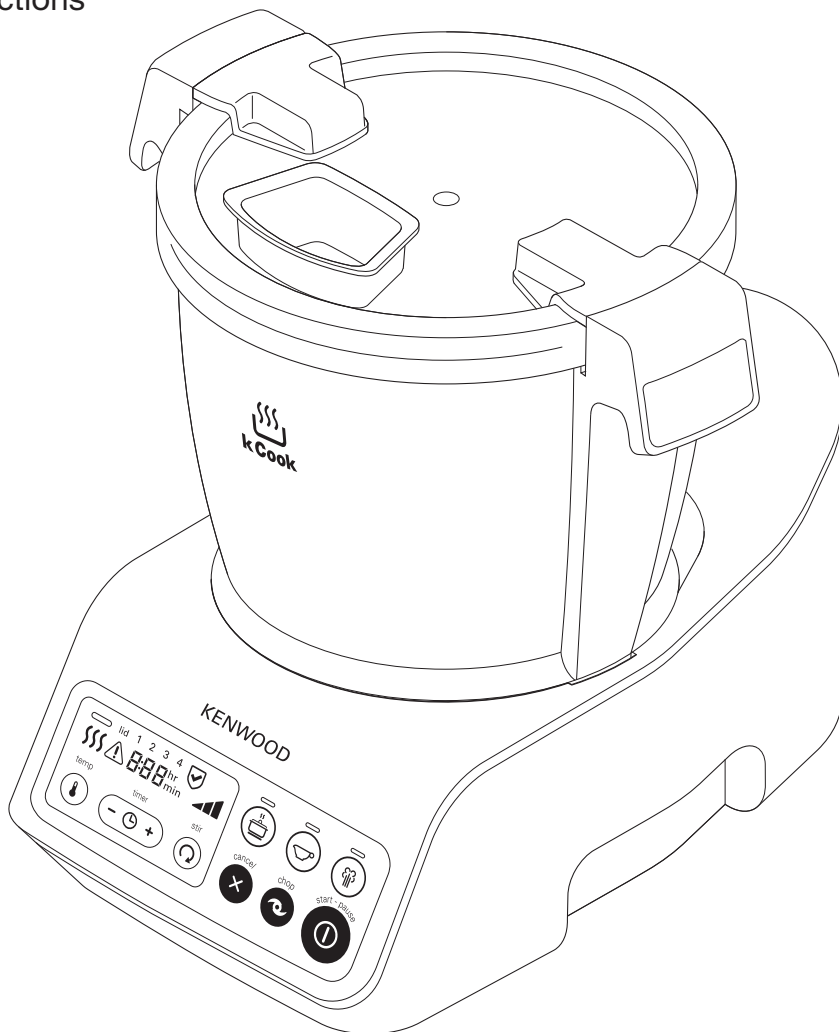
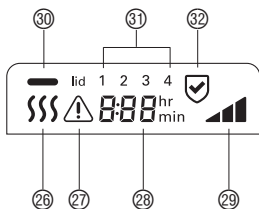
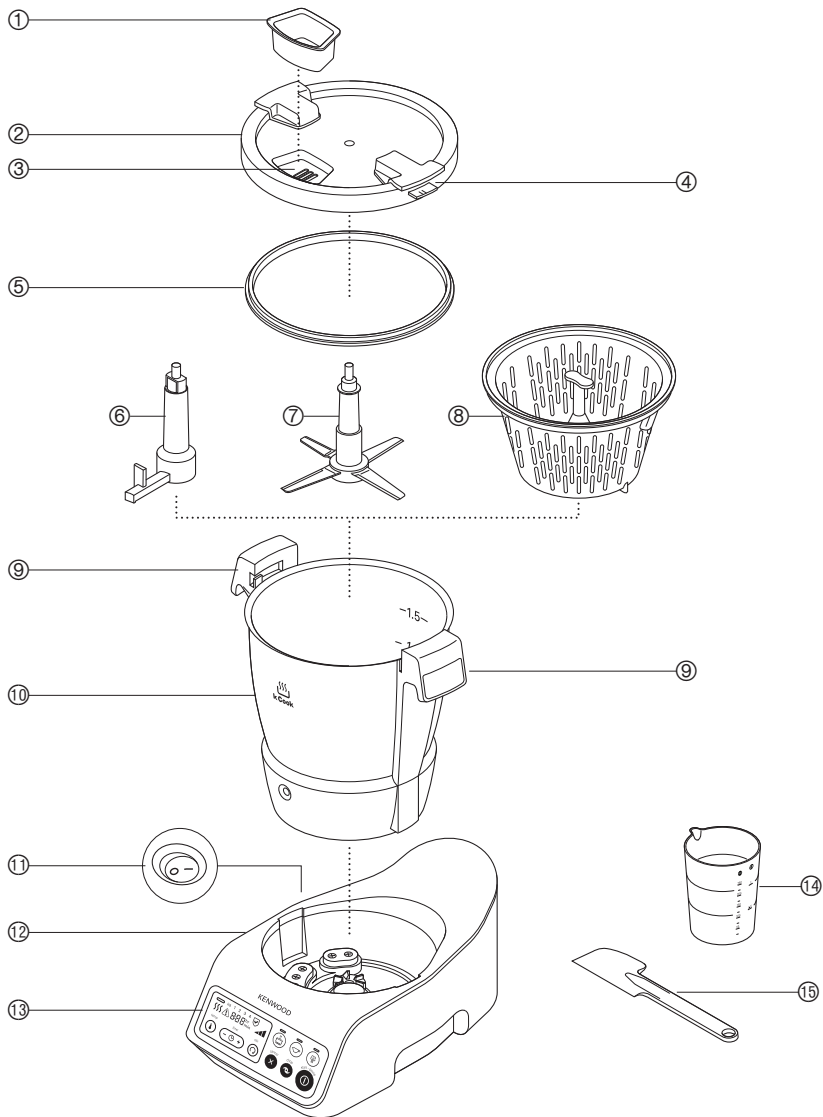


KENWOOD

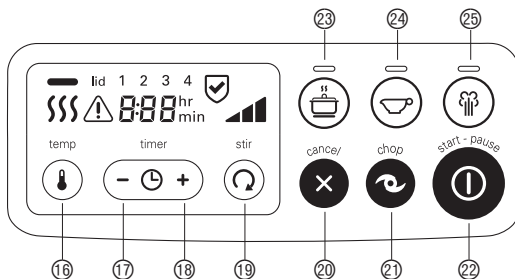
TYPE CCC20

instructions

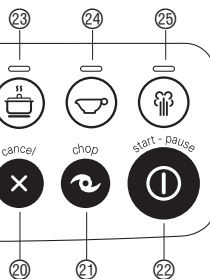




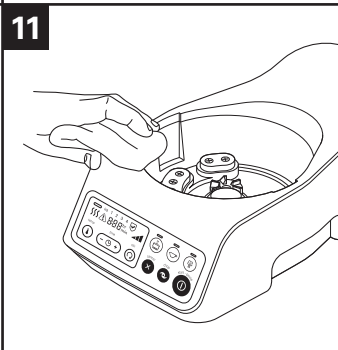
