

KENWOOD

TYPE KCC90

Инструкции



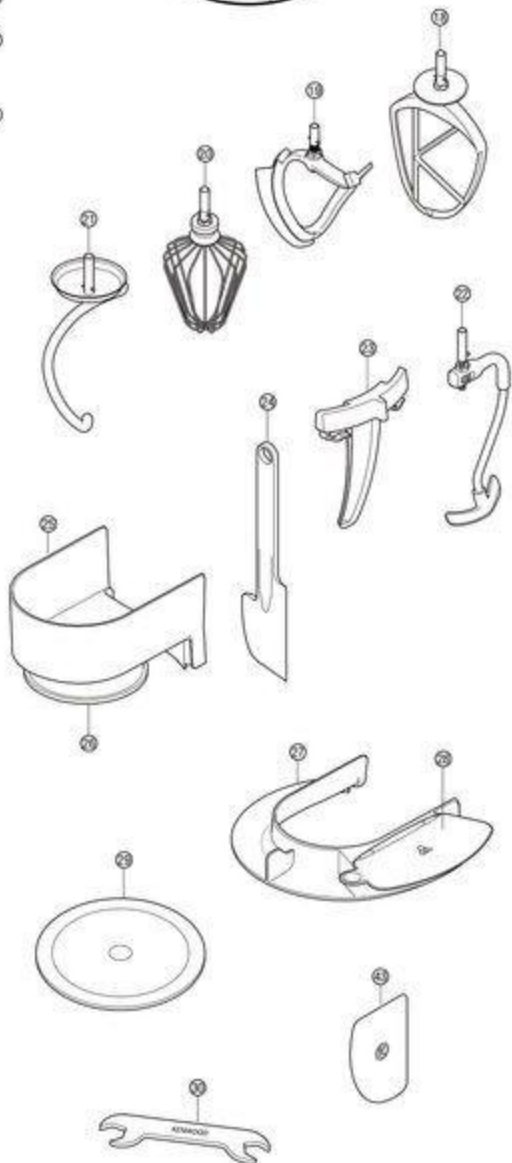
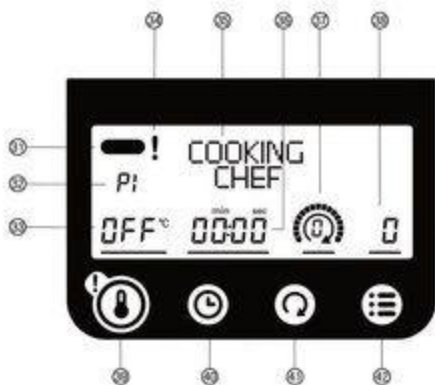
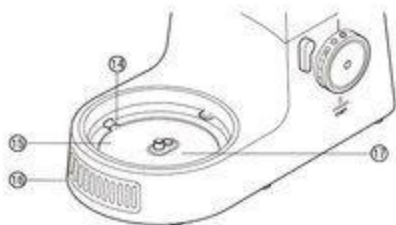
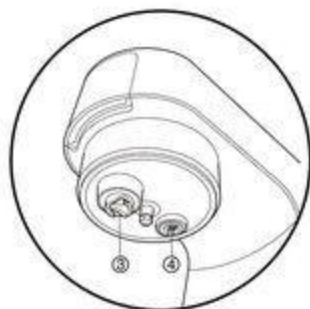
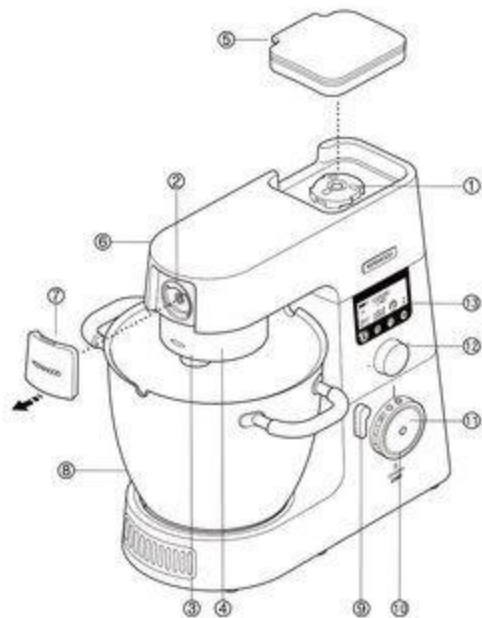
Русский

