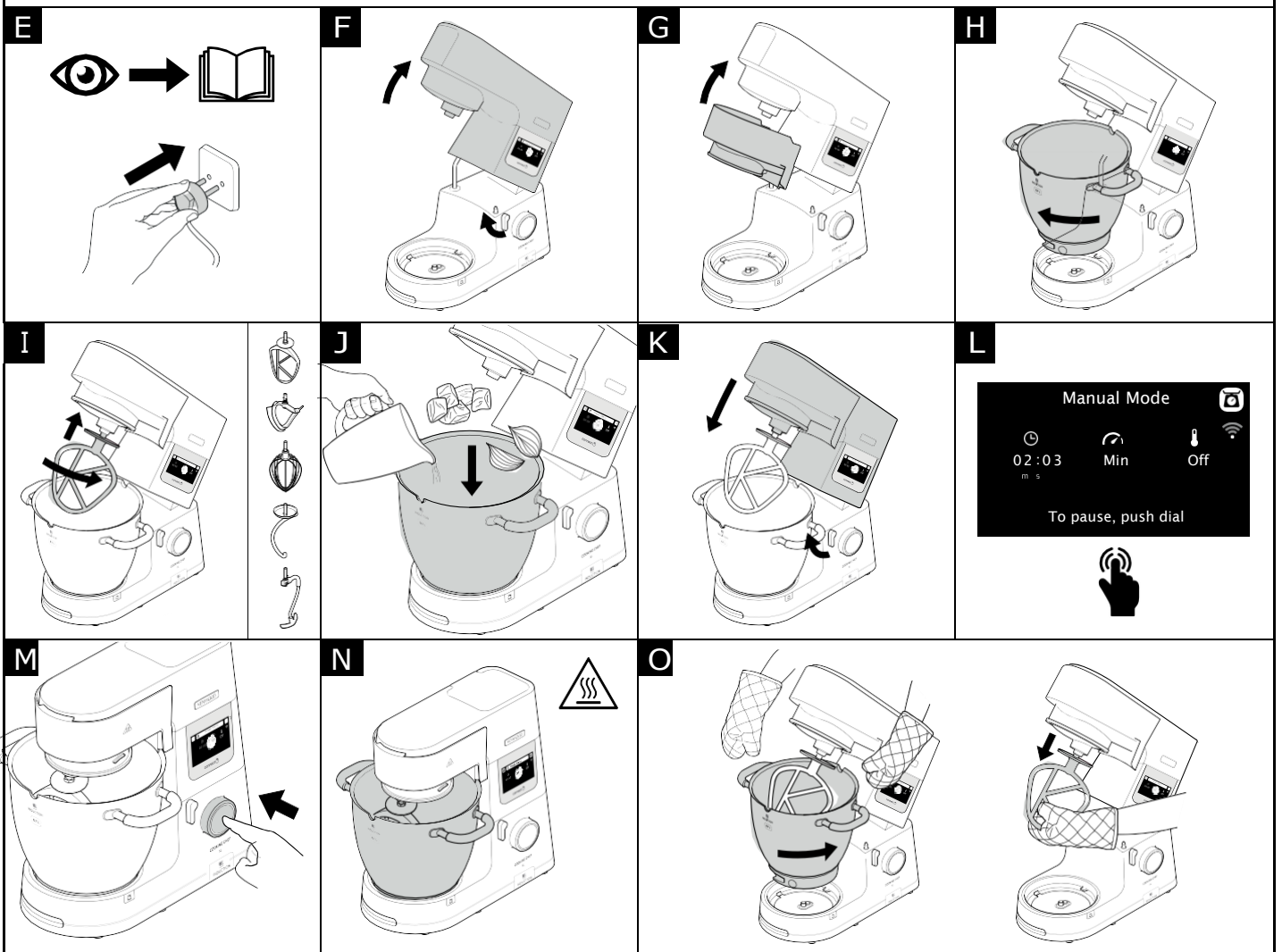




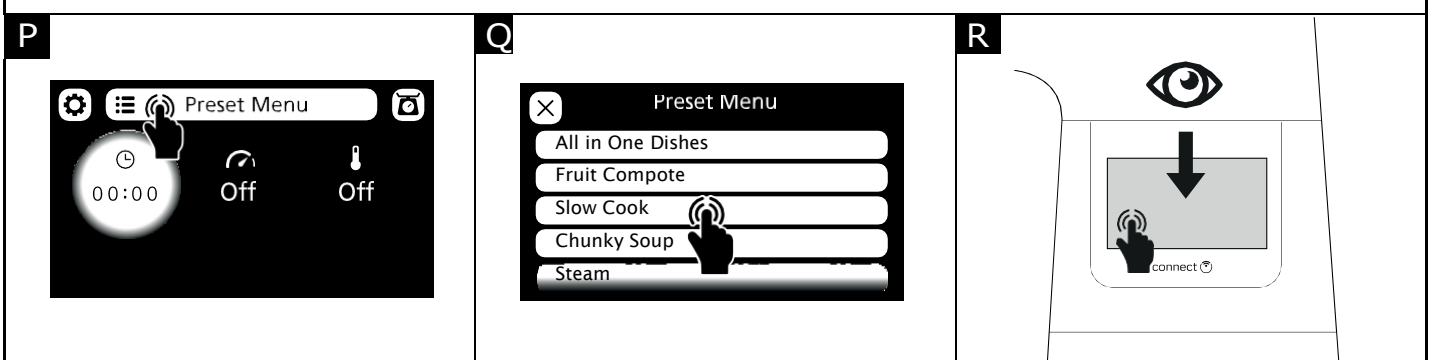
Мобильное приложение KENWOOD WORLD APP. Доступно для России с марта 2021 г.



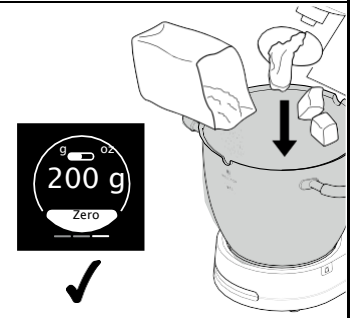
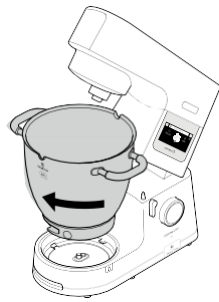
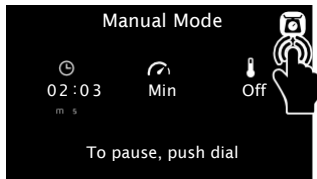
Подключение кухонной машины Cooking Chef – Ручное управление



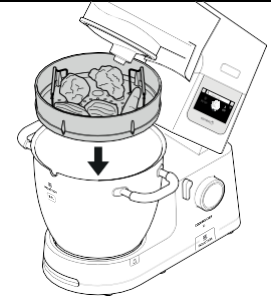
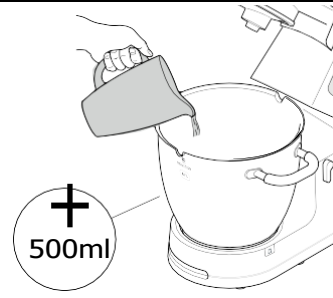
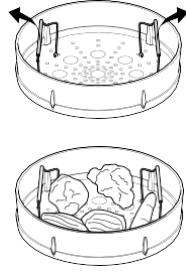
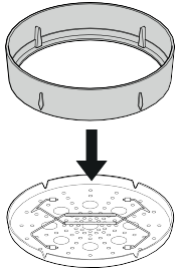
Использование предустановленных программ



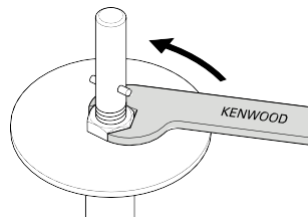
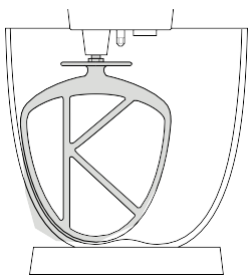
S Использование функции взвешивания



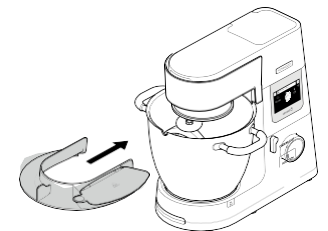
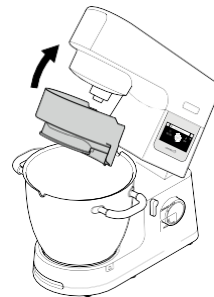
T Использование режима пароварки



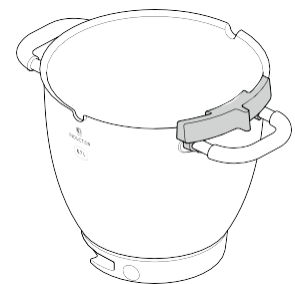
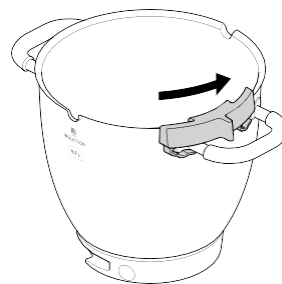
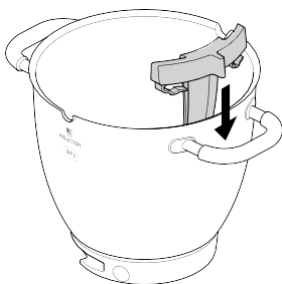
U Регулировка насадок по высоте



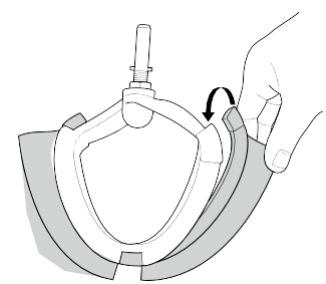
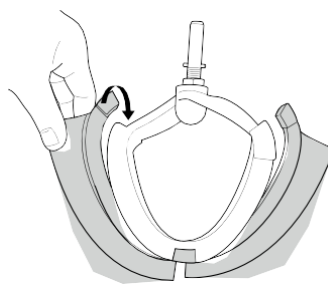
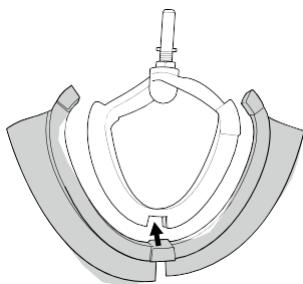
V Использование теплозащитного кожуха и защиты от брызг



W Установка и снятие зажима для смешивания



X Сборка высокотемпературной насадки для мягких смесей



Меры безопасности


Внимательно ознакомьтесь с данными инструкции и сохраните их для использования в будущем.

- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные материалы и этикетки.
- 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 человек, работающий с кухонной машиной или находящийся 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 установкой или снятием насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите кухонную машину и отсоедините сетевой шнур от розетки.
- Не приближайтесь к движущимся частям и установленным приспособлениям; волосы необходимо заправить в специальный головной убор, а украшения и свободная одежда должны быть на расстоянии от движущихся частей.
- Не дотрагивайтесь руками до внутренних частей шарнирного механизма.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра, если не включен режим приготовления.
- Оставляя прибор без присмотра при включённом режиме приготовления, обращайтесь особое внимание на следующее:
 - ⊗ Придерживайтесь указаний относительно температурных режимов и максимальных объёмов обрабатываемых ингредиентов;
 - ⊗ Следите за тем, чтобы до прибора и шнура не мог дотянуться ребёнок и чтобы они находились подальше от края рабочей поверхности;
 - ⊗ Регулярно контролируйте процесс приготовления, чтобы в продуктах было достаточно жидкости и они не переваривались.
- Никогда не используйте поврежденный прибор. Проверьте или отремонтируйте: см. «Сервис и Обслуживание клиентов».
- Никогда не используйте неоригинальные насадки или более одной насадки одновременно.
- Никогда не превышайте максимальную производительность и при использовании индукционного нагревателя никогда не превышайте максимальный уровень заполнения 3 литра, указанный на внутренней стороне чаши.
- При использовании насадки ознакомьтесь с прилагаемыми к ней инструкциями по технике безопасности и эксплуатации.
- Поднимая этот прибор, будьте осторожны, поскольку он тяжелый. Перед тем как поднять убедитесь в том, что верхняя часть электроприбора зафиксирована, а чаша, насадки, крышки и сетевой шнур надежно закреплены.
- При перемещении устройства всегда беритесь за нижнюю и верхнюю часть кухонной машины. Не поднимайте и не переносите устройство за ручку чаши.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- Никогда не допускайте намокания блока питания, шнура или вилки.
- Будьте осторожны при обращении или прикосновении к любой части устройства, когда оно используется в режиме приготовления или после нее, в частности, к ЧАШЕ, защите от брызг и НАСАДКАМ, так как они будут оставаться ГОРЯЧИМИ долгое время после выключения устройства. Чтобы снять и перенести чашу, берите ее за ручки.

Пользуйтесь перчатками для духовки при работе с горячей чашей и инструментами для горячего смешивания.

- Символ , нанесенный на изделие, указывает на поверхность, которая может нагреваться во время использования.
- Соблюдайте осторожность при снятии насадок чаши после длительного использования, так как они могут быть горячими.
- Нижняя сторона чаши будет оставаться горячей еще долгое время после прекращения нагрева.
- Соблюдайте осторожность при обращении и используйте коврик для защиты рабочей поверхности, когда ставите чашу на термочувствительные поверхности.
- Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, заглядывая в чашу, поднимая окошко 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.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки не следует помещать на подставку для чаши/в зоне нагрева, так как они могут нагреться.
- 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 приготовления 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 быстрее помещать в холодильник.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Не прилагайте чрезмерных усилий при нажатии на сенсорный экран и никогда не используйте острые предметы для работы с ним.
- Не пользуйтесь венчиком при обработке густых смесей (например, при взбивании жира с сахаром), так как это может привести к его повреждению.
- Шнур питания предназначается для снижения риска запутаться в нем или споткнуться. Удлинитель 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.
- Максимальное значение мощности основано на мини-измельчителе/мельнице, которая работает с максимальной нагрузкой. Другие насадки могут потреблять меньше энергии.
- Данный прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Насадка-пароварка

- В процессе работы этой насадки образуется пар, который может вызвать ожог.
- Следите за тем, чтобы не получить ожог в результате выхода пара из корзины пароварки, в особенности при снятии крышки для защиты от брызг и поднятии крышки для загрузки продуктов.
- Будьте осторожны при обращении с деталями; любая жидкость, конденсат, часть пароварки или кухонной машины будут очень горячими. Используйте перчатки для духовки.
- Отключайте устройство от сети перед установкой или снятием деталей или чисткой.