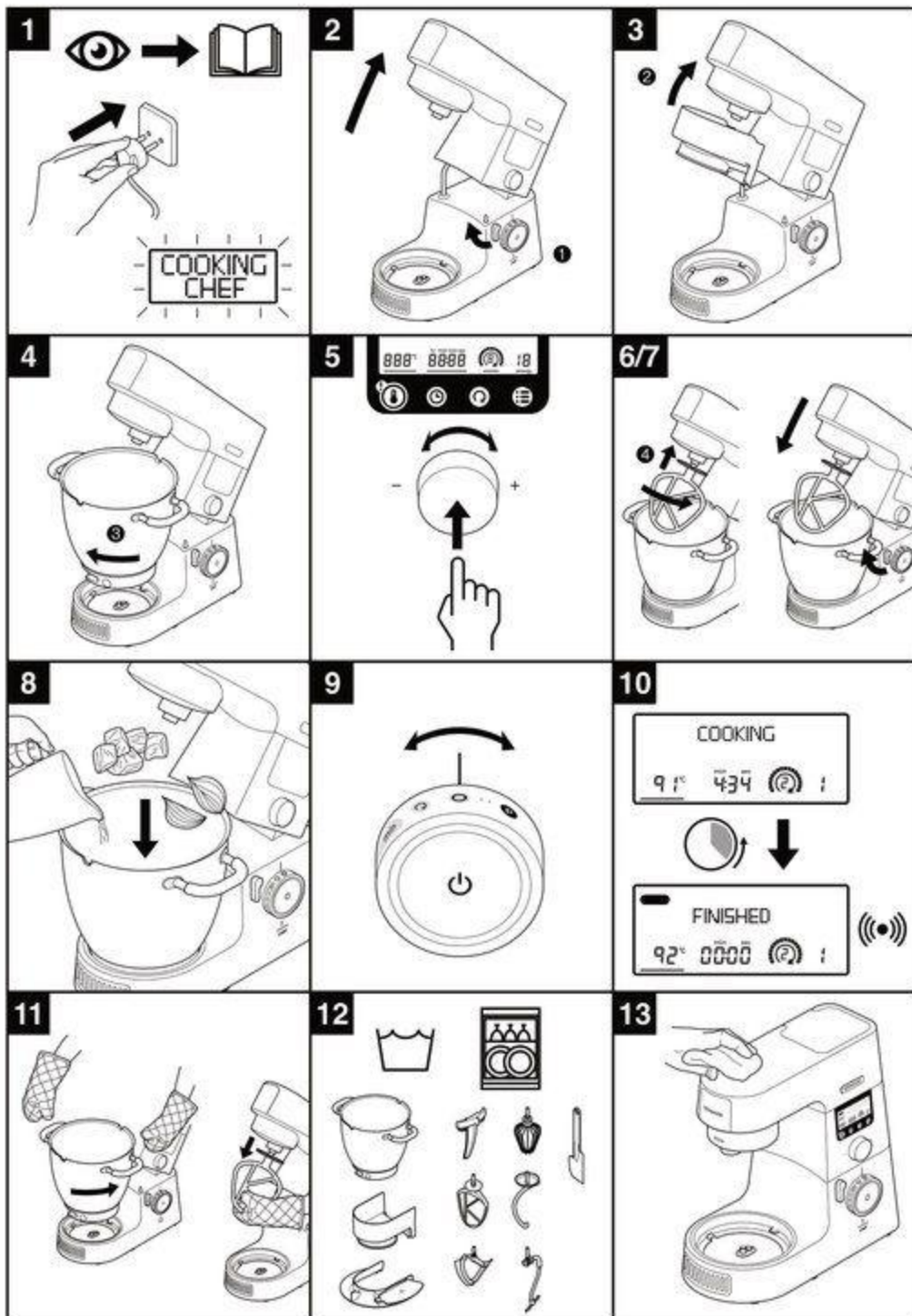
2 - 25

Қазақша

26 - 49







Содержание

Меры безопасности	3 – 4
Основные компоненты	5
Выбор языка	5
Насадки для чаши и возможности их использования	6
Как пользоваться кухонной машиной Cooking Chef	6 – 7
Как пользоваться кухонной машиной Cooking Chef в качестве миксера	7
Что означают символы на экране дисплея	8
Ручной режим	9 – 10
Использование заранее заданных программ	11
Программы приготовления несладких блюд	11 – 12
Основные блюда	11
Соусы	12
Программы приготовления сладких блюд	13 – 16
Темперирование шоколада	13
Тесто	13 – 14
Безе	14
Компот	15
Соусы	15 – 16
Другое	16
Программы медленноварки	17
Высокоскоростные	17
Низкоскоростные	17
Программа "ПАР"	18
Регулирование положения насадок для планетарного смешивания	19
Как установить и пользоваться крышкой для защиты от брызг	20
Снятие и установка заглушек для гнезд	21
Установка и снятие зажима для помешивания	21
Сборка стойкой к высоким температурам насадки для мягких смесей	21
Максимальные нормы загрузки и скорости	22
Уход и чистка	23
Обслуживание и забота о покупателях	23
Поиск и устранение неисправностей	24 – 25

Меры безопасности

- **Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.**
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании Kenwood или в специализированном сервисном центре по ремонту бытовой техники Kenwood.

Важное сообщение для пользователей с электронными медицинскими имплантатами

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

- Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, заглядывая в чашу, поднимая лоток для загрузки продуктов или верхнюю часть кухонной машины.
- Прежде, чем перекладывать горячую пищу из кухонной машины в блендер, дайте ей остыть до комнатной температуры перед тем, как поместить в блендер.
- Используйте только те насадки и чашу, которые поставлялись в комплекте с данным прибором. Запрещается использовать чашу с другими нагревательными приборами.
- Запрещается включать прибор с пустой чашей в режиме приготовления.
- Запрещается помещать посторонние предметы в отверстия для вентиляции.
- При работе с прибором устанавливайте его на ровную поверхность, как можно дальше от края. Убедитесь, что расстояние от прибора до стен составляет не менее 10 см, а вентиляционные отверстия ничем не заблокированы. Не устанавливайте прибор под навесными шкафчиками.
- Для правильной и безопасной работы индукционного нагрева убедитесь, что основание чаши и датчики температуры - чистые и сухие.
- При использовании прибора, так же, как и при использовании любого другого прибора с индукционным нагревом, не кладите кредитные карты, магнитные носители или чувствительное электронное оборудование возле работающего прибора.
- Не используйте прибор для жарки продуктов во фритюре.
- Перед употреблением пищи, убедитесь, что она полностью готова.
- При использовании растительного масла норма загрузки не должна превышать 250 мл.
- Продукты следует употреблять сразу после приготовления, либо быстро охлаждать и как можно скорее помещать в холодильник.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Шнур питания предназначается для снижения риска запутаться в нем или споткнуться. 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.

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- **ОСТОРОЖНО! ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.**

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

перед первым использованием

- Вымойте все части: См. раздел 'чистка и уход'.

Ознакомьтесь с устройством вашей кухонной машины Kenwood Cooking Chef

Основные компоненты

Гнезда для крепления насадок

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

Кухонная машина

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

Символы на экране дисплея

- 1 предупреждение о высокой температуре
- 2 этап программы
- 3 выбор температуры
- 4 предупреждение о высокой скорости и высокой температуре
- 5 текстовый дисплей
- 6 выбор времени
- 7 выбор задержки при помешивании
- 8 выбор мощности

Дисплейная панель

- 9 кнопка выбора температуры
- 10 кнопка времени
- 11 кнопка настройки помешивания
- 12 кнопка меню

- 13 лопатка-скребок

Примечание: насадки для низкоскоростного гнезда

Низкоскоростное гнездо вашей кухонной машины снабжено резьбовым разъемом. Оно предназначено для установки резьбовых насадок.

При покупке новых насадок для низкоскоростного гнезда следует проверить их совместимость с кухонной машиной. Код резьбовых насадок начинается с букв KAX, а на упаковке таких насадок есть символ

Если ваша насадка снабжена балочной системой Bar , вам следует воспользоваться адаптером KAT002ME, чтобы установить ее в резьбовое отверстие

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

Выбор языка

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

Насадки для чаши и возможности их использования

К-образная насадка

Предназначена для приготовления тортов, печенья, кондитерских изделий, глазури, начинок, эклеров и картофельного пюре.

Венчик

Используйте для яиц, сливок и суфле. Не пользуйтесь венчиком для обработки густых смесей (например, для взбивания жирных сливок с сахаром): это может повредить насадку.

Подходит для использования в сочетании с насадкой для смешивания во время приготовления при взбивании с нагревом, например для приготовления.

Крюк для теста

Предназначена исключительно для вымешивания теста.

Стойкая к высоким температурам насадка для мягких смесей

Подходит для взбивания сливочного масла и сахара, пирожных из заварного теста и поленты. Идеально подходит для деликатного сбора горячих и холодных ингредиентов с поверхности чаши в процессе смешивания.

Насадка для смешивания во время приготовления

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

Как пользоваться кухонной машиной Cooking Chef

важно

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

- Подсоедините прибор к источнику электропитания. Загорится экран дисплея.
- Поверните рычаг поднятия верхней части кухонной машины по часовой стрелке ❶ и приподнимите верхнюю часть кухонной машины до фиксированного положения.
- Подтолкните теплозащитный кожух ❷ вверх к нижней стороне верхней части кухонной машины ❸ до полной фиксации в этом положении. Теплозащитный кожух можно использовать только при условии, что резиновое уплотнительное кольцо ❹ установлено правильно.
- При использовании кухонной машины Cooking Chef без применения индукции установка теплозащитного кожуха необязательна, если не используется крышка для защиты от брызг. См. раздел "Как установить и пользоваться для защиты от брызг."
- Установите чашу на основание, подтолкнув ее вниз и повернув по часовой стрелке ❺.
- Выберите один из следующих режимов:

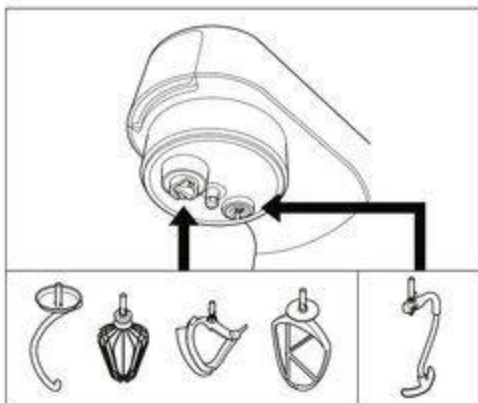
Приготовление вручную.

См. раздел "Ручной режим."

Заранее заданные программы:

Информация об их использовании содержится в разделе "Использование заранее заданных программ."

- В "Кратком Вводном Руководстве" вы найдете больше рецептов.
- Поместите нужную насадку в гнездо для планетарного смешивания ❶ или гнездо для насадки для смешивания во время приготовления ❷, если вы используете насадку для смешивания во время приготовления, расположите стержень в паз, а затем поверните его до фиксации ❸.



Насадка для смешивания во время приготовления

При использовании насадки для смешивания во время приготовления можно также использовать зажим для помешивания, что способствует процессу смешивания, см. раздел "Установка и использование зажима для помешивания". Насадку для смешивания во время приготовления можно также использовать в сочетании с венчиком, например, при приготовлении беже. Не используйте насадку для смешивания во время приготовления в сочетании с крюком для теста. Примечание: Если при использовании К-образной насадки, венчика или насадки для мягких смесей на дне чаши остаются ингредиенты, см. раздел "Регулирование положения насадок".

- Чтобы снять насадку повторите действия, описанные в шаге 6, в обратном порядке. (После приготовления пищи всегда пользуйтесь кухонными рукавичками чтобы снять насадку).
- 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.
- Добавьте ингредиенты, необходимые для приготовления / смешивания.

- 9 Установите регулятор скорости в нужное вам положение. Для использования настроек для помешивания установите регулятор скорости на
- Если температура в чаше превышает 60°C, скорость автоматически ограничивается в целях безопасности, даже если задано более высокое значение. Скорость не будет повышаться автоматически даже тогда, когда температура опустится ниже 60°C. В этом случае следует выключить регулятор скорости, установив его в положение '0', а затем заново выбрать желаемую скорость.
См. раздел "Ручной режим" о том как использовать высокоскоростной высокотемпературный (BCVT) режим.
- 10 По окончании программы 3 раза раздастся звуковой сигнал.
- Примечание: Если время не установлено, то процессы нагрева и помешивания автоматически закончатся, после того, как отсчет на таймере достигнет 8 часов.
- 11 Для прекращения или приостановки процесса смешивания регулятор скорости следует повернуть в положение '0'. Для возобновления процесса выберите скоростной режим.