Безопасность пищевых продуктов

- Тщательно готовьте мясо, птицу, рыбу и морепродукты. И никогда не готовьте их в замороженном состоянии.
- Не разогревайте приготовленную пищу в пароварке.

Перед подключением

▲ Убедитесь, что у вас такое же электроснабжение, как показано на нижней стороне прибора.

ВНИМАНИЕ: ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.

▲ Прибор соответствует Регламенту ЕС 1935/2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

▲ Прибор соответствует основным требованиям и другим соответствующим положениям Директивы 2014/53/EU.

Перед первым использованием

- Очистите детали: См. раздел 'Чистка и уход'.

Ознакомьтесь с вашей кухонной машиной Kenwood Cooking Chef

Основные компоненты

Приводы для крепления насадок

- 1 Высокоскоростной привод (ВСП)
- 2 Низкоскоростной привод (НСП)
- 3 Привод для планетарного
- 4 смешивания

Привод для насадки для смешивания во время приготовления

Кухонная машина


- 5 Крышка для высокоскоростного привода
- 6 Верхняя часть кухонной машины
- 7 Крышка для низкоскоростного привода
- 8 Чаша Cooking Chef
- 9 Рычаг подъема верхней части
- 10 Диск управления
- 11 Выключатель On/Off (Вкл./Выкл.)
- 12 Экран дисплея
- 13 Термостойкий коврик для рабочей поверхности
- 14 Выпускное отверстие
- 15 Подставка для чаши/нагревательный отсек
- 16 Вентиляционные отверстия
- 17 Датчики температуры
- 18 Теплозащитный кожух
- 19 Резиновое уплотнительное кольцо (съёмное)
- 20 Крышка для защиты от брызг


- 21 Лоток для загрузки продуктов
- 22 К-образная насадка
- 23 Насадка для мягких смесей
- 24 Венчик
- 25 Крюк для теста
- 26 Насадка для смешивания во время приготовления
- 27 Зажим насадки для смешивания
- 28 Термостойкий кулинарный шпатель
- 29 Скребок для теста
- 30 Гаечный ключ

Насадка-пароварка

- 31 Опоры для ручек
- 32 Опорное кольцо
- 33 Складные ручки
- 34 Съёмный поднос
- 35 Держатель для яиц

Примечание: насадки для низкоскоростного привода
Низкоскоростной привод вашей кухонной машины оснащен шестигранным соединением.

При покупке новых насадок для низкоскоростного привода следует проверить их совместимость с кухонной машиной. Код насадок с шестигранным соединением начинается с букв КАХ, а на упаковке таких насадок есть символ 

Если ваша насадка оснащена штоковым соединением Bar , вам следует воспользоваться адаптером KAT002ME, чтобы установить ее низкоскоростной привод кухонной машины.


Дополнительную информацию см. на сайте www.kenwoodworld.com/twist.

Подключение к приложению Kenwood World App




См. схемы **A – D**

Приложение Kenwood World App позволит Вам управлять своим устройством через свой смартфон или планшет.

- 1 Подключите прибор к сети и нажмите на переключатель Вкл./Выкл, расположенный на боковой поверхности блока питания.
- 2 Выберите Настройки  > WiFi > Подключение и следуйте инструкциям на сенсорном экране.

PIN-код

- Он потребуется по запросу ПО Kenwood World App
- Устройство можно подключить только тогда, когда на экране дисплея отображается PIN-код. Если PIN-код введен неправильно, следуйте инструкциям в приложении и повторите попытку.
- Чтобы отобразить PIN-код устройства, выберите «Настройки»  > WiFi > Подключиться и следуйте инструкциям на экране дисплея (только при подключении к WiFi).

Примечание:

WiFi


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

Совместимость

Приложение Kenwood World App совместимо с последними версиями iOS и Android.

Сброс к заводским настройкам

Важно

- ▲ При утилизации устройства важно восстановить заводские настройки, чтобы защитить ваши личные данные.
- ▲ При выборе этой опции будут удалены все данные WiFi, хранящиеся на устройстве, и восстановлены заводские настройки.
- ▲ Чтобы восстановить заводские настройки устройства, выберите «Настройки»  > Восстановить Заводские настройки.

Подключение кухонной машины Cooking Chef Connect

См. схемы **E – I**

ВАЖНО

- Убедитесь, что зона индукции, датчики температуры и внешняя поверхность дна чаши чистые. Несоблюдение этого правила повлияет на датчик температуры, что приведет к снижению качества приготовления.
 - Убедитесь в том, что все крышки, включая теплозащитный экран, установлены. В противном случае функция нагрева не будет работать.
- 1 Подключите прибор к сети и нажмите на выключатель Вкл./Выкл (On/Off).
 - 2 Поверните рычаг поднятия верхней части кухонной машины по часовой стрелке и приподнимите верхнюю часть кухонной машины до фиксированного положения.
 - 3 Подтолкните теплозащитный экран вверх к нижней стороне верхней части кухонной машины до полной фиксации в этом положении. Теплозащитный экран можно использовать только при условии, что резиновое уплотнительное кольцо установлено правильно.

- При использовании кухонной машины Connect без подогрева нет необходимости устанавливать теплозащитный экран, если только не используется защита от брызг. См. раздел "Установка и использование защиты от брызг."
- 4 Установите чашу на основание.
- 5 Установите необходимую насадку в привод для планетарного смешивания или в привод для насадки для смешивания во время приготовления, если вы используете насадку для смешивания во время приготовления, расположите стержень в паз, а затем поверните его до фиксации.
- Чтобы снять насадку повторите действия, описанные в шаге 5, в обратном порядке. (После приготовления пищи всегда пользуйтесь кухонными перчатками чтобы снять насадку).
- 6 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.

Насадка для смешивания во время приготовления.

При использовании насадки для смешивания зажим для смешивания также может использоваться для содействия процессу смешивания, см. раздел "Установка и снятие зажима для смешивания". Насадку для смешивания также можно использовать с венчиком. **Не следует использовать насадку для смешивания с крюком для теста.**

Подключение кухонной машины Cooking Chef Connect - Ручное управление

- 1 Добавьте соответствующие ингредиенты для приготовления/смешивания
- 2 Установите необходимое время, скорость и температуру. Примечание: Чтобы использовать машину в качестве миксера без нагрева, выберите Выкл.» При установке температуры. Поверните диск управления против часовой стрелки, чтобы использовать интервалы перемешивания и импульсный режим. Поверните диск управления по часовой стрелке, чтобы использовать устройство в режиме непрерывной скорости.
- 3 Для начала работы нажмите на диск управления.
- 4 Для остановки прибора в любой момент нажмите на диск управления. Если работает программа готовки, будьте осторожны, так как прибор будет горячим.
- При температуре чаши выше 60°C в целях безопасности действует автоматическое ограничение скорости даже если выбрана более высокая скорость. При понижении температуры ниже 60° скорость автоматически повышаться не будет. Необходимо сначала установить скорость в положение "Выкл" (Off), а затем снова выбрать необходимую скорость.

Режим ВСВТ (высокой скорости и температуры)

Для смешивания на высокой скорости при температуре 60°C и выше.

- Выберите время (если применимо), скорость и температуру 60°C или выше.
- На экране дисплея появится предупреждение о том, что вы входите в режим ВСВТ.
- После того как, вы прочтете и примете к сведению предупреждение, нажмите на кнопку «Да», чтобы подтвердить, что вы готовы активировать режим ВСВТ.

Эту функцию СЛЕДУЕТ использовать ТОЛЬКО с венчиком и / или насадкой для смешивания во время приготовления. Не следует превышать максимальный объем приготовляемого блюда в 3 литра и следует обязательно установить крышку для защиты от брызг. Машину нельзя оставлять без присмотра.

5. После исполнения программы устройство издаст 3 звуковых сигнала
- Примечание: Если время не установлено, то процессы нагрева и помешивания автоматически завершаться, после того, как отсчет на таймере достигнет 8 часов.
6. Для остановки процесса подогрева поверните регулятор температуры в положение "ВЫКЛ." (OFF). Для остановки прибора в любой момент нажмите на диск управления.
- Важно** - Если в какой-либо момент времени верхняя часть кухонной машины поднимется во время работы, процесс подогрева приостановится, насадка для чаши остановится и не возобновит работу при повороте головы кухонной машины. Для перезапуска кухонной машины, опустите голову КМ и нажмите на диск управления.

Использование предустановленных программ

См. схемы **P** – **R**

- 1 Выберите меню предустановленных программ.
- 2 Выберите программу, которую вы хотите использовать.
- 3 Следуйте настройкам на дисплее.
- 4 **Чтобы остановить устройство в любой момент, нажмите диск управления. Будьте осторожны, т.к. чаша и насадки будут горячими.**

После приготовления

▲ Соблюдайте осторожность при обращении и прикосании к любым частям устройства, если они используются в режиме приготовления или после приготовления, В ЧАСТНОСТИ, к ЧАШЕ И НАСАДКАМ, поскольку они остаются ГОРЯЧИМИ еще долгое время после выключения устройства.

▲ Чтобы снять и перенести чашу, берите ее за две боковые ручки. Используйте перчатки для духовки при работе с горячей чашей и горячими насадками.

▲ Нижняя сторона чаши будет оставаться горячей еще долго после прекращения нагрева. Соблюдайте осторожность при обращении и использовании прилагаемого коврика для защиты термочувствительных поверхностей.

Советы и подсказки

- ▲ В некоторых рецептах, особенно в рецептах с высоким содержанием воды, температура приготовления не может быть выше 100 °C (поскольку это точка кипения воды).
- ▲ Добавляя ингредиенты в чашу во время приготовления, уменьшите скорость и добавляйте ингредиенты медленно и равномерно.
- ▲ Для быстрого нагрева соусов используйте режим непрерывного перемешивания.
- ▲ Если во время приготовления используется защита от брызг, всегда снимайте ее перед подъемом головы кухонной машины. Помните, что на защите от брызг и теплозащитном кожухе образуется конденсат.
- ▲ Поднимая голову кухонной машины поднимайте ее медленно, чтобы жидкость с обратной стороны теплозащитного кожуха стекала обратно в чашу.
- ▲ Доступны четыре функции задержки перемешивания, которые позволяют выбрать подходящее количество перемешивания для отдельных рецептов. В некоторых рецептах потребуется постоянное перемешивание, чтобы ингредиенты не прилипали ко дну чаши, тогда как для других предпочтительно периодическое перемешивание для сохранения текстуры пищи.


Использование функцией взвешивания.

См. схемы **S**

- 1 Выберите функцию взвешивания **S** на сенсорном экране.
- 2 Установите чашу.
- 3 Обнулите шкалу.
- 4 Взвесьте ингредиенты.
- 5 Для переключения единиц измерения нажмите кнопку единиц измерения на экране взвешивания.

Примечание: Перед взвешиванием всегда ставьте прибор на сухую ровную устойчивую поверхность. Не давите на кухонную машину или чашу во время взвешивания, так как это повлияет на точность весов. Функцию взвешивания можно использовать на верхней части кухонной машины, когда она будет закрыта..

Таблица предустановок

Настройки по умолчанию можно изменить в соответствии с вашим рецептом, если это применимо. Нерегулируемые настройки обозначаются значком . Когда на экране дисплея отображается «Нагрев», таймер не начнет обратный отсчет, пока не будет достигнута требуемая температура.
















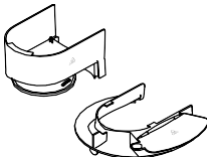












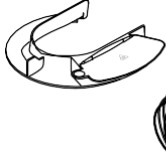




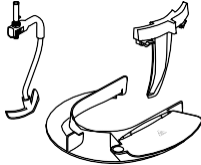










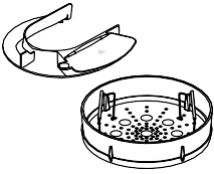



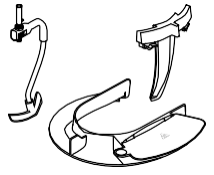






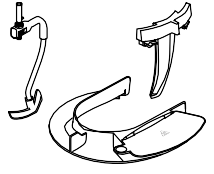






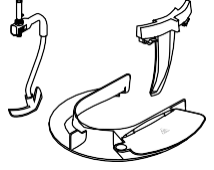






Заданная настройка	Рекомендованная насадка	Настройки по умолчанию (регулируемые)	Период сохранения тепла	Идеи для рецептов/Использования
Взбивание яичного белка		 1 мин 15 сек (1 мин – 5 мин)  Макс. (Мин. – Макс.)  ВЫКЛ. 		Взбивание яичного белка для шоколадного мусса
Бисквитный пирог		 1 мин (30 сек – 5 мин)  1 – Макс. (1 – Max)  ВЫКЛ. 		Бисквитный «Виктория», пирожные -корзиночки.
Замес теста		 10 мин (5 мин – 30 min)  Мин до 1 (Мин. -1)  ВЫКЛ. 		Хлеб, булочки, пицца
Расстойка теста		 1 час (20 мин - 1 час)  ВЫКЛ.   30°C (25°C – 35°C)		Расстойка дрожжевого теста
Растопить шоколад		 10 мин (3 мин – 1 час)  1  60°C		Шоколадный мусс
Швейцарская меренга		 10 мин  Макс.  40°C		Основа для глазури из сливочного крема
Итальянская меренга	 	 4 мин  HSHT 6  60°C – 85°C		Лимонные меренги и пирог «Аляска»
Фруктовый компот		 20 мин  1  104°C	 30 мин  3  62°C	Начинки для тортов, глазурь для десертов
Попкорн		 10 мин  ВЫКЛ  180°C		Свежий попкорн домашнего приготовления

Таблица предустановок (продолжение)				
Заданная настройка	Рекомендуемая насадка	Настройки по умолчанию (регулируемые)	Стадия сохранения тепла	Идеи для рецептов/Использования
Пароварка		 20 мин (15 мин – 45 мин)  ВЫКЛ.  100°C		Семга “Папильот”
Режим мультиварка		 40 мин  3 - 4  103°C – 140°C	 30 мин  2  62°C	Болоньезе
Суп		 20 мин  3 - 4  103°C – 140°C	 30 mins  2  62°C	Минестроне, бульоны
Медленноварка		 2 часа  3 - 4  98°C – 140°C	 30 мин  2  62°C	Мясо по-бургундски

Рецепт

Маринад из чернослива

200 г прозрачного жидкого меда

40 г мягкого чернослива

40 мл воды

- 1 Поместите все ингредиенты в мультиизмельчитель/ мельницу. Поставьте в холодильник на ночь.
- 2 Установите насадку на высокоскоростной привод.
- 3 Включите импульсный режим на 5 секунд.
- 4 Используйте по назначению.