ВАЖНО

- При прекращении или приостановке процесса смешивания нагрев будет продолжаться.

- 12 Для прекращения процесса нагрева переключите температурный режим на настройку ВЫКЛ (OFF). Или нажмите на кнопку паузы.
- ВАЖНО.** Если в какой-либо момент в процессе работы прибора приподнимется верхняя часть кухонной машины, процесс нагрева приостановится. Насадка для чаши остановит свою работу и не возобновит ее пока верхняя часть кухонной машины не опустится. Чтобы перезапустить кухонную машину, поверните регулятор скорости в положение '0' и снова выберите скоростной режим.

после приготовления

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

советы

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

Как пользоваться кухонной машиной Cooking Chef в качестве миксера

Соберите кухонную машину по инструкции в разделе "Как пользоваться кухонной машиной Cooking Chef". Установите регулятор скорости в нужное вам положение. Скорость можно изменить в любой момент в процессе работы кухонной машины. Для остановки кухонной машины регулятор скорости следует повернуть в положение '0'. Для коротких интенсивных перемешиваний на максимальной скорости установите импульсный режим (P).

общие советы

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

советы по приготовлению хлеба

важно

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

Рецепт

Маринад с перцем чили










200 г *холодного прозрачного жидкого меда* (поставленного на ночь в холодильник)

1 *перец чили*

5 *мл (1 столовая ложка) ломкого арахисового масла*
Приправа

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

Что означают символы на экране дисплея

	
	<p>Индикатор горячей температуры Температура ниже 40°C: красный индикатор не горит Температура от 40°C до 60°C: красный индикатор мигает Температура выше 60°C: постоянно горит красный индикатор.</p>
	<p>Показывает, когда кухонная машина работает в высокоскоростном высокотемпературном режиме (BCBT).</p>
	<p>Показывает текущий этап программы при использовании заранее заданных программ.</p>
	<p>В тексте дисплея отражена информация о статусе, программе и сообщения об ошибках.</p>
	<p>Показывает выбранный температурный режим. Температуру можно установить в диапазоне от "Выкл.", 20°C до 180°C.</p>
	<p>Показывает выбранное время в часах, минутах и секундах. Время можно устанавливать в диапазоне от 5 секунд → до 8 часов; после выбора установленной температуры начинается обратный отсчет.</p>
	<p>Показывает выбранную настройку помешивания в диапазоне от 0 → до 9.</p> <ul style="list-style-type: none"> Световые индикаторы на внешней стороне будут постепенно зажигаться, показывая время до следующего помешивания. Стрелка помешивания с внутренней стороны начнет мигать за 3 секунды до следующего помешивания. В начале процесса помешивания может произойти кратковременное увеличение скорости для разделения продуктов на части.
	<p>Показывает выбранную настройку мощности. Настройки мощности варьируются в диапазоне от Auto, 1 → до 7.</p>

Ручной режим



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

Примечание:

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



Температурный режим можно устанавливать в диапазоне от 20°C до 180°C с интервалом повышения в 1°C. Прибор можно также использовать без установки температуры, выбрав настройку "Выкл" ("OFF").
Примечание: Температуру ниже уровня в вашем помещении Cooking Chef не установит.

Высокоскоростной высокотемпературный режим (ВСВТ)

Для смешивания на высоких скоростях при температуре выше 60°C:

- Нажмите и подержите кнопку в течение 3 секунд. На экране дисплея загорится красный индикатор со знаком ! и появится сообщение "ОСТОРОЖНО, РЕЖИМ ВСВТ". Каждые 30 секунд будет также раздаваться звуковой сигнал кухонной машины.
- Поверните регулятор скорости на нужный скоростной режим и скорость кухонной машины медленно увеличится до выбранной.
- Скорость можно уменьшить до нормальной.
- Для выхода из этого режима нажмите на кнопку температуры и подержите ее в течение 5 секунд или верните регулятор скорости в положение '0'.

Этой функцией можно пользоваться **ТОЛЬКО** с венчиком и / или насадкой для смешивания во время приготовления. Не превышайте максимальный допустимый объем загрузки 3 литра и не забывайте устанавливать устройство для защиты от брызг. Не оставляйте включенную машину без присмотра.



Этот таймер можно использовать в режиме приготовления.

Если не выбрать время обратного отсчета, таймер по умолчанию будет работать в режиме прямого отсчета с интервалом в 1 секунду в процессе работы прибора. Максимальное время работы составляет 8 часов.



У прибора есть десять режимов помешивания. Они наиболее подходят при работе кухонной машины в режиме приготовления пищи. Обратите внимание на то, что для использования режимов помешивания необходима установка всех заглушек для гнезд.













Настройки мощности можно регулировать через кнопку меню.

По умолчанию мощность будет установлена в режиме Авто.

Мощность можно регулировать в диапазоне от 250 до 1500 Вт.

- Для щадящего нагрева ингредиентов выбирайте более низкий уровень мощности.
- Для быстрого нагрева ингредиентов выбирайте более высокий уровень мощности.