Насадка-пароварка

См. схемы

- o Во время работы насадки-пароварки, не устанавливайте кухонную машину Cooking Chef вблизи стен и навесных шкафчиков - выходящий пар может их повредить.
 - o Приправляйте пищу после приготовления, это поможет предотвратить появление пятен или точечной коррозии на посуде из нержавеющей стали.
- 1 Поместите съемный лоток на ровную поверхность так, чтобы ручки были загнуты внутрь.
 - 2 Установите опорное кольцо на лоток, так, чтобы опоры ручек на кольце были рядом с V-образным вырезом в лотке.
 - 3 Разложите ручки и закрепите их на опорах для ручек.
 - 4 Поместите приготовляемую еду на лоток. Овощи следует тщательно очистить и при необходимости очистить от кожуры.
 - 5 Добавьте в чашу необходимое количество воды (см. схему приготовления). Лучше всего использовать фильтрованную воду, так как она уменьшает образование накипи и пятен.
 - 6 Установите собранную насадку-пароварку на чашу и зафиксируйте.
 - 7 Установите теплозащитный кожух на голову кухонной машины.
 - 8 Установите чашу и насадку- пароварку на кухонную машину.

- 9 Опустите голову кухонной машины и затем установите защиту от брызг.
- 10 Выберите настройку “Пароварка” и отрегулируйте время приготовления (в соответствии с Рекомендуемой схемой приготовления блюд). Для запуска нажмите на диск управления.
- 11 Готовьте столько, сколько необходимо.
- 12 Снимите защиту от брызг.
- 13 Поднимите голову кухонной машины.
- 14 Достаньте насадку-пароварку, удерживая ее за ручки так, чтобы они не могли сложиться внутрь.
- 15 Поставьте корзинку на большую тарелку или подходящий контейнер.
- 17 Разблокируйте ручки и сложите их внутрь. Поднимите опорное кольцо и раскройте ручки.
- 17 Достаньте готовые продукты.

Важно

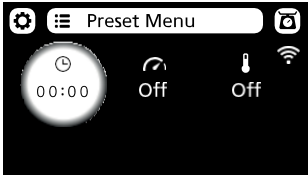
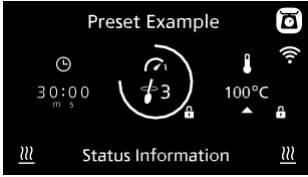




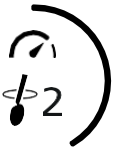






Соблюдайте осторожность при работе с прибором: любая жидкость, конденсат, часть насадки - пароварки или кухонной машины сильно нагреваются в процессе работы. Используйте кухонные рукавицы.

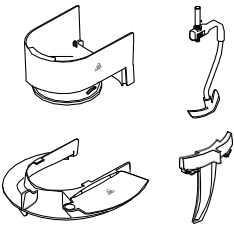



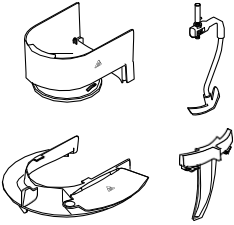



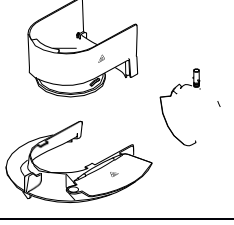



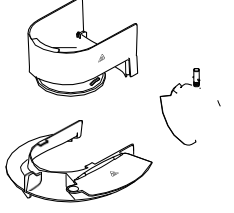



- o Во время использования насадки-пароварки нельзя устанавливать насадку для смешивания.
- o Во время использования насадки-пароварки нельзя перемешивать ингредиенты в чаше кухонной машины.

Советы

- Жидкость, оставшаяся в чаше, хорошо подходит для приготовления супа или бульона. Будьте осторожны, она будет очень горячей.
- Кусочки продуктов не должны плотно прилегать друг к другу, между ними должно оставаться место.
- По истечении половины установленного времени перемешайте ингредиенты.
- Для равномерной готовки нарежьте продукты одинаковыми кусочками.
- Если вы готовите на пару более одного вида продуктов или какой-либо продукт требует меньшего времени приготовления, добавьте его позже в течение цикла работы.
- При открытии крышки подающей трубки или снятии защиты от брызг пар испаряется, и процесс готовки может занять больше времени.
- После того как кухонная машина автоматически отключается, процесс готовки не прекращается, поэтому рекомендуется сразу же вынимать готовые продукты.
- Если по окончании цикла продукты не совсем готовы, отрегулируйте время приготовления. Возможно, необходимо добавить больше воды.
- Приведенное ниже время приготовления - это всего лишь рекомендации. Перед употреблением пищи, убедитесь, что она полностью готова.
- Прибор не должен выпариваться насухо, всегда наливайте необходимое количество воды.

Как пользоваться дисплеем

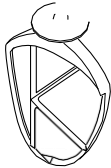



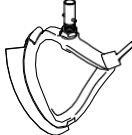



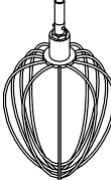



	
	<p>Коснитесь этой иконки, чтобы открыть меню настроек.</p>
	<p>Для того, чтобы открыть меню предустановленных программ, коснитесь этой иконки.</p>
	<p>Нажмите на эту иконку, чтобы взвесить ингредиенты в чашу.</p>
	<p>Отображает выбранное время в часах (ч), минутах (м) и секундах (с).</p>
	<p>Показывает выбранный интервал перемешивания. Если выбрана прерывистая скорость (2 Æ 4), внешнее кольцо будет постепенно увеличиваться, и устройство будет перемешивать, когда оно будет заполнено.</p>
	<p>Показывает выбранную температуру. Мигающий красный фон указывает на то, что устройство находится в режиме нагрева. Сплошной красный фон указывает на то, что устройство достигло заданной температуры.</p>
	<p>Указывает, что настройки (время, скорость или температура) нельзя изменить.</p>
<p>Информация о статусе.</p>	<p>Текст здесь показывает информацию о состоянии.</p>
	<p>Указывает на то, что чаша, ее содержимое или любые используемые компоненты горячие. Обращайтесь с осторожностью.</p>
	<p>Указывает, что устройство подключено к сети Wi-Fi.</p>
	<p>Указывает, что прибор находится в высокоскоростном высокотемпературном режиме (VCBT).</p>
	<p>Поверните диск управления против часовой стрелки, чтобы использовать интервалы перемешивания и импульсный режим. Поверните диск управления по часовой стрелке, чтобы использовать непрерывную скорость мин. - макс.</p>

Рецепты			
Рецепт	Насадка	Заданные/ ручные настройки	Ингредиенты
Минестроне		Суп  20 мин  2 - 3  98°C	Добавьте следующие ингредиенты сразу: 100г панчетты, <i>кубиками</i> 2 зубка чеснока, <i>крупно нарезанных</i> 50 г риса арборио 2½ ст. ложки томат.пасты 70 г савойской капусты 1 ст. л. сушеного розмарина 2 ст. л. сушеного шалфея 1 палочка сельдерея, <i>нарезанная</i> 60 г лук-порей, <i>нарезанный</i> 75 г лука, <i>нарезанного</i> 75 г моркови, <i>нарезанной</i> 1 л горячего овощного бульона Соль и перец
Бефстроганов		Режим мультиварка  30 мин  2 - 3  98°C	Добавьте следующие ингредиенты сразу: 600 г <i>нарезанной кубиками</i> говядины 1 ст.л. паприки. 1 ст. л. сливочного масла, 1 зубчик чеснока измельченного, 200 г нарезанных ломтиками грибов, 150 г нарезанного лука, 300 г нарезанной моркови, 200 мл сливок. Соль и перец
Заварной крем		Ручные настройки  15 мин  1  85°C	Добавьте следующие ингредиенты сразу: 250 г цельного молока 250 г сливок двойной жирности 1 ч.л. экстракта ванилина 1 ст.л. кукурузной муки, 96 г яичного желтка, 80 г сахарной пудры } <i>смешать вместе</i>
Рисовый пуддинг		Ручные настройки  1 час 15 минут  2  95°C	Добавьте следующие ингредиенты сразу: 150 г круглого риса 1 л цельного молока 75 г сахарной пудры 2 ч.л. экстракта ванилина

Настройки температуры и скорости		
Рекомендуемая температура	60°C	Растапливание шоколада
	72°C – 82°C	Припускание в собственном соку
	98°C – 99°C	Варка на тихом огне
	100°C	Кипячение, пар
	130°C – 140°C	Сотэ из овощей
	180°C	Подрумянивание мяса
	(P)	Импульсный режим – Для прерывистой работы короткими промежутками на максимальной мощности.
		Интервал перемешивания 1 – кухонная машина будет работать с постоянной низкой скоростью. Используется для добавления легких ингредиентов в более густые смеси.
		Интервал перемешивания 2 - прерывистое перемешивание с короткими паузами. При выборе этой скорости прибор работает прерывисто на медленной скорости, совершая 1.5 оборота каждые 10 секунд.
		Интервал перемешивания 3 – прерывистое перемешивание со средними паузами. При выборе этой скорости прибор работает прерывисто на медленной скорости, совершая 1.5 оборота каждые 30 секунд.
		Интервал перемешивания 4 – прерывистое перемешивание с долгими паузами. При выборе этой скорости прибор работает прерывисто на медленной скорости, совершая 1.5 оборота каждые 5 минут.
	Скорость мин. – макс.	Непрерывные скорости постепенно увеличиваются до макс.
	HSHT	Смешивать при температуре выше 60 °C, используя скорости Мин-Макс.

Рекомендуемые количества

Данные представлены исключительно в ознакомительных целях и варьироваться в зависимости от точного рецепта и обрабатываемых ингредиентов.





		К-образная насадка Для приготовления тортов, печенья, кондитерских изделий, глазури, начинок, эклеров и картофельного пюре.		
		Советы и подсказки <ul style="list-style-type: none"> • Чтобы избежать разбрызгивания ингредиентов, скорость увеличивайте постепенно. • Чтобы полностью растворить ингредиенты, прекратите перемешивание и часто соскребайте с чаши лопаткой. • Используйте холодные ингредиенты для выпечки, если в вашем рецепте не указано иное 		
Рецепт / Процесс		 (макс.)		 (Минуты)
Кондитерские изделия и печенье - втирание жира в муку	Вес муки	910 г	Мин 1	2
Все в одной смеси для торта	Общий вес	4 кг	Мин Макс.	45–60 сек
		Насадка для мягких смесей Для взбивания крема и смешивания мягких ингредиентов		
		Советы и подсказки <ul style="list-style-type: none"> • Чтобы избежать разбрызгивания ингредиентов, скорость увеличивайте постепенно. • При взбивании жира и сахара для смесей для торта, всегда используйте жир комнатной температуры или сначала размягчите его. 		
Рецепт / Процесс		 (макс.)		 (Минуты)
Взбивание масла/маргарина с сахаром		4.55 кг (смесь из 15 яиц)	Мин Макс.	4
Взбивание яиц в смесь для тортов			Мин Макс.	1–4
Добавление муки, фруктов и т.д.			Мин 1	30–60 сек
		Венчик Для яиц, крема и суфле.		
		Важно Чтобы избежать разбрызгивания ингредиентов, скорость увеличивайте постепенно. <ul style="list-style-type: none"> • Не используйте венчик для густых смесей (все в одной смеси для торта и взбивание жирных и сахарных сливок) • Наилучшие результаты достигаются при использовании яиц комнатной температуры. Перед взбиванием яичных белков, убедитесь, что на венчике и чаше нет жира или яичного желтка.		
Рецепт / Процесс		 (макс.)		 (Минуты)
Яичные белки		16 (605 г)	Мин Макс.	1½-2
Обезжиренные бисквиты		930 г		4 -6
Сливки		2 л		1½-3
Тесто для блинов	<ul style="list-style-type: none"> • Сначала добавьте в чашу муку, а затем влажные ингредиенты. • Чтобы добавить ингредиенты, перемешивайте на минимальной скорости. 	250 г муки 500 г молока 200 г яиц	Мин	10 сек
			Макс.	45–60 сек
Майонез	<ul style="list-style-type: none"> • Для достижения наилучших результатов очистите чашу после добавления масла и дайте ей поработать еще 10 секунд на максимальной скорости. 	2 яичных желтка 10 г горчицы 200 мл растительного масла	Макс.	1-1½

Используемые размеры яиц = среднего размера (вес 53 - 63г).

Используемые сливки для взбивания = свежие сливки для взбивания с минимальным содержанием жира 38%.

Рекомендуемые количества

Данные представлены исключительно в ознакомительных целях и варьироваться в зависимости от точного рецепта и обрабатываемых ингредиентов.

		Крюк для теста		
		Советы и подсказки Важно <ul style="list-style-type: none"> • Никогда не превышайте указанные максимальные значения мощности и скорости – вы можете перегрузить машину. • Если вы слышите, что кухонная машина работает с надрывом, выключите, удалите половину теста и обработайте каждую половину отдельно. • Ингредиенты смешиваются лучше всего, если сначала добавить жидкость. Дрожжи <ul style="list-style-type: none"> • Сухие дрожжи: налейте в чашу теплой воды. Затем добавьте дрожжи и сахар и оставьте на 10 минут до образования пены. • Свежие дрожжи: рассыпать в муку • Другие виды дрожжей: следуйте инструкциям производителя. 		
Рецепт / Процесс		 (макс.)		 (Минуты)
Тесто для хлеба (сухие дрожжи)	Вес муки	350 г – 1,6 кг	Мин	60 сек
	Общий вес	564 г – 2,58 кг	1	3–4
Мягкое дрожжевое тесто (с добавлением масла и яиц)	Общий вес	564 г – 2,58 кг	Повторное замешивание Скорость 1	60 сек
	Вес муки	250 г – 2,6 кг	Мин	60 сек
	Общий вес	478 г – 5 кг	1	3–4
			Повторное замешивание Скорость 1	60 сек

Используемые размеры яиц = среднего размера (вес 53 - 63г).



Руководство по использованию насадки пароварки

- Время приготовления указано только ориентировочно. Для блюд, на приготовление которых уходит до 20 минут, можно использовать 500 мл воды. Для блюд, требующих более длительного времени приготовления, используйте 650 мл воды.
- Не допускайте выкипания воды в чаше, при необходимости добавляйте воду.
- Не переполняйте корзину при приготовлении птицы и рыбы на пару.
- Ознакомьтесь с информацией "Безопасность пищевых продуктов" в разделе "Безопасность".

Овощи

Ингредиент	 (макс.)	 (минуты)	Количество воды	Приготовление
Спаржа	450 г	15	500 мл	Очистить
Зеленая фасоль	450 г	15-20	500 мл	Почистить
Вьющаяся фасоль	450 г	15-20	500 мл	Почистить и тонко нарезать
Брокколи	450 г	20	500 мл	Порезать на кочанчики
Брюссельская капуста	450 г	25	500 мл	Порезать и удалить основание
Белокочанная капуста	1 маленький кочан	25	500 мл	Порубить кочан
Морковь	450 г	20	500 мл	Тонко нарезать
Цветная капуста	1 редняя головка	25 - 30	650 мл	Порезать на кочанчики
Кабачки	450 г	15	500 мл	Тонко нарезать
Сельдерей	1 головка	15	500 мл	Тонко нарезать
Лук порей	3	15	500 мл	Тонко нарезать
Манжту, спаржевая фасоль	250 г	15	500 мл	Почистить
Шампиньоны	450 г	10	500 мл	Обтереть
Пастернак	450 г	15	500 мл	Порезать кубиками или тонкими дольками
Горох	450 г	15	500 мл	Высушить
Картофель, молодой	450 г	30-40	650 мл	Обтереть

Птица и рыба

Рецепт / Процесс	 (макс.)	 (минуты)	Количество воды	Комментарии
Курица, грудинка	4	30-40	650 мл	Готовьте на пару до мягкости и полной готовности
Моллюски	450 г	10	500 мл	Готовьте на пару до раскрытия раковин
Креветки, среднего размера	450 г	10	500 мл	Готовьте на пару до появления розового цвета
Филе рыбы	230 г	10-20	500 мл	Готовьте на пару до расслаивания на кусочки
Рыбные стейки	2.5cm толщиной	15-20	500 мл	Готовьте на пару до расслаивания на кусочки
Рыба целиком	340 г	15-20	500 мл	Готовьте на пару до расслаивания на кусочки
Хвосты лобстеров	2-4	20	500 мл	Готовьте на пару до красного цвета
Мидии	450 г	15	500 мл	Готовьте на пару до раскрытия раковин
Устрицы	6	15	500 мл	Готовьте на пару до раскрытия
Эскалопы	230 г	15	500 мл	Готовьте на пару до мягкости и полного прогревания

Регулировка высоты насадки

См. рисунок **U**

Венчик, универсальная К-образная насадка из нержавеющей стали

Для достижения наилучшего результата венчик и универсальная К-образная насадка должны **почти** касаться дна чаши. При необходимости отрегулируйте высоту с помощью прилагаемого гаечного ключа.

Насадка для мягких смесей – данная насадка должна едва касаться дна чаши.

- 1 Отключите прибор от сети.
- 2 Поднимите голову кухонной машины и установите венчик, **К-образную насадку или насадку для мягких смесей**.
- 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, чтобы можно было регулировать положение вала. 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.

Крюк для теста: эта насадка настраивается на заводе и не регулируется.

Насадка для смешивания: - 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.

Установка и использование крышки для защиты от брызг

См. рисунок **V**

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

Теплозащитный кожух защищает верхнюю часть кухонной машины от пара, образующегося в процессе приготовления пищи. Крышка для защиты от брызг устанавливается на верхнюю часть чаши только в комплекте с теплозащитным кожухом.

- 1 Поднимите верхнюю часть кухонной машины до фиксации.
- 2 Плотно наденьте теплозащитный кожух на нижнюю

часть верхней части кухонной машины 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.
- o В процессе перемешивания ингредиенты можно добавлять непосредственно в чашу через загрузочное окошко.
- 6 Чтобы снять крышку для защиты от брызг, потяните ее в направлении от прибора.

Примечание: Крышка для защиты от брызг останется прикрепленной к теплозащитному кожуху при поднятии верхней части кухонной машины, если ее не снять перед тем, как поднимать верхнюю часть.

- 7 Чтобы снять теплозащитный кожух, поднимите верхнюю часть кухонной машины до упора. Снимите 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 крышек для приводов

Крышка для высокоскоростного привода

- 1 Для снятия крышки, возьмитесь за ручку и поднимите ее вверх.
- 2 Для установки поместите крышку над приводом и подтолкните вниз.

Крышка для низкоскоростного привода

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

Установка и снятие зажима насадки для смешивания

См. рисунок **W**

Зажим насадки для смешивания должен использоваться для облегчения процесса смешивания.

- 1 Установите зажим над стороной чаши вертикальным ребром вовнутрь и зажимами снаружи.
- 2 Поверните зажим против часовой стрелки в направлении ручек чаши.
- 3 Для снятия зажима повторите вышеуказанные действия в обратном порядке.

ВАЖНО. Зажим насадки для смешивания не следует использовать при использовании К-образной насадки, венчика или насадки для мягких смесей.

Установка и снятие насадки для мягких смесей

См. рисунок **X**

Установка силиконовых вставок

Силиконовые вставки устанавливаются производителем и перед чисткой их всегда необходимо вынимать.

- 1 Осторожно установите силиконовые вставки на насадку, поместив основание 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.

Уход и очистка

- Перед чисткой всегда выключайте машину и отключайте ее от сети питания.
- При первом использовании на месте привода 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, крышки для приводов

- ▲ Протрите влажной тканью, затем высушите.
- ▲ Никогда не используйте абразивные материалы и не погружайте в воду.

Насадка для мягких смесей

- Всегда снимайте силиконовые вставки с насадки перед очисткой.
- Помойте силиконовые вставки 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 внешнее состояние насадки. Регулярно проверяйте состояние силиконовых вставок на предмет износа.



Чаша, защита от брызг, зажим насадки для смешивания

- Помыть руками, тщательно высушить или вымыть в посудомоечной машине (см. таблицу на передней стороне руководства).
- Не используйте металлическую щетку, стальную 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.

Информация о коде даты производства может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.

Например: 4-я неделя января 2020 года = 20T04

Модельность	TYPE KCL95
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.

Сливное отверстие

- ▲ Убедитесь, что в нем нет еды. При необходимости используйте ершик для чистки трубок или ватную палочку.

Датчики температуры

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



Насадка-пароварка

- Перед тем, как снимать насадки, выключите прибор и отключите его от сети.
- Для удобства очистки всегда промывайте детали сразу после использования. Рекомендуется промыть все части в теплой мыльной воде, а затем тщательно просушить. Вы можете также воспользоваться посудомоечной машиной.
- Обычная вода и пища содержат соли и кислоты, которые могут оставлять налет на металлических поверхностях, например, на внутренней поверхности чаши миксера. В этом случае следует очищать поверхность нейлоновой щеткой, неабразивной мочалкой или специальным средством для очистки нержавеющей стали.

Адрес производителя:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
Импортер и уполномоченная организация на принятие претензий:
ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3

Руководство по устранению неисправностей		
Проблема	Причина	Решение
Кухонная машина не работает в режиме нагрева, отображается сообщение об ошибке и звучит предупредительный сигнал.	Сработал один из датчиков безопасности.	Проверьте экран дисплея на предмет уведомления о причине. <ul style="list-style-type: none"> • Опустите и зафиксируйте верхнюю часть кухонной машины. • Убедитесь, что все крышки приводов установлены правильно. • Правильно установите теплозащитный кожух. • Правильно установите чашу Cooking Chef.
Кухонная машина меняет скорость или в процессе приготовления скорость ограничена.	Скорость автоматически ограничивается, когда содержимое чаши достигает 60 °C и загорается предупреждающий индикатор высокой температуры.	Это меры обеспечения безопасности.
Пища подгорает на дне чаши.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Выбранная настройка температуры может быть слишком высокой. 2 Используется неподходящая насадка. 3 Задержка перемешивания слишком велика. 4 Насадка может находиться в чаше недостаточно низко. 5 Таймер установлен на слишком длительное время. 6 Датчик и/или нижняя сторона чаши могут быть загрязнены. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Уменьшите температуру. 2 Убедитесь, что наиболее подходящая насадка используется и отрегулирована правильно. 3 Увеличьте частоту задержки перемешивания или увеличьте до непрерывного режима. 4 Отрегулируйте насадку. 5 Готовьте в течение более короткого времени (убедитесь, что еда готова). 6 Убедитесь, что указанные места чистые и сухие.
Консистенция не поддерживается.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Выбрана слишком высокая температура. 2 Задержка при помешивании происходит слишком часто. 3 Ингредиенты готовятся слишком долго. 4 Используется неправильная насадка. 	<ol style="list-style-type: none"> 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ингредиенты слишком крупные или твердые 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Нарезьте 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Твердые ингредиенты, например, шоколад на дне емкости, не дают верхней части кухонной машины заблокироваться. 2 Неправильно установлена насадка для смешивания во время приготовления. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Добавьте ингредиенты после опускания головы кухонной машины 2 Следите за тем, чтобы насадка для смешивания во время приготовления была установлена в правильный разъем для насадки для смешивания во время приготовления.
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 для мягких смесей не собирает ингредиенты со дна чаши.	Насадка установлена на несоответствующей высоте и требуется регулировка.	Отрегулируйте высоту с помощью соответствующего гаечного ключа - см. раздел "Регулировка высоты насадки".
Венчик, К - образная насадка или насадка для мягких смесей стучат об зажим насадки для смешивания.	Зажим насадки для смешивания установлен.	Снимите зажим: его следует использовать только в сочетании с насадкой для смешивания во время приготовления.

Руководство по устранению неисправностей (продолжение)

Проблема	Причина	Решение
Не удается установить низкоскоростные насадки.	Проверьте насадку на совместимость с моделью машины. Требуется шестигранное крепление (модель КАХ) 	Насадка должна быть снабжена шестигранным креплением  , чтобы устанавливаться в это привод. Если ваша насадка снабжена штоковым креплением Var  , вам следует воспользоваться адаптером КАТ002МЕ, чтобы установить ее в привод системы фиксации Твист кухонной машины. <i>Дополнительную информацию см. на сайте www.kenwoodworld.com/twist.</i>
При первом включении машины мигает индикатор режима ожидания.	Верхняя часть кухонной машины поднята или не заблокирована надлежащим образом в опущенном положении.	Убедитесь в том, что верхняя часть кухонной машины правильно заблокирована в опущенном 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. 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 удастся 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 крышка для привода. 2 Верхняя часть кухонной машины находится в поднятом положении.	1 Установите теплозащитный экран или крышку привода, затем перезагрузите прибор. 2. Опустите голову кухонной машины, затем перезагрузите прибор.
Когда машина подключена к сети, подсветка режима ожидания выключена.	Кухонная машина оставалась подключенной к сети более 30 минут без работы и перешел в режим ожидания.	Для сброса нажмите один раз на кнопку режима ожидания.
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.
Нет питания на устройстве / экран не включается.	Устройство не подключено к сети. Не работает выключатель On/Off. Устройство перешло в режим ожидания.	Убедитесь, что устройство подключено к сети. Установите выключатель On/Off. в положение Вкл. Коснитесь экрана дисплея или поверните диск управления. диск управления.
Устройство не работает.	Диск управления не нажат.	Для запуска процесса готовки нажмите на диск управления.
Таймер на экране дисплея не показывает обратный отсчет времени.	На стадии подогрева обратный отсчет времени на таймере будет происходить только по достижении нужной температуры. Установленная температура превышает 100°C, но содержание воды в ингредиентах препятствует тому, чтобы температура превысила 100°C.	Нормальная работа. Уменьшить или выбрать правильную температуру.
Температура содержимого чаши не превышает 100°C.	Содержание воды в ингредиентах может препятствовать тому, чтобы температура превысила 100°C.	Нормальная работа.
Затрудненное движение или вибрация в процессе работы.	Чаша загружена неравномерно, что вызывает чрезмерную вибрацию. Превышен максимальный объем продуктов, помещенных в чашу. Вы используете не ту насадку, которую надо, или установили не ту скорость.	Уменьшить количество продуктов или перераспределить их в чаше и снова включить прибор. См. инструкции по соответствующей программе и таблицы рекомендованных скоростей, чтобы использовать ту насадку, которую надо, и правильную скорость.