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

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

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

Использование заранее заданных программ




Выбор программы

- Нажмите на кнопку меню.
 - Выберите настройку "ПРОГРАММЫ", повернув ручку настройки дисплея / кнопку ввода.
 - Для подтверждения нажмите на ручку настройки дисплея / кнопку ввода.
 - Поверните ручку настройки дисплея / кнопку ввода и выберите программы "Несладкие блюда", "Сладкие блюда", "Медленноварка" или "Пар". Возможности подпрограммы изменены в неактивированных таблицах.
 - Для подтверждения нажмите на ручку настройки дисплея / кнопку ввода.
 - Следуйте инструкциям на экране дисплея.
- Примечание: При отсутствии каких-либо команд между этапами программы кухонная машина автоматически прекратит работу через 15 минут.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА		Этап 1 (31)	Этап 2 (32)	Этап 3 (33)	Этап 4 (34)	Этап 5 (35)	Этап 6 (36)	Используемые насадки	Результаты
Варка		Добавить растительное масло	Добавить мясо и овощи	Добавить приправы	Дополнительные ингредиенты				
°C		140°C	180°C	160°C	120°C				
⌚		-	3	2	2				
Вт		Авто	Авто	1500 Вт	1500 Вт				
Стадия нагрева		✓	✓	✓	✓				
Время приготовления		✓	3,5 мин.	2 мин	45 сек				
Ризотто		Добавить растительное масло	Добавить овощи и мясо	Добавить рис	Добавить вино	Добавить жидкость	Резжим сохранения тепла		
°C		130°C	100°C→100°C	130°C→130°C	140°C	99°C→99°C	75°C		
⌚		-	2→4	0→2	0	0→1	0		
Вт		1200 Вт	1000 Вт→1500 Вт	1200 Вт→1500 Вт	1500 Вт	1500 Вт→1200 Вт	Авто		
Стадия нагрева		✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Время приготовления		✓	2 мин→3 мин	1 мин→3 мин	1 мин	3 мин→10 мин	5 мин		Ризотто из курдюка
Рагу		Добавить растительное масло	Добавить мясо	Добавить овощи	Добавить жидкость	Резжим сохранения тепла			
°C		140°C	180°C→180°C	140°C	95°C	80°C			
⌚		-	0→1	4	9	9			
Вт		1200 Вт	1500 Вт→1500 Вт	1500 Вт	Авто	Авто			
Стадия нагрева		✓	✓	✓	✓	✓			
Время приготовления		✓	2 мин→3,5 мин	10 мин	4 часа	30 мин			Заправка из говядины
Бульон		Добавить растительное масло	Добавить овощи	Добавить жидкость	Добавить мясо / рыбу	Резжим сохранения тепла			
°C		140°C	130°C→130°C	99°C	98°C	80°C			
⌚		-	2→4	9	-	9			
Вт		1200 Вт	1200 Вт→1500 Вт	Авто	Авто	Авто			
Стадия нагрева		✓	✓	✓	✓	✓			
Время приготовления		✓	1 мин→5 мин	10 мин	20 мин	30 мин			Бульон с лососем









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

Программы

НЕСЛАДКИЕ БЛЮДА		Этап 1 (31)	Этап 2 (32)	Этап 3 (33)	Этап 4 (34)	Этап 5 (35)	Этап 6 (36)	Используемые насадки	Рецепты
Бешамель	Добавить сливочное масло	80°C→90°C →0	Добавить муку	Добавить жидкость	Режим сохранения тепла 80°C BCBT 6 500 Вт X 30 мин	Неприменяемо	Неприменяемо		Соус бешамель Сырный соус Соус с петрушкой
	°C	110°C→110°C BCBT 6→BCBT 6	99°C BCSBT 6	80°C					
Время приготовления	750 Вт→750 Вт 1 мин→15 сек	1000 Вт→750 Вт 1 мин→4 мин	750 Вт ✓ 15 мин	500 Вт X 30 мин					
Традиционный	Добавить растительное масло	120°C	Добавить овощи	Добавить жидкость	Режим сохранения тепла 80°C 9 Авто X 30 мин	Неприменяемо	Неприменяемо		Соус с томатной пастой
°C	120°C	120°C	110°C→68°C 2→2	80°C					
Время приготовления	Авто ✓ X	Авто ✓ 10 мин	1500 Вт→1500 Вт ✓ 4 мин→15 мин	Авто ✓ 30 мин					
Голландский	Растопить сливочное масло и вынуть	60°C	Добавить яичные желтки и жидкость	Медленно добавить топлёное масло	Неприменяемо	Неприменяемо	Неприменяемо		Безрыбный соус Голландский соус
°C	60°C	72°C	72°C	72°C					
Время приготовления	Авто ✓ 10 мин	HSBT 6 750 Вт ✓ 4 мин	750 Вт ✓ 2 мин	HSBT 6 750 Вт X 2 мин					

Примечание:
 • Некоторые этапы программы включают стадии нагрева, позволяющие инициализировать температуру перед началом этапа.
 • BCBT (как показано на экране) = высокоскоростной высокотемпературный режим.

Программы

СЛАДКИЕ БЛЮДА		Этап 1 (31)	Этап 2 (32)	Этап 3 (33)	Этап 4 (34)	Этап 5 (35)	Этап 6 (36)	Используемые насадки	Рецепты
Белый / Молочный шоколад	Добавить шоколад 1	42°C→42°C	Добавить шоколад 2	Режим сохранения тепла	Неприменимо	Неприменимо	Неприменимо		Обычная профейерная Обработка торта
	°C	9-34	42°C→(ВЫКЛ)→31°C	31°C					
Стадия нагрева	Время приготовления	10 мин→20 мин	4-34→4	0	Неприменимо	Неприменимо	Неприменимо		Обычная профейерная Обработка торта
	✓	Автомат	Автомат	1000 Вт					
Темный шоколад	Добавить шоколад 1	47°C→47°C	Добавить шоколад 2	Режим сохранения тепла	Неприменимо	Неприменимо	Неприменимо		Обычная профейерная Обработка торта
°C	9-34	47°C→(ВЫКЛ)→31°C	31°C						
Стадия нагрева	Время приготовления	10 мин→20 мин	4-34→4	0	Неприменимо	Неприменимо	Неприменимо		Обычная профейерная Обработка торта
✓	Автомат	Автомат	1000 Вт						
Заварные пироженые	Добавить воду и сливочное масло	90°C	Добавить муку	Добавить яйца	Неприменимо	Неприменимо	Неприменимо		Профейер, зазоры
°C	2	ВЫКЛ	ВЫКЛ	ВЫКЛ					
Стадия нагрева	Время приготовления	1 мин	-	-	Неприменимо	Неприменимо	Неприменимо		Профейер, зазоры
✓	Автомат	Автомат	Автомат						
Традиционное тесто	Добавить жидкость, муку и дрожжи	ВЫКЛ	ВЫКЛ	Расстойка	Неприменимо	Неприменимо	Неприменимо		Белый хлеб
°C	0	Скорость 1	28°C	0					
Стадия нагрева	Время приготовления	2 мин	8 мин	1 час	Неприменимо	Неприменимо	Неприменимо		Белый хлеб
✓	Автомат	Автомат	Автомат						