Руководство по устранению неисправностей (продолжение)		
Проблема	Причина	Решение
На дисплее отображается сообщение об ошибке E:34	Проблема с подключением к Wi-Fi.	Проверьте пароль к сети WiFi. Чтобы забыть сеть WiFi, войдите в Настройки  > WiFi > Забыть сеть. Перезагрузить настройку прибора через приложение Kenwood World App.
 медленное мигание	Невозможно найти известную сеть Wi-Fi	Возможно, устройство переместилось, роутер выключен или может потребоваться перезагрузка.
 быстрое мигание	Wi-Fi доступен, но не удается подключиться к облачным серверам.	Может потребоваться перезапуск роутера или следует связаться с вашим интернет-провайдером. Проверьте, есть ли соединение с интернетом по локальной сети.
При обращении в службу поддержки клиентов вас могут попросить предоставить подробную информацию о версии программного обеспечения. Ее можно найти, нажав кнопку в меню настроек и выбрав раздел "Информация об устройстве".		
На дисплее отображается "- -".	Шкала обнуляется.	Нормальная работа.
На экране дисплея отображается отрицательное значение.	Дисплей не обнулен, и удалены либо ингредиенты, либо чашка/крышка/насадка. Ингредиенты или отдельные предметы прижаты к прибору или находятся под ним. Прибор прижат к стене.	Или обнулите экран, замените недостающие ингредиенты или снова установите чашу. Не должно быть ингредиентов или предметов, прижатых к прибору, или находящихся под ним. Между прибором и стенами должно быть определенное пространство. Обнулите дисплей перед тем, как взвешивать следующие ингредиенты.
На дисплее не отображаются малые количества.	Взвешивается слишком малое количество.	Используйте чайную или столовую ложку для измерения очень малых объемов.
На дисплее меняется показатель веса.	Во время работы прибор перемещался. До края чаши дотронулись во время взвешивания ингредиентов.	Всегда устанавливайте прибор на сухой, ровной, устойчивой поверхности перед взвешиванием. Не перемещайте прибор и не прикасайтесь к чаше при включенном режиме взвешивания. Обнулите дисплей перед тем, как взвешивать следующие ингредиенты.
Невозможно быстро переключиться между метрическими британскими единицами измерения.	Прибор перенастраивается на отображение выбранной ранее единицы и системы измерения.	Подождите 5 секунд и попробуйте снова.
Функция взвешивания в приложении (отображение веса на мобильном устройстве) реагирует медленно.	Слабый сигнал WiFi. Мобильное устройство не подключено к одной и той же локальной домашней сети WiFi.	Убедитесь, что прибор имеет хороший уровень сигнала (обратитесь к своему интернет-провайдеру за руководством по улучшению). Убедитесь, что мобильное устройство подключено к той же локальной домашней WiFi сети, что и прибор (перейдите к настройкам мобильного устройства и выберите локальную сеть WiFi).
Если проблема не решается, свяжитесь с ближайшим официальным центром по обслуживанию приборов Kenwood. Актуальные контактные данные вашего ближайшего авторизованного сервисного центра Kenwood вы найдёте на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте вашей страны.		

Информация по экодизайну

Сетевой порт: Единый сетевой порт WiFi, активирован по умолчанию.

Номер модели:	TYPE KCL95
Высокочастотный диапазон:	2412 - 2472 МГц
Макс. передаваемая мощность:	< 20 дБм

протокол связи: IEEE802.11 b, g, n

KCL95 имеет один сетевой порт WiFi и предназначен для использования в качестве удаленного сетевого оборудования.

- Сетевой порт можно отключить в меню настроек WiFi и выбрать "Выключить".
- Сетевой порт можно снова активировать в меню настроек WiFi и выбрать "Вкл".

Режим
Прибор включен, вне сети – Экран показывает время, скорость, температуру.
Режим ожидания вне сети – через 20 минут бездействия экран отключается. Сетевой порт WiFi отключен.
Прибор включен, вне сети – на экране отображается время, скорость, температура. Активирован сетевой порт WiFi.
Режим ожидания в сети – после 20 минут бездействия экран отключается, и все сетевые порты WiFi остаются активными. Потребление энергии 0,8Вт.
Выключено - Прибор выключен - активируется переключателем на задней панели устройства.

Повторная активация: Устройство можно вывести из режима ожидания можно с помощью:

- Из сетевого режима ожидания: коснитесь экрана, поверните диск управления или удаленно через приложение.
- Из режима ожидания вне сети: коснитесь экрана дисплея, поверните диск управления.
- Чашу и крышку следует всегда держать на главном блоке, чтобы ими можно было управлять дистанционно.

Сброс настроек до заводских значений


При утилизации устройства важно выполнить сброс настроек до заводских, чтобы защитить ваши личные данные. Выбор этой опции удалит все данные Wi-Fi хранящиеся на устройстве и восстанавливают заводские настройки.

Для возврата к заводским настройкам выберите "Настройки. > Сброс до заводских значений.

ВЕБ-САЙТ

Режимы	Потребляемая мощность
Вне сети - на экране отображаются время, скорость.	Неприменимо
Режим ожидания вне сети - через 20 минут бездействия экран отключается. Сетевой порт WiFi отключен.	0.2 Вт
В сети - на экране отображается время, скорость, температура. Активирован сетевой порт WiFi.	Неприменимо
Режим ожидания в сети - после 20 минут бездействия экран отключается, и все сетевые порты WiFi остаются активными.	0.8 Вт
Выключено - Активируется переключателем на задней панели устройства.	0.0 Вт

Қауіпсіздік

- **Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.**
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- **Маңызды ескертпе - электрондық медициналық импланттар**
- 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 импланттар 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 механизмiне салмаңыз.
- Пісіру режимінде болмаған кезде құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Құралды пісіру режимінде назарсыз қалдырған кезде келесілерді ескеріңіз:
 - ⊗ өңделетін температура және максималды сан көрсеткіштеріне қатысты нұсқаулар ұсталғанын тексеріңіз;
 - ⊗ құрылғы мен сым балалар қолы жетпейтін және жұмыс беті жиегінен алыс орынға орналастырылғанын тексеріңіз;
 - ⊗ жеткілікті сұйықтық қосылғанын және тағам күйіп кетпегенін тексеру үшін жүйелі негізде тексеріңіз.
- 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.
- Құрылғыны жылжитқан кезде әрқашан тұғырық негізінен және миксер басынан ұстаңыз. Құрылғыны тостаған тұтқасынан көтеруге немесе алып жүруге **БОЛМАЙДЫ**.
- 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.
- Өнімде белгіленген  таңба қолданыс барысында ысуы мүмкін болған беткейді білдіреді.
- Олардың ыстық болуы мүмкін болғандықтан, ұзақ уақыт қолданған соң табақ құралдарын алған кезде абайлаңыз.
- 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.
 - Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар секілді металл заттарды тостаған түпқоймасына/индукция аймағына қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
 - 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.
 - Сенсорлық экранды басу кезінде тым көп күш салмаңыз және оны пайдалану үшін өткір заттарды қолданбаңыз.
 - Ауыр қоспаларды (мысалы, май мен қантты) араластыру үшін шайқағышты пайдаланбаңыз, себебі ол зақымдалуы 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.
 - Максималды мән ең үлкен жүктемені алатын мини чоппер/ұсақтағыш тіркемесіне негізделеді. Өзге тіркемелер азырақ жүктемені алуы мүмкін.
 - Бұл құрал сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі ретінде жұмыс істеуге арналмаған.

Буқазан тіркемесі

- Бұл тіркемеден шығатын буға күйіп қалуыңыз мүмкін.
- Әсіресе шашыраудан қорғау қалқанын алып тастау кезінде немесе ингредиенттерді салу науасының қақпағын көтерген кезде буқазан себетінен шығатын буға күйіп қалмаңыз.
- Бөлшектерді ұстаған кезде абай болыңыз; кез келген сұйықтық, конденсат, буқазан бөлшегі немесе Стационарлық миксер бөлшегі ыстық болады. Пешке арналған қолғапты пайдаланыңыз.
- Бөлшектерді орнатудан не алып тастаудан немесе тазалаудан бұрын құрылғының қуат кабелін қуат көзінен ажыратыңыз.

Тағам қауіпсіздігі

- Етті, құс етін, балықты және теңіз өнімдерін әбден пісіріңіз. Және оларды ешқашан тоңазыған күйінде пісірмеңіз.
- Пісірілген тағамды буқазанда қайта жылытпаңыз.

Токқа 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 EC ережесіне сай келеді.
- IDŽ VljüDŽxü (8 slljs!NjlZçNJüdzü⁴ Džç⁴ülsü NjçDŽçLjNjçljüdzç pçdzs ççNJ^çç^ççNjüNjNjü sljpsDŽsljÄdzs NJç!^sNJ !sDŽs^sÄ

Алғашқы рет қолдану алдында

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

Kenwood пісіру аспазы туралы білу

Пісіру

Қосымша шығыстары

Жылдамдық шығысы (HSO)

Тұтқалық шығысы (SSO)

Қуат ұясы

Қуат ұясы

М

Қақпағы

Буқазан тіркемесі

Тұтқа тіреулері

Тіреу сақинасы


Бүктелмелі тұтқалар



Суырылмалы науа

Жұмыртқа ұстағыштары

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  арқылы теңдестіруге болады.


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 қараңыз.

Kenwood World қолданбасына қосылу

A – D суреттерін қараңыз


Kenwood World қолданбасы smart телефоныңыз немесе планшетіңіз арқылы құрылғыңызды басқаруға мүмкіндік береді.

- 1 Қуат көзіне қосып, қуат блогының бүйіріндегі Қосу/Өшіру қосқышын басыңыз.
- 2 Параметрлер  > WiFi > Қосылу тармағына өтіп, сенсорлық экрандағы нұсқауларды орындаңыз.

IN нөмірі

Бұл Kenwood World қолданбасы тарапынан сұралған кезде қажет болады.

Құрылғыны тек дисплей экранында PIN нөмірі көрсетілген кезде ғана қосуға болады. Егер PIN коды тұрыс енгізілмеген болса, қолданбадағы нұсқауларды орындап, әрекетті қайталаңыз.

Құрылғының PIN нөмірін көрсету үшін Параметрлер  WiFi > Қосылу тармағына өтіп, дисплей экранындағы нұсқауларды орындаңыз (тек WiFi желісіне қосылу кезінде).

Ескертпе:

WiFi


Тек 2,4 Гц жиілікпен IEEE802.11 b, g және n хаттамасымен жұмыс істейді және желілерге WPA2-PSK арқылы қосылады.

Үйлесімділік

Kenwood World қолданбасы iOS және Android жүйелерінің ең жаңа нұсқаларымен үйлесімді.

Зауыттық параметрлерге қайтару

Маңызды

- Құрылғыны тастайтын кезде жеке деректеріңізді қорғау үшін оны зауыттық параметрлерге қайтару маңызды.
- Бұл опцияны таңдау құрылғыда сақталған барлық WiFi деректерін өшіреді және оларды зауыттық параметрлеріне қайтарады.
- Құрылғыңызды зауыттық параметрлеріне қайтару үшін Параметрлер  > Зауыттық параметрлерге қайтару тармағын таңдаңыз.

Cooking Chef Connect құрылғысының параметрлерін орнату үшін

суреттерін қараңыз

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.
- 1 Қуат кабелін қосып, қосу/өшіру қосқышын басыңыз.
- 2 Басын көтеру тетігін сағат тілімен бұраңыз және миксер басын ол орнына құлыпталғанша көтеріңіз.
- 3 Ол орнына толығымен салынбайынша миксер басының төменгі жағына жылудан қорғаныс торын жоғары қаратып салыңыз. Жылудан қорғаныс торын ешқашан резеңке тығыздауышын дұрыстап салмай қолдануға болмайды.
- Егер Cooking Chef Connect құрылғысын жылытусыз қолдансаңыз және шашыраудан қорғау қалқанын пайдаланбасаңыз, жылу қалқанын орнатудың қажеті жоқ. «Шашыраудан қорғау қалқанының жинағын орнату және пайдалану үшін» бөлімін қараңыз.
- 4 Тостағанды негізге орнатыңыз.
- 5 Қажетті құралды істігін ойыққа орналастыру арқылы табақ құралы ұясына немесе араластыру құралын қолданатын болсаңыз, араластыру құралы ұясына салып, қалпына құлыптаңыз.
- Құралды алу үшін, 6-қадамды кері тәртіпте орындаңыз. (Пісірген соң құралдарды алу үшін, әрқашан пеш қолғаптарын қолданыңыз).
- 6 Миксер басын төмендету үшін, оны аздап көтеріңіз де, басын көтеру тетігін сағат тілімен бұраңыз. Құлыпталатын қалыпқа дейін төмендетіңіз.

Араластыру құралы – араластыру құралын пайдаланған кезде араластыру әрекетін жеңілдету үшін араластыруға арналған көмекші қысқышты да қолдануға болады, «араластыруға көмекші қысқышты салу және алу» бөлімін қараңыз. Араластыру құралын шайқағышпен депайдалануға болады. **Араластыру құралын қамыр құралымен бірге пайдаланбаңыз.**

Cooking Chef Connect құрылғысын пайдалану үшін — Қолмен басқару

- 1 Пісіретін/араластырылатын сәйкес ингредиенттерді қосыңыз.
- 2 Қажетті уақытты, жылдамдықты және температураны орнатыңыз.
Ескертпе: Машинаны қыздырусыз миксер ретінде пайдалану үшін температураны орнатқан кезде «Өшіру» түймесін таңдаңыз.
Араластыру аралықтары мен пульсті қолдану үшін басқару дискісін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз. Үздіксіз жылдамдықтарды пайдалану үшін басқару дискісін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 3 Бастау үшін басқару дискісін басыңыз.
- 4 Құрылғыны кез келген уақытта тоқтату үшін басқару дискісін басыңыз. Егер пісіру режимінде болса, құрылғы ыстық болатындықтан, абайлаңыз.
- Егер тостаған температурасы 60°C градустан асып кетсе, жоғары жылдамдық таңдалған жағдайда да қауіпсіздік мақсаттарында жылдамдық автоматты түрде шектеледі. Температура 60°C градустан төмендеген кезде жылдамдық автоматты түрде ұлғаймайды. Алдымен жылдамдықты «Өшіру» күйіне келтіріп, қажетті жылдамдықты қайта таңдау керек.

Жоғары жылдамдық, жоғары температура режимі (HSHT)

60°C немесе одан жоғары температураларда жоғары жылдамдықпен араластыру үшін

- Уақытты (егер қолданылса), жылдамдықты және 60°C немесе одан жоғары температураны таңдаңыз.
- Дисплей экранында HSHT режиміне кіріп жатқаныңызды хабарлайтын ескерту қалқып шығады
- Ескертуді оқып түсінгеннен кейін HSHT режиміне өз еркіңізбен кіріп жатқаныңызды растау үшін «Иә» таңдауын басыңыз.
- Бастау үшін басқару дискісін басыңыз.

Бұл функцияны ТЕК шайқағышпен және/немесе араластыру құралымен ПАЙДАЛАНУ КЕРЕК. 3 литрлік максималды пісіру сыйымдылығынан аспауыңыз және шашыраудан қорғау қалқанының орнатылғанына көз жеткізуіңіз қажет. Машинаны қараусыз қалдыруға болмайды.

- 5 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.
- 6 Қызу процесін тоқтату үшін температураны «ӨШІРУ» күйіне өзгертіңіз. Құрылғыны кез келген уақытта тоқтату үшін басқару дискісін басыңыз.
Маңызды – Егер жұмыс барысында кез келген уақытта миксердің басы көтерілсе, қызу процесі кідіріп, тостаған құралы тоқтайды да, миксер басы төмендеген кезде қайта іске қосылмайды. Миксерді қайта іске қосу үшін миксердің басын төмендетіп, басқару дискісін басыңыз.

Алдын ала орнатылған бағдарламаларды пайдалану

суреттерін қараңыз

- 1 Алдын ала орнатылған параметрлер мәзірін таңдаңыз.
- 2 Пайдаланғыңыз келген алдын ала орнатылған параметрді таңдаңыз.
- 3 Дисплей экранындағы нұсқауларды орындаңыз.
- 4 Құрылғыны кез келген уақытта тоқтату үшін басқару дискісін басыңыз. Тостаған мен құралдар ыстық болатындықтан, абайлаңыз.

Пісіргеннен кейін


- Пісіру режимінде немесе пісіруден кейін пайдалану кезінде құралдың кез келген бөлігін қолдану немесе тұрту кезінде абай болыңыз, ӘСІРЕСЕ, ЫДЫС ПЕН ҚҰРАЛДАР өшіргеннен кейін ұзақ уақыт ыстық болып қалады.
- Тостағанды алып тастау және тасу үшін оның екі жағындағы тұтқаларын пайдаланыңыз. Ыстық тостағанды немесе ыстық құралдарды ұстаған кезде пешке арналған қолғапты киіп алыңыз.
- Қызуды тоқтатқаннан кейін тостағанның астыңғы жағы әлі де ұзақ уақыт бойы ыстық болып тұрады. Пайдаланған кезде сақ болыңыз және ыстыққа сезімтал беткейлерді қорғау үшін қамтамасыз етілген жұмыс беткейін қорғау кілемшесін қолданыңыз.

Пайдалы 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.
- Әр бөлек рецепт үшін қажетті араластыру мөлшерін таңдауға мүмкіндік беретін араластыруды кешіктіруге арналған төрт түрлі функция қолжетімді. Кейбір рецептілер ингредиенттердің тостаған түбіне жабысып қалмауы үшін үздіксіз араластыруды қажет етеді, ал басқалары тағамның текстурасын сақтау үшін үзікті түрде араластыру функциясын пайдаланады.

Өлшеу функциясын пайдалану үшін


Суреттерін қараңыз

- 1 Сенсорлық экраннан өлшеу функциясын  таңдаңыз.
- 2 Тостағанды орнатыңыз.
- 3 Таразыны нөлдеңіз.
- 4 Ингредиенттерді өлшеңіз.
- 5 Өлшем бірліктерін өзгерту үшін өлшеу экранындағы өлшем бірлігі түймесін басыңыз.






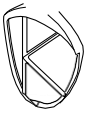









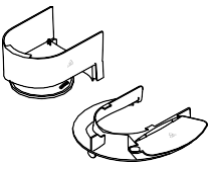












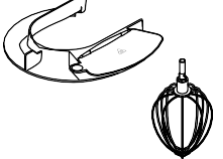



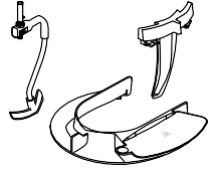






Ескертпе: Ингредиенттерді өлшеуден бұрын құрылғыны әрқашан құрғақ тегіс әрі тұрақты беткейге орналастырыңыз. Өлшеу кезінде миксерге немесе тостағанға қысым салмаңыз, себебі ол таразының дәлдігіне әсер етуі мүмкін. Өлшеу функциясын миксер басының төмен немесе жоғары күйімен пайдалануға болады.

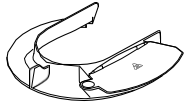



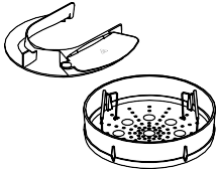



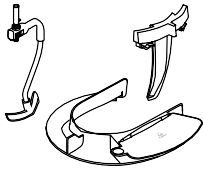






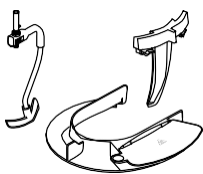






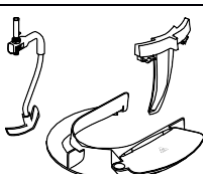






Алдын ала орнатылған параметрлерді пайдалану кестесі

Қолжетімді болса, әдепкі параметрлерді рецептiңізге сәйкес келтіру үшін реттеуге болады.

Реттеуге келмейтін параметрлер  белгішесімен көрсетілген.

Дисплей экранында "Қыздыру" көрсетілген кезде тиісті температураға жетпейінше таймер кері санақты бастамайды.

Алдын ала орнатылған параметр	Ұсынылатын құрал	Әдепкі параметрлер (реттеуге болатын)	«Жылы күйінде сақтау» кезеңі	Рецепт идеялары / қолданыстар
Жұмыртқа ақуызын ұрып шайқау		 1 минут 15 секунд (1 минут – 5 минут)  Макс. (Мин. – Макс.)  ӨШІРУ 		Шоколад мусы үшін жұмыртқа ақуызы
Бисквит бәліші		 1 минут (30 секунд – 5 минут)  1 – Макс. (1 – Макс.)  ӨШІРУ 		«Виктория» бәліші
Қамыр илеу		 10 минут (5 минут – 30 минут)  Мин. 1-ге дейін (мин. – 1)  ӨШІРУ 		Тоқаштар, пицца
Қамырдың көтерілуі		 1 сағат (20 минут – 1 сағат)  ӨШІРУ   30°C (25°C – 35°C)		Ашытқы қосылған қамырдың көтерілуі
Шоколадты еріту		 10 минут (3 минут – 1 сағат)  1  60°C		Шоколадты мусс
Швейцариялық меренга		 10 минут  Макс.  40°C		Сары май кілегейінен жасалған глазурь негізі
Итальян меренгасы		 4 минут  HSHТ 6  60°C – 85°C		Лимонды меренга бәліші Көмештелген Аляска
Жеміс компоты		 20 минут  1  104°C	 30 минут  3  62°C	Торт салмалары, десерт топplingтері

Алдын ала орнатылған параметрлерді пайдалану кестесі				
Алдын ала орнатылған параметр	Ұсынылатын құрал	Әдепкі параметрлер (реттеуге болатын)	«Жылы күйінде сақтау» кезеңі	Рецепт идеялары / қолданыстар
Попкорн		 10 минут  ӨШІРУ  180°C		Үйде жасалатын балғын попкорн үшін
Бу		 20 минут (15 минут – 45 минут)  ӨШІРУ  100°C		Папильоттердегі арқан балықтары
Көмеш тағамдары		 40 минут  3 - 4  103°C – 140°C	 30 минут  2  62°C	Болоньезе
Тамырлы сорпа		 20 минут  3 - 4  103°C – 140°C	 30 минут  2  62°C	Минестроне, ет сорпалары
Баяу пісіру		 2 сағат  3 - 4  98°C – 140°C	 30 минут  2  62°C	Бургундша ет

Рецепт

Қара өрік маринады

200 г. таза сұйық бал
40 г. жұмсақ қара өрік
40 мл. су

- 1 Барлық ингредиенттерді шағын ұсақтағышқа/ майдалағышқа салыңыз. Түні бойына тоңазытқышқа салып қойыңыз.
- 2 Тіркемені Стационарлық миксерге орнатыңыз.
- 3 4 секунд бойына пульсирлеу функциясын қосыңыз.
- 4 Қажетінше пайдаланыңыз.

Буқазан тіркемесі

Т суреттерін қараңыз

- Буқазан себетін пайдаланған кезде әрқашан Cooking Chef құрылғысын қабырғалар мен ілініп тұрған шкафтардан алшақ ұстаңыз, бу оларды зақымдауы мүмкін.
 - Дәмдеуіштерді тағамды пісіріп болғаннан кейін ғана қосыңыз, бұл тот баспайтын тостағанда дақтардың орын алуын болдырмайды.
- 1 Тұтқалары ішке қарай бүктелетіндей етіп алынбалы науаны тегіс беткейге қойыңыз.
 - 2 Тіреуіш сақинадағы тұтқа тіреулері науадағы V тәріздес кесінділердің жанына орнатылатындай етіп тіреуіш сақинаны науаға орнатыңыз.
 - 3 Тұтқаларды бүктеп, тұтқа тіреулеріне қыстырыңыз.
 - 4 Пісірілетін тағамды науаға салыңыз. Көкөністер әбден жуылған және тиісінше аршылған болуы керек.
 - 5 Тостағанға қажетінші су құйыңыз (пісіру кестесін қараңыз). Сүзгіден өткізілген суды пайдаланған

жөн, себебі ол қақ пен дақтардың тұрып қалу ықтималдылығын азайтады.

- 6 Құрастырылған буқазанды тостағанға орналастырыңыз – ол өз биіктігін табады.
- 7 Жылу қалқанын миксердің басына орнатыңыз.
- 8 Тостаған мен буқазан себетін Стационарлық миксерге орнатыңыз.
- 9 Миксердің басын төмендетіп, шашыраудан қорғау қалқанын орнатыңыз.
- 10 Алдын ала орнатылған бу параметрін таңдап, пісіру уақытын реттеңіз (Ұсынылатын пісіру кестесі бойынша). Бастау үшін басқару дискісін басыңыз.
- 11 Қажетті уақыт бойы пісіріңіз.
- 12 Шашыраудан қорғау қалқанын алып тастаңыз.
- 13 Миксердің басын көтеріңіз.
- 14 Буқазан себетін тұтқаларынан ұстап көтеріп шығарыңыз – ішке қарай бүгілуін болдырмау үшін абайлаңыз.
- 15 Буқазан себетін үлкен табаққа немесе өзге ыңғайлы ыдысқа қойыңыз.
- 16 Тұтқаларды қыстырғыдан босатып, ортаға қарай бүктеңіз. Тіреуіш сақинаны көтеріп, тұтқаларды сыртқа қарай бүктеңіз.
- 17 Тағамды шығарып алыңыз.

Маңызды

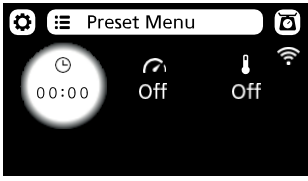
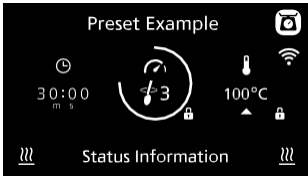











Қандай да бір нәрсені ұстаған кезде абай болыңыз: барлық сұйықтықтар, конденсаттар, буқазан бөлшектері немесе Стационарлық миксер бөлшектері өте ыстық болады. Пешке арналған қолғапты пайдаланыңыз.

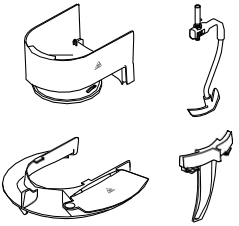



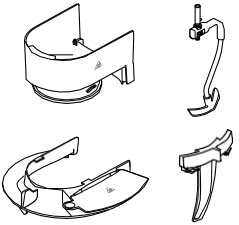



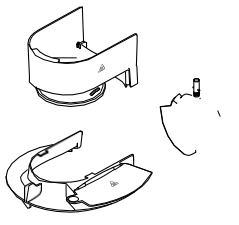



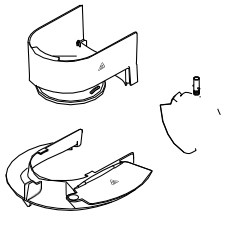



- Буқазан себетін пайдаланған кезде араластыру құралын орнатуға талпынбаңыз.
- Буқазан себетін пайдаланған кезде тағамды миксер тостағанында пісірмеңіз.

Пайдалы кеңестер

- Тостағанда қалған сұйықтықпен сорпа немесе сорпа негізін жасауға болады. Ол ыстық болатындықтан, абайлаңыз.
- Тағам бөліктерінің арасында бос орын қалдырыңыз.
- Ірі көлемдегі тағамды пісіру процесінің ортасында араластырыңыз.
- Бірдей өлшемдегі тағам бөліктері анағұрлым біркелкі піседі.
- Егер буқазанда 1-ден аса тағам түрін пісірген кезде бұл тағам түрлерінің қандай да бірі пісу үшін азырақ уақытты қажет ететін болса, оны буқазанға кейінірек салыңыз.
- Егер беріліс науасының қақпағын немесе шашыраудан қорғау қалқанын алып тастасаңыз, бу шығып кетіп, пісу ұзағырақ уақытты алуы мүмкін.
- Асүй комбайны өшкеннен кейін де тағам пісе береді, сондықтан тағамды бірден шығарыңыз.
- Егер тағамыңыз жеткілікті шамада піспеген болса, уақытты қайта орнатыңыз. Қайтадан сұ құюыңыз қажет болуы мүмкін.
- Пісіру уақыттары тек анықтама ретінде берілген. Тағамды жеуден бұрын әрқашан оның әбден піскенін тексеріңіз.
- Құрылғының құрғап кеткенше қайнауына жол бермеңіз, қажетінше су құйып тұрыңыз.