Примечание:
 • Некоторые этапы программы включают стадию нагрева, позволяющую ингредиентам достичь определенной температуры перед началом этапа.
 • ВСЕТ (как показано на экране) = высокоскоростной высокотемпературный режим.

Программы

СЛАДКИЕ БЛЮДА		Этап 1 (Э1)	Этап 2 (Э2)	Этап 3 (Э3)	Этап 4 (Э4)	Этап 5 (Э5)	Этап 6 (Э6)	Используемые насадки	Рецепты
Тесто									
Сдобное тесто	Добавить жидкость, муку и дрожжи	Выкл	Выкл	Выкл	Выкл	Объемка	Непрямое		Бриоши
°C	0	Скорость 1	Скорость 1	Скорость 1	28°C	Выкл	Непрямое		
Вт	Выкл	Выкл	Выкл	Выкл	350 Вт	Выкл	Непрямое		
Стадия нагрева	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Непрямое		
Время приготовления	2 мин	8 мин	5 мин	5 мин	1 час	1 мин	Непрямое		
Безе									
Итальянские	Добавить легкие белки, сахар и воду	Режим сохранения тепла	Режим сохранения тепла	Непрямое	Непрямое	Непрямое	Непрямое		Торт - Безе с мороженым Глазирование тортов
°C	118°C→Выкл	Выкл	Выкл	Непрямое	Непрямое	Непрямое	Непрямое		
Вт	BCBT 6→BCBT 6	BCBT 6	BCBT 6	Непрямое	Непрямое	Непрямое	Непрямое		
Стадия нагрева	✓	✓	✓	Непрямое	Непрямое	Непрямое	Непрямое		
Время приготовления	1 мин→10 мин	10 мин	10 мин	Непрямое	Непрямое	Непрямое	Непрямое		
Швейцарские	Добавить легкие белки, сахар и воду	Режим сохранения тепла	Режим сохранения тепла	Непрямое	Непрямое	Непрямое	Непрямое		Глазирование сливочным кремом
°C	45°C→Выкл	Выкл	Выкл	Непрямое	Непрямое	Непрямое	Непрямое		
Вт	Скорость 6→Скорость 6	Скорость 6	Скорость 6	Непрямое	Непрямое	Непрямое	Непрямое		
Стадия нагрева	✓	✓	✓	Непрямое	Непрямое	Непрямое	Непрямое		
Время приготовления	1 мин→10 мин	10 мин	10 мин	Непрямое	Непрямое	Непрямое	Непрямое		

Примечание:
 Некоторые этапы программы включают стадию нагрева, позволяющую контролировать достижение определенной температуры перед началом этапа.
 • BCBT (как показано на экране) = высокоскоростной высокотемпературный режим.


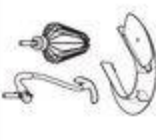

Программы

СЛАДКИЕ БЛЮДА		Этап 1 (Э1)	Этап 2 (Э2)	Этап 3 (Э3)	Этап 4 (Э4)	Этап 5 (Э5)	Этап 6 (Э6)	Используемые насадки	Рецепты
Компот	Фруктовый компот	Добавить фрукты, пектин и сахар	Неприменимо	Неприменимо	Неприменимо	Неприменимо	Неприменимо		Компот из клубники
	°C	104°C → ВКЛ							
	Время приготовления	2-90 ВТ → Авто							
	Стадия нагрева	✓							
	Время приготовления	10 мин → 10 мин							
	Маршмэллоу	Добавить пюре, сахар и пектин	Добавить сахар и глюкозу	Добавить лимонную кислоту					
	°C	100°C	107°C	100°C → 70°C					
	ВТ	ВСВТ 3	ВСВТ 3	ВСВТ 3					Маршмэллоу
	Стадия нагрева	✓	✓	✓					
	Время приготовления	2 мин	10 мин	2 мин →					
Соусы	Заварной крем	Добавить яйцо и сахар	Добавить жидкость	Режим сохранения тепла					Начинка для профитролей
	°C	ВКЛ	101°C → 70°C	70°C					
	ВТ	Скорость 2	0-90	0					
	Стадия нагрева	✓	Авто → Авто	Авто					
	Время приготовления	2 мин	5 мин →	30 мин					
	Английский крем	Добавить яйцо и сахар	Добавить жидкость	Режим сохранения тепла					
	°C	ВКЛ	87°C	80°C					
	ВТ	Скорость 2	0	0					
	Стадия нагрева	✓	Авто	Авто					
	Время приготовления	3 мин	12 мин	30 мин					

Примечание:

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



Программы

СЛАДКИЕ БЛЮДА		Этап 1 (31)	Этап 2 (32)	Этап 3 (33)	Этап 4 (34)	Этап 5 (35)	Этап 6 (36)	Используемые насадки	Рецепты
Соусы	Сабайон	Добавить яйцо, сахар и жидкость.	Режим сохранения тепла						Сабайон
	°C	74°C→ВЫКЛ	50°C						
	⌚	BCBT Макс→ BCBT Минс	BCBT Минс	Неприменимо	Неприменимо	Неприменимо	Неприменимо		
	Вт	750 Вт→Авто	500 Вт						
	Стадия нагрева	✓	✗						
Время приготовления	2 мин→	15 мин							
Другое	Основа для муссов	Добавить яйцо и сахар	Режим сохранения тепла						Основа для муссов
	°C	ВЫКЛ→118°C→ВЫКЛ	ВЫКЛ	Неприменимо	Неприменимо	Неприменимо	Неприменимо		
	⌚	BCBT 6	BCBT 6						
	Вт	500 Вт	500 Вт						
	Стадия нагрева	✓	✗						
Время приготовления	2→1→	10 мин							
Похлоп	Похлоп	Добавить растительное масло	Добавить вода похлоп						Похлоп
	°C	180°C	180°C	Неприменимо	Неприменимо	Неприменимо	Неприменимо		
	⌚	-	-						
	Вт	Авто	Авто						
	Стадия нагрева	✓	✗						
Время приготовления	✗	10 мин							

Примечание:

- Некоторые этапы программы включают стадию нагрева, позволяющую нагревателям достичь определенной температуры перед началом этапа.
- BCBT (как показано на экране) = высокоскоростной высокотемпературный режим.

Программы

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

Примечание

- Высокотемпературная медленноварка работает при температуре 95°C и идеально подходит для медленного приготовления жестких сортов мяса.
- Низкотемпературная медленноварка работает при температуре 85°C и идеально подходит для медленного приготовления мягких сортов мяса, как курица и овощи.
- Некоторые этапы программы включают стадию нагрева, позволяющую экспериментально достичь оптимальной температуры перед началом этапа.

Программы

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

Как пропустить этапы программы

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

Текст на экране дисплея

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

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

Регулирование положения насадок для планетарного смешивания

Венчик, К образная насадка для смешивания

Для наилучших результатов венчик и К - образная насадка для смешивания должны почти касаться дна чаши **5**. При необходимости отрегулируйте высоту при помощи гаечного ключа, который входит в комплект поставки.

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

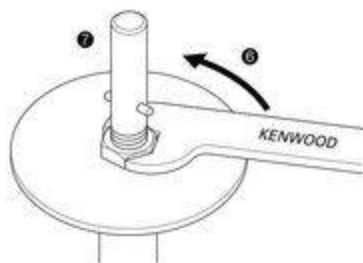
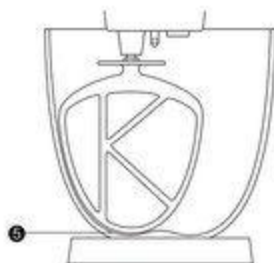
Стойкая к высоким температурам насадка для мягких смесей – данная насадка должна едва касаться дна чаши.

Насадка для смешивания во время приготовления:

- эта насадка должен едва касаться дна чаши.

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

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

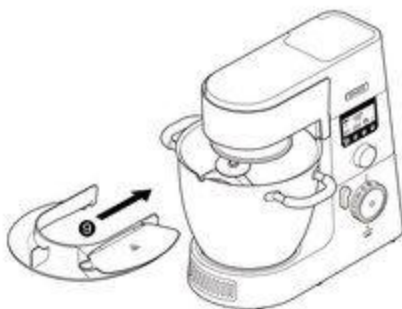
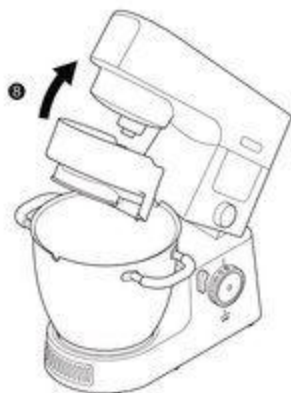


Как установить и пользоваться крышкой для защиты от брызг

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

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

- 1 Поднимайте верхнюю часть кухонной машины до фиксации.
- 2 Плотно наденьте теплозащитный кожух на нижнюю часть верхней части кухонной машины **1** 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 **2**.
 - В процессе перемешивания ингредиенты можно добавлять непосредственно в чашу через лоток для загрузки продуктов.
- 6 Чтобы снять крышку для защиты от брызг, потяните ее в направлении от прибора.
- 7 Чтобы снять теплозащитный кожух, поднимите верхнюю часть кухонной машины до упора. Извлеките насадку, затем потяните кожух вниз.
Внимание! Разрешается устанавливать или снимать крышку для защиты от брызг только при зафиксированном положении верхней части кухонной машины.



Снятие и установка заглушек для гнезд

Заглушка для высокоскоростного гнезда

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

Заглушка для низкоскоростного гнезда

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

Установка и снятие зажима для помешивания

Зажим для помешивания можно использовать для облегчения процесса смешивания.

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

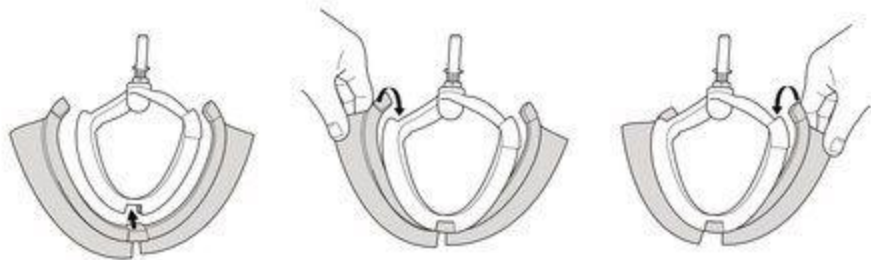


Сборка стойкой к высоким температурам насадки для мягких смесей

Установка лезвия очистителя

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

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



Максимальные нормы загрузки и скорости

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

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

* Расчетный размер яиц = средний (весом 50 г)

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

Уход и очистка

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

Прибор, заглушки для гнезд

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

Стойкая к высоким температурам насадка для мягких смесей

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

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

Чаша, крышка для защиты от брызг, зажим для помешивания

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

Выпускное отверстие

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

Температурный датчик

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

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

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.