Дисплей экранының түсініктемесі

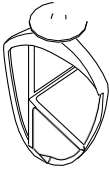



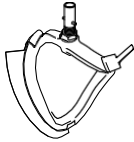



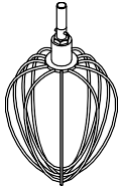



	
	<p>Параметрлер мәзірін ашу үшін осы белгішені басыңыз.</p>
	<p>Алдын ала орнатылған бағдарламалар мәзірін ашу үшін осы белгішені түртіңіз.</p>
	<p>Ингредиенттерді тостағанда өлшеу үшін осы белгішені басыңыз.</p>
 <p>30:00 m s</p>	<p>Сағат (h), минут (m) және секунд (s) ретінде таңдалған уақытты көрсетеді.</p>
	<p>Таңдалған араластыру аралығын көрсетеді. Егер аралықты жылдамдық (2 ⇌ 4) таңдалса, сыртқы сақина біртіндеп артады да, құрылғы толған кезде ішіндегі ингредиенттер араласа бастайды.</p>
 <p>98°C</p>	<p>Таңдалған температураны көрсетеді. Пульсирленіп тұрған қызыл фон машинаның қызу режимінде екенін көрсетеді. Тұйық қызыл фон машинаның орнатылған температураға жеткенін білдіреді.</p>
	<p>Параметрді (уақыт, жылдамдық немесе температура) реттеу мүмкін емес екенін білдіреді.</p>
<p>Күй ақпараты</p>	<p>Мұндағы мәтін күй ақпаратын көрсетеді.</p>
	<p>Параметрді (уақыт, жылдамдық немесе температура) реттеу мүмкін емес екенін білдіреді.</p>
	<p>Құрылғының WiFi желісіне қосылғанын көрсетеді.</p>
	<p>Құрылғының «жоғары жылдамдық, жоғары температура» (HSHT) режимінде екенін білдіреді</p>
	<p>Араластыру аралықтары мен пульсті қолдану үшін басқару дискісін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз. Үздіксіз мин. - макс. жылдамдықтарды пайдалану үшін басқару дискісін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.</p>

Рецептілер			
Рецепт	Қолданылатын құрал	Алдын ала орнатылған /қолмен орнатылатын параметрлер	Ингредиенттер
Минестроне		Ірі бөлікті ингредиенттерден тұратын сорпа  20 мин  2 - 3  98°C	Келесілердің барлығын бір уақытта қосыңыз: 100 г панчетта, текшелеп туралған 2 тіс сарымсақ, ұсақтап туралған 50 г Арборио күріші 2½ ас қасық қызанақ езбесі 70 г савоя қырыққабаты 1 шәй қасық құрғақ гүлшетен 2 шәй қасық құрғақ сәлбен 1 тал балдыркөк, туралған 60 г порей пиязы, туралған 75 г кәдімгі пияз, туралған 75 г сәбіз, туралған 1л. ыстық көкөніс сорпасы Тұз бен бұрыш
Сиыр еті Бефстроганов		Бір сауытта ғана әзірленетін тағам  30 мин  2 - 3  98°C	Келесілердің барлығын бір уақытта қосыңыз: 600 г сиыр еті, текшелеп туралған 1 ас қасық паприка бұрышы 1 ас қасық сары май 1 тіс сарымсақ, майдалап туралған 200 г саңырауқұлақ, туралған 150 г кәдімгі пияз, туралған 300 г сәбіз, туралған 200мл. дара кілегей Тұз бен бұрыш
Крем-ликер Кофе негізінде қайнатылған крем		Қолмен орнатылатын параметрлер  15 мин  1  85°C	Келесілердің барлығын бір уақытта қосыңыз: 250 г толықтай майлы сүт 250 г қос кілегей 1 шәй қасық ваниль сығындысы 2 ас қасық жүгері ұны 96 г жұмыртқы сарыуызы 80 г қант ұнтағы } бірге араластырыңыз
Күріш пуддингі		Қолмен орнатылатын параметрлер  1 сағат 15 мин  2  95°C	Келесілердің барлығын бір уақытта қосыңыз: 150 г қысқа дәнді күріш 1л. толықтай майлы сүт 75 г қант ұнтағы 2 шәй қасық ваниль сығындысы

Температура және жылдамдық параметрлері		
Температура Нұсқаулар	60°C	Шоколадты еріту
	72°C – 82°C	Қайнап тұрған суда пісіру
	98°C – 99°C	Баяу қайнап тұрған суда пісіру
	100°C	Қайнату, буда пісіру
	130°C – 140°C	Көкөністерді қуыру
	180°C	Етті қызарту
	(P)	Пульсирлеу - максималды қуаттың қысқа мерзімді толқулары үшін.
	 1	Араластыру аралығы 1 – миксер тұрақты баяу жылдамдықта жұмыс істейді. Жеңіл ингредиенттерді ауыр қоспалармен араластыру үшін қолданылады.
	 2	Араластыру аралығы 2 – қысқа мерзімді кідірістермен үзікті түрде араластыру. Бұл жылдамдыққа орнатылған кезде әр 10 секунд сайын 1,5 айналыммен баяу жылдамдықта аралықты түрде жұмыс істейді.
	 3	Араластыру аралығы 3 – орташа кідірістермен үзікті түрде араластыру. Бұл жылдамдыққа орнатылған кезде әр 30 секунд сайын 1,5 айналыммен баяу жылдамдықта аралықты түрде жұмыс істейді.
	 4	Араластыру аралығы 4 – ұзақ кідірістермен үзікті түрде араластыру. Бұл жылдамдыққа орнатылған кезде әр 5 минут сайын 1,5 айналыммен баяу жылдамдықта аралықты түрде жұмыс істейді.
	Мин. - макс. жылдамдық HSHT	Біртіндер максималды шамаға дейін ұлғаятын үздіксіз жылдамдықтар 1- мин. жылдамдықтарында 60°C градустан жоғары температураларда араластыру үшін.

Ұсынылған қолданыс сызбасы

Бұл тек нұсқаулық ретінде берілген және өңделетін нақты рецепт пен ингредиенттерге байланысты әр түрлі болады.





	К- талқандағыш Торт, печенье, кондитерлік өнімдер, глазурь, салма, эклер және картоп пюреcін жасауға арналған.		
	Пайдалы кеңестер <ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз. • Ингредиенттерді толығымен араластыру үшін, араластыруды тоқтатып, тостағанды қалақшамен жиі қырып отырыңыз. • Рецептте басқаша көрсетілмесе, пастаға суық ингредиенттерді пайдаланыңыз. 		
Рецепт / процесс	 (Макс)	 Мин → 1	 (Минуттар)
Паста және бисквиттер — етті ұнға салу	Ұн салмағы	910 г	2
Барлығы бір кексте араласады	Жалпы салмағы	4 кг	45–60 сек
	Кілегей ұрғышы Кілегей жасауға және жұмсақ ингредиенттерді араластыруға арналған		
	Пайдалы кеңестер <ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз. • Кекс қанты мен тұнған майды араластырған кезде майды үнемі бөлме температурасында пайдаланыңыз немесе оны жұмсартыңыз. 		
Рецепт / процесс	 (Макс)	 Мин → Макс	 (Минуттар)
Тұнған май/маргарин және қант	4,55 кг (15 жұмыртқа қоспасы)	Мин → Макс	4
Жұмыртқа мен кекс қоспасын шайқау		Мин → Макс	1–4
Ұн, жеміс, т. б. қосу		Мин → 1	30–60 сек
	Шайқағыш Жұмыртқаларға, кілегейге және суфлелерге арналған.		
	Маңызды <ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз. • Ауыр қоспаларды араластыру (мысалы, кілегейі мен қамыры бір тостағанда әзірленетін торттар және май мен қанттан жасалатын кілегей) үшін шайқағышты пайдаланбаңыз, себебі ол зақымдалуы мүмкін. • Жұмыртқа бөлме температурасында болған кезде үздік нәтижелерге қол жетеді. Жұмыртқа ағын шайқау алдында шайқағышта немесе тостағанда май немесе жұмыртқа сарысы жоқтығына көзжеткізіңіз. 		
Рецепт / процесс	 (Макс)	 Мин → Макс	 (Минуттар)
Жұмыртқа ағы	16 (605 г)	Мин → Макс	1½-2
Майсыз спонждар	930 г		4 -6
Қаймақ	2L		1½-3
Құймақ майы	250 г Ұн 500 г Сүт 200 г Жұмыртқа	Мин	10 сек
<ul style="list-style-type: none"> • Сулы ингредиенттерден кейін тостағанға ұн қосыңыз. • Ингредиенттерді біріктіру үшін минималды жылдамдықта араластырыңыз. 		Макс	45–60 сек
Майонез	2 Жұмыртқа сарысы 10 г Қыша 200 мл Көкөніс майы	Макс	1-1½
<ul style="list-style-type: none"> • Үздік нәтижелерге қол жеткізу үшін, майды қосқаннан кейін тостағанды қырып, макс жылдамдықта қосымша 10 сек іске қосыңыз. 			

Қолданылған жұмыртқа өлшемі = орташа өлшемі (салмағы: 53–63 г).

Қолданылатын көпіршітілген кілегей = Құрамында ең аз 38% майы бар балғын көпіршітілген кілегей.

Ұсынылған қолданыс сызбасы

Бұл тек нұсқаулық ретінде берілген және өңделетін нақты рецепт пен ингредиенттерге байланысты әр түрлі болады.



	Қамыр құралы Ашыған қамыр қоспаларына арналған			
	Кілегей ұрғышы Маңызды <ul style="list-style-type: none"> • Көрсетілген максималды сыйымдылықтардан асыруға болмайды, себебі машинаға артық жүк салынуы мүмкін. • Машинаның қиын жұмыс істеп жатқанын естісеңіз, оны өшіріп, қамырдың жартысын шығарып, әрбір жартысына бөлек-бөлек істеңіз. • Бірінші сұйықтық құйсаңыз, ингредиенттер жақсы араласады. Ашытқы <ul style="list-style-type: none"> • Кептірілген ашытқы (қайта жасауға қажет түрі): тостағанға жылы су құйыңыз. Одан кейін ашытқы мен қант қосып, көбіктенгенше шамамен 10 минутқа қалдырыңыз.. • Таза ашытқы: ұнға аунатыңыз. • Ашытқының басқа түрлері: өндіруші нұсқауларын орындаңыз. 			
Рецепт / процесс		 (Макс)		 (Минуттар)
Нан қамыры (жақсы ашыған)	Ұн салмағы	350 г–1,6 кг	Мин	60 сек
	Жалпы салмағы	564 г–2,58 кг	1	3–4
Жұмсақ ашыған қамыр (маймен және жұмыртқамен байытылған)	Ұн салмағы	250 г–2,6 кг	Қайта илеу 1-жылдамдық	60 сек
	Жалпы салмағы	478 г–5 кг	Мин	60 сек
			1	3–4
			Қайта илеу 1-жылдамдық	60 сек

Қолданылған жұмыртқа өлшемі = орташа өлшемі (салмағы: 53–63 г).



Буқазан тіркемесімен пісіру нұсқаулығы

- Бұл пісіру уақыттары тек нұсқау ретінде берілген. 20 минутқа дейін пісірілетін тағам үшін 500 мл. су пайдалануға болады. Ұзағырақ пісіруді қажет ететін тағам үшін 650 мл. су пайдаланыңыз.
- Құрылғының сусыз қайнауына жол бермеңіз, қажет болған кезде су құйып тұрыңыз.
- Буқазанда құс етін немесе балық пісірген кезде себетті тым толтырып жібермеңіз.
- Қауіпсіздік бөліміндегі «Тағам қауіпсіздігі» тақырыбын оқыңыз.

Көкөністер

Ингредиент	 (Макс.)	 (минут)	Су мөлшері	Әзірленуі
Қасқыржем	450 г	15	500 мл	Жиектерін кесіп тастаңыз
Бұршаққынды үрмебұршақ	450 г	15-20	500 мл	Жиектерін кесіп тастаңыз
Түрік бұршағы	450 г	15-20	500 мл	Жиектерін кесіп, жұқалап тураңыз
Брокколи	450 г	20	500 мл	Гүлшоғырларға бөліп кесіңіз
Брюссель қырыққабаты	450 г	25	500 мл	Жиектері мен астын кесіп тастаңыз
Қауданды қырыққабат	1 кіші	25	500 мл	Майдалап тураңыз
Сәбіз	450 г	20	500 мл	Жұқалап тураңыз
Гүлді қырыққабат	1 бас	25 - 30	650 мл	Гүлшоғырларға бөліп кесіңіз
Цукини	450 г	15	500 мл	Жұқалап тураңыз
Балдыркөк	1 head	15	500 мл	Жұқалап тураңыз
Порей пиязы	3	15	500 мл	Жұқалап тураңыз
Мангетот бұршағы	250 г	15	500 мл	Trim
Қозықұйрықтар	450 г	10	500 мл	Сүртіңіз
Ботташық	450 г	15	500 мл	Текшелеп немесе жұқалап тураңыз
Ас бұршақ	450 г	15	500 мл	Қабығын аршыңыз
Жаңа піскен картоп	450 г	30-40	650 мл	Сүртіңіз

Құс еті және балық

Recipe/Process	 (Макс.)	 (минут)	Су мөлшері	Комментарии
Тауық, сүйексіз төс еті	4	30-40	650 мл	Әбден піскенше және жұмсарғанша буда ұстаңыз
Жеуге жарамды ұлулар	450 г	10	500 мл	Ашылғанша буда пісіріңіз
Орта асшаяндар	450 г	10	500 мл	Қызғылт түске дейін буда пісіріңіз
Балық сүбесі	230 г	10-20	500 мл	Қауыздалғанша буда пісіріңіз
Балық стейкі	2,5 см. қалың	15-20	500 мл	Қауыздалғанша буда пісіріңіз
Тұтас балық	340 г	15-20	500 мл	Қауыздалғанша буда пісіріңіз
Омар құйрығы	2-4	20	500 мл	Қызарғанша буда пісіріңіз
Мидия	450 г	15	500 мл	Ашылғанша буда пісіріңіз
Устрица	6	15	500 мл	Ашылғанша буда пісіріңіз
Теңіз ирекшелері	230 г	15	500 мл	Ыстық әрі жұмсақ болғанша буда пісіріңіз

Құрал биіктігін реттеу

U Суреттерін қараңыз

Бұлғауыш, тот баспайтын құрыштан жасалған

К-талқандағышы

Мінсіз болу үшін бұлғауыш пен К-талқандағышын табақтың түбіне **аздап тиетіндей** етіп салу керек. Қажет болса, берілген қалақшаны қолданып биіктігін реттеңіз.

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

- 1 Құралды токтан ажыратыңыз.
- 2 Миксердің басын көтеріп, шайқағышты, К ұрғышын немесе жоғарғы температурада араластыруға арналған кілегей ұрғышын енгізіңіз.
- 3 Миксер басын төмендетіңіз. Тазалауды реттеу қажет болса, миксер басын көтеріп, құралды алыңыз.
- 4 Берілген қалақшаны пайдаланып біліктің реттелуіне мүмкіндік беру үшін 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.

Қамыр құралы – бұл құрал зауытта орнатылған және ол реттелмейді.

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.

Шашыратқыш құралын салу және қолдану

V Суреттерін қараңыз

Шашыратқыш құралы екі бөліктен тұрады: жылу қалқаны және шашыратқыш.

Жылудан қорғау қалқаны пісіру процесі кезінде шығатын будан миксердің басын қорғауға арналған. 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. 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.
- Араластыру кезінде ингредиенттерді тікелей табаққа жүктеу науасы арқылы тікелей қосуға болады.
- 6 Шашыратқышты алып тастау үшін оны құрылғыдан әрі қарай жай ғана сырғытыңыз.

Ескертпе: Егер миксердің басын көтеруден бұрын жылудан қорғау қалқаны алынып тасталған болмаса, шашыраудан қорғау қалқаны оған тіркелген түрде қалады.

- 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

Жоғарғы 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

W Суреттерін қараңыз

Араластыруға көмекші қысқышты араластыру әрекетіне көмектесу үшін пайдалануға болады.

- 1 Араластыруға көмекші қысқышты тік шеті табақтың бүйірінің үстіне, ал қысқыштары сыртына киілетін етіп салыңыз.
- 2 Қысқышты табақтың тұтқаларында сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
- 3 Алу үшін процедураны кері ретпен орындаңыз.

МАҢЫЗДЫ – К ұрғышын, шайқағышты, қамыр құралын немесе кілегей ұрғышын пайдаланған кезде көмекші араластыру қысқышын орнатпаған жөн.

Жоғарғы температурада крем жасау қалақшасын құрастыру

X Суреттерін қараңыз

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 бұғу арқылы бір жағын ойыққа салыңыз. Басқа жағымен қайталаңыз.

Күту және тазалау

- Тазаламас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- Кішкентай саңылау сіз оны алдымен қолданған кезде шығыста 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 (нұсқаулықтың басындағы кестені қараңыз)..
- 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.

Буқазан тіркемесі

- Асүй комбайнынан тіркемені алып тастаудан бұрын әрқашан қуат көзін өшіріп, қуат кабелін қуат көзінен ажыратыңыз.
- Оңайырақ тазалау үшін пайдаланып болғаннан кейін әрқашан бөлшектерді дереу жуыңыз. Барлық бөлшектерді ыстық сабынды суда жуып, әбден құрғатуға болады. Балама түрде, оларды ыдыс жуу машинасында да жууға болады.
- Әдеттегі су және тағам құрамында тұздар мен қышқылдар болады, олар кейде миксер тостағанының ішкі жағы секілді металл беткейлерге әсер етуі мүмкін. Егер мұндай жағдай орын алса, нейлон қылшақпен, абразивті емес губкамен немесе тот баспайтын болатты тазалауға арналған меншікті тазалау құралымен тазалаңыз.

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: 4-апта, қаңтар, 2020 = 20T04

Үлгі	TYPE KCL95
Кернеу	220-240В
Герц	50 – 60Гц
Ватт	2000Вт
□є□	1500€
™.™є™□	1500€
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, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK




Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:

“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Сущевская 27 үй, 3 құрылым

Тел: +7 (495) 781-26-76

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы		
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. <ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Температураны төмендетіңіз. 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Таңдалған температура тым жоғары. 2 Кешіктіріп араластыру тым жиі. 3 Ингредиенттер тым ұзақ уақытқа пісірілген. 4 Дұрыс емес құрал қолданылуда. 	<ol style="list-style-type: none"> 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Тағамды кішірек бөліктерге бөліп, жемістен дәнектерін алып тастап, орнында ингредиенттерді құралсыз баяу ерітіңіз (бірақ жылдамдықтың таңдалуын қамтамасыз етіңіз). 2 Басы төмендетілген соң, ингредиенттерін қосыңыз. 3 Ең қолайлы құралдың қолданылғанын тексеріңіз.
Миксер басын жабу қиын.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Табақтың түбіндегі шоколад сияқты нығызингредиенттер миксер басының құлыпталуына кедергі келтіреді. 2 Араластыру құралы дұрыс салынбаған. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Миксер басы төмендетілгеннен кейін ингредиенттерді қосыңыз. 2 Араластыру құралының араластыру құралы сыртына 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 К-талқындағыш тостағанға соғылады немесе тостаған түбіндегі ингредиенттерге жетпейді. Жоғары температурада араластыруға арналған кілегей ұрғышы тостағанның түбіндегі ингредиенттерді алмауда.	Құралдар дұрыс емес биіктікте орналасқан және реттеуді қажет етеді.	Тиісті сомын кілтімен биіктікті реттеңіз – «Құрал биіктігін реттеу» бөлімін қараңыз.
Бұлғауыш, К-талқындағыш 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.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы (жалғасы бар)		
Ақаулық	Себеп	Шешім
Баяу жылдамдықты қондырғылар бекітілмейді.	Қондырғылардың модель түрімен үйлесімді екенін тексеріңіз. Бұрау Қосу Жүйесі талап етіледі. (КАХ моделі) 	Қондырғыларды шығысқа бекіту үшін олар КАХ 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 КАТ002МЕ жалғастырғышын қолдану қажет. Қосымша ақпарат үшін www.kenwoodworld.com/twist .
Ас үй құрылғысын алғаш рет қуат көзіне қосқанда күту күйіндегі шам жылтылдайды.	Миксер басы көтеріліп тұр немесе дұрыс төмендетілмеген.	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. 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.	1 Жылудан қорғау қалқанын немесе шығыс қақпағын орнатып, қайта іске қосыңыз. 2 Миксердің басын төмендетіп, қайта іске қосыңыз.
Құрылғы қосұлы болғанда күту жарығы өшірулі.	Асүй комбайны пайдаланылусыз 30 минуттан артық уақытқа қуат көзіне қосұлы күйде қалдырылғаннан кейін Күту режиміне өтті.	Қайта орнату үшін Күту режимінің түймесін 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.
Құрылғыда ток жоқ / дисплей экраны қосылмайды.	Құрылғы токқа қосылмаған. Қосу/өшіру қосқышы жұмыс істемейді. Құрылғы күту режиміне өтті.	Құрылғының токқа қосылғанын тексеріңіз. Қосу/өшіру қосқышын Қосу күйіне басыңыз. Дисплей экранын түртіңіз немесе басқару дискісін айналдырыңыз.
Құрылғы жұмыс істемейді.	Басқару дискісі басылмаған.	Пісіруді бастау үшін басқару дискісін басыңыз.
Таймер дисплей терезесінде кері саналмайды.	Қыздыру кезеңі барысында дұрыс температураға жетпейінше таймер кері саналмайды. Температура 100 °С-тан жоғары орнатылған, бірақ тағамның су құрамы температураны 100 °С көрсеткішінен асырмайды.	Қалыпты жұмыс. Дұрыс температураны азайтыңыз немесе түзетіңіз.
Ыдыс мазмұнының температурасы 100 °С көрсеткішінен аспайды.	Ингредиенттердің су құрамы температураны 100 °С көрсеткішінен асырмайды.	Қалыпты жұмыс
Жұмыс барысындағы ауыр қозғалыс немесе діріл.	Ыдыстағы тегіс емес жүктеме артық дірілдерге себеп болады. Максималды сыйымдылықтан асырылған. Қате құрал немесе жылдамдық пайдаланылды.	Санын азайтыңыз немесе ыдыстағы тағамды қайта реттеп, құрылғыны қайта іске қосыңыз. Дұрыс құрал мен пайдаланылатын жылдамдықты тисті бағдарламадан және ұсынылған жылдамдық сызбаларынан қараңыз.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы (жалғасы бар)		
Ақаулық	Себеп	Шешім
Дисплей E:34 қатесін көрсетуде	WiFi байланыс ақауы.	WiFi құпиясөзін тексеріңіз. WiFi желісін ұмытып, Параметрлер  > WiFi > Желіні ұмыту тармағына өтіңіз. Kenwood World қолданбасынан құрылғы параметрлерін қайта орнатыңыз.
 баяу жыпылықтау	Белгілі WiFi желісін табу мүмкін емес.	Құрылғы жылжытылып, маршрутизатор өшіп қалған болуы немесе қайта іске қосылуды қажет етуі мүмкін.
 жылдам жыпылықтау	WiFi желісі қолжетімді, бірақ бұлттық серверлерге қосыла алмауда.	Маршрутизатор қайта іске қосуды қажет етуі мүмкін немесе Интернет қызметінің провайдерімен байланысыңыз. Жергілікті желіде Интернет байланысының жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз.
Тұтынушыларға қолдау көрсету орталығымен байланысқан кезде бағдарламалық жасақтама нұсқасы туралы мәліметтерді беруіңіз қажет болуы мүмкін. Оны параметрлер мәзірі белгішесін басу және одан кейін «Құрылғы туралы» тармағын таңдау арқылы табуға болады.		
Дисплей экраны «- -» белгісін көрсетеді.	Таразы нөл мәніне орнатылуда.	Қалыпты жұмыс.
Дисплей экраны минустық көрсеткішті көрсетуде.	Дисплей нөл мәніне орнатылмаған және ингредиенттер немесе тостаған/қақпақ/тіркеме алынып тасталған. Ингредиенттер немесе бұйымдар құрылғыға қарсы немесе оның астында басылады. Құрылғы қабырғаға қарсы басылады.	Таразыны нөлдеп, жетіспеген ингредиенттерді ауыстырыңыз немесе тостағанды қайта орнатыңыз. Құрылғыға қарсы немесе құрылғының астында ешбір ингредиенттердің қысылып қалмайтынына көз жеткізіңіз. Құрылғы мен қабырғалардың арасында бос орынның бар екенін көз жеткізіңіз. Келесі ингредиенттерді өлшеуден бұрын дисплейді нөлдік мәнге орнатыңыз.
Дисплей экраны кішігірім мөлшерлерді тіркемеуде.	Өлшенген мөлшер тым аз.	Өте аз мөлшерлер үшін шәй қасық немесе ас қасық өлшемдерін пайдаланыңыз.
Дисплей экранында салмақ өзгереді.	Жұмыс барысында құрылғы қозғалады. Ингредиенттерді өлшеу кезінде тостаған жиегіне қол тиді.	Өлшеуден бұрын құрылғыны әрқашан құрғақ тегіс тұрақты беткейге орналастырыңыз. Өлшеу функциясы жұмыс істеп тұрған кезде құрылғыны қозғамаңыз немесе тостағанды ұстамаңыз. Келесі ингредиенттерді өлшеуден бұрын дисплейді нөлдік мәнге келтіріңіз.
Метрикалық және британдық бірліктер арасында ауысып отыру мүмкін емес.	Құрылғы алдыңғы таңдалған бірлік пен өлшемді көрсету үшін қайта конфигурациялануда.	5 секунд күте тұрып, әрекетті қайталаңыз.
Қолданбадағы салмақ өлшеу (мобильді құрылғыда көрсетілетін салмақ) мүмкіндігі баяу жауап беруде.	WiFi сигналының күші нашар. Мобильді құрылғы бірдей жергілікті WiFi үй желісіне қосылмаған.	Құрылғының сигнал күші жақсы екеніне көз жеткізіңіз (жақсарту туралы нұсқаулықты алу үшін интернет қызметінің провайдерімен байланысыңыз). Мобильді құрылғының құрылғы қосылған бірдей жергілікті WiFi үй желісіне қосылғанына көз жеткізіңіз (мобильді құрылғы параметрлеріне өтіп, жергілікті WiFi желіңізді таңдаңыз).
Ақаулық сақталса, ең жақын өкілетті Kenwood тұтынушыларға қолдау көрсету қызметімен байланысыңыз. Ең жақын Kenwood тұтынушыларға қолдау көрсету қызметінің соңғы деректерін www.kenwoodworld.com сайтынан немесе сіздің еліңізге арналған веб-сайттан іздеңіз.		

Экожүйе ақпараты

Желі порты: Әдепкі күйде белсендірілетін WiFi желісінің дара порты.

Үлгі №	TYPE KCL95
RF жиілік ауқымы:	2412–2472 МГц
Максималды беріліс қуаты:	< 20 дБм

Коммуникациялар хаттамасы: IEEE802.11 b, g, n

KCL95 үлгісінің дара WiFi желі порты бар және қашықтан басқарылатын желі жабдығы ретінде пайдалануға арналған.

- Желі портын WiFi параметрлерінің мәзiрiнде «Өшiру» опциясын таңдау арқылы өшiруге болады.
- Желі портын WiFi параметрлерінің мәзiрiнде «Қосу» опциясын таңдау арқылы қайта белсендіруге болады.

Режим
Желісіз қосу — Дисплей экраны уақыт, жылдамдық, температура экранын көрсетеді.
Желісіз күту режимі — 20 мин пайдаланылмағаннан кейін дисплей экраны өшеді. WiFi желі порты өшіріледі.
Желімен қосу — Дисплей экраны уақыт, жылдамдық, температура экранын көрсетеді. WiFi желі порты белсендіріледі.
Желілік күту режимі — 20 минут пайдаланылмағаннан кейін дисплей экраны өшеді және барлық WiFi желі порттары белсенді болып қалады. Қуат тұтынысы — 0,8 Вт.
Өшірулі — Құрылғының артқы жағындағы қосқыш арқылы белсендіріледі.

Қайта белсендіру: Құрылғыны күту режимінен қайта қосуға болады:

- Желілік күту режимінен: Дисплей экранын түртіп, басқару дискісін айналдырыңыз немесе Қолданба арқылы қашықтан басқарыңыз.
- Желісіз күту режимінен: Дисплей экранын түртіп, басқару дискісін айналдырыңыз.
- **Тостаған мен қақпақты қашықтан басқаруға болатындай етіп әрқашан негізгі құрылғыға орнатулы күйде ұстау керек.**

Зауыттық параметрлерге қайтару - Маңызды

Құрылғыны тастайтын кезде жеке деректеріңізді қорғау үшін оны зауыттық параметрлерге қайтару маңызды. Бұл опцияны таңдау құрылғыда сақталған барлық WiFi деректерін өшіреді және құрылғыны зауыттық параметрлерге қайтарады.

Құрылғыңызды зауыттық параметрлерге қайтару үшін *Параметрлер > Зауыттық параметрлерге қайтару* тармағын таңдаңыз.

ВЕБ-САЙТ

Режимдер	Қуат тұтынысы
Желісіз қосу — Дисплей экраны уақыт, жылдамдық және температура экранын көрсетеді.	Жоқ
Желісіз күту режимі — 20 мин пайдаланылмағаннан кейін дисплей экраны өшеді. WiFi желі порты өшіріл.	0,2 Вт
Желімен қосу — Дисплей экраны уақыт, жылдамдық және температура экранын көрсетеді. WiFi желі порты белсендіріледі.	Жоқ
Желілік күту режимі — 20 минут пайдаланылмағаннан кейін дисплей экраны өшеді және барлық WiFi желі порттары белсенді болып қалады.	0,8 Вт
Өшірулі — Құрылғының артқы жағындағы қосқыш арқылы белсендіріледі.	0,0 Вт

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com