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

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

Например: 1 сентября 2013 года = 13L35.

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

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

Адрес производителя:

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

Адрес компании-импортера:

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

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Кухонная машина не работает в режиме нагрева, отображается сообщение об ошибке и звучит предупредительный сигнал.	Активирован один из датчиков безопасности	Проверьте, есть ли в сообщении на экране указание на причину. <ul style="list-style-type: none"> • Опустите и заблокируйте верхнюю часть кухонной машины. • Правильно установите заглушки для гнезд. • Правильно установите теплозащитный кожух. • Правильно установите чашу Cooking Chef.
Кухонная машина меняет скорость или в процессе приготовления скорость ограничена.	Когда содержимое чаши достигает 60°C, скорость автоматически ограничивается и загорается индикатор высокой температуры.	Это меры обеспечения безопасности.
Пища пригорает у основания чаши.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Выбрано слишком высокое значение температуры. 2 Используется неправильная насадка. 3 Задержка при помешивании слишком долгая. 4 Насадка недостаточно опущена в чашу. 5 Установлен слишком длительный период времени на таймере. 6 Загрязнен датчик и/или основание чаши. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Сократите температуру или уровень мощности. 2 Проверьте, используется ли самая подходящая насадка и правильно ли она отрегулирована. 3 Увеличьте частоту задержек при помешивании или переключите на непрерывное помешивание. 4 Отрегулируйте насадку. 5 Уменьшите время приготовления (однако пища должна пройти достаточную термообработку). 6 Почистите и высушите эти участки.
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.	1 Слишком большие твердые, или жесткие куски.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Нарежьте продукты на мелкие кусочки, выньте косточки из фруктов, медленно растолките 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 головки. 2 Следите за тем, чтобы насадка для смешивания во время приготовления была установлена в гнездо для насадки для смешивания во время приготовления.
Кухонная машина не прекращает работу в момент выбора скорости помешивания.	Заглушки для гнезд установлены неверно.	Правильно установите заглушки для гнезд.
Ограниченная скорость вращения мотора при использовании насадок.	Установлена горячая чаша.	Снимите чашу или охладите ее до температуры ниже 60°C.
Венчик или К-образная насадка стучит по дну чаши или не достает до ингредиентов на дне чаши.	Насадка установлена на неправильной высоте — требуется регулировка.	Отрегулируйте высоту с помощью подходящего гаечного ключа - см. раздел "Настройка насадок".
Венчик, К - образная насадка или насадка для мягких смесей стучат об зажим для помешивания.	Зажим для помешивания установлен.	Снимите зажим для помешивания: его следует использовать только в сочетании с насадкой для смешивания во время приготовления.

Проблема	Причина	Решение
Не удается установить низкоскоростные насадки.	Проверьте насадку на совместимость с моделью машины. Требуется резьбовая система фиксации (модель КАХ) ☹️	Насадка должна быть снабжена резьбой системой фиксации КАХ ☹️, чтобы устанавливаться в это гнездо. Если ваша насадка снабжена балочной системой Var ☹️, вам следует воспользоваться адаптером KAT002ME, чтобы установить ее в резьбовое отверстие системы фиксации Твист кухонной машины. <i>Дополнительную информацию см. на сайте www.kenwoodworld.com/twist.</i>
При первом включении машины мигает индикатор режима ожидания.	Регулятор скорости не находится в положении "0". Верхняя часть кухонной машины поднята или не заблокирована надлежащим образом в опущенном положении.	Поверните регулятор скорости в положение "0". Убедитесь в том, что верхняя часть кухонной машины правильно заблокирована в нижнем положении.
Кухонная машина останавливается во время работы. Индикатор режима ожидания быстро мигает.	Включилась защита от перегрузки или перегрева. Превышена допустимая норма загрузки.	Отключите устройство и устраните помеху или источник перегрузки. Поверните регулятор скорости в положение "0", а затем снова. Если машина не заработает, удалите часть ингредиентов, чтобы снизить нагрузку, и перезапустите. Если и это не помогает решить проблему, отключите устройство и дайте постоять 15 минут. Включите прибор в сеть и повторно выберите скорость. Если не удается запустить прибор, используя указанную выше процедуру, обратитесь в службу поддержки клиентов.
Кухонная машина останавливается в процессе работы. Световой индикатор режима ожидания медленно мигает.	1 Снят теплозащитный кожух или снята заглушка для гнезда. 2 Верхняя часть кухонной машины находится в поднятом положении. 3 Насадка для использовалась дольше максимально допустимого срока.	1 Установите теплозащитный кожух или заглушку для гнезда. Установите регулятор скорости в положение "0" и снова включите. 2 Опустите верхнюю часть кухонной машины. Установите регулятор скорости в положение "0" и снова включите. 3 Установите регулятор скорости в положение "0" и снова включите.
Индикатор режима ожидания не горит, хотя устройство подключено к сети питания.	Кухонная машина работала во включенном режиме дольше 30 минут, но не совершала никаких действий и перешла в режим ожидания.	Нажмите кнопку режима ожидания раз, что перезапустить.
На экране дисплея отображен цифро-буквенный код ошибки.	Прибор не работает как положено.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
При обращении в службу поддержки клиентов вас могут попросить предоставить информацию о версии компьютерной программы. Вы ее найдете, нажав на кнопку меню и выбрав "НАСТРОЙКИ", а затем настройку "ВЕРСИЯ".		



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

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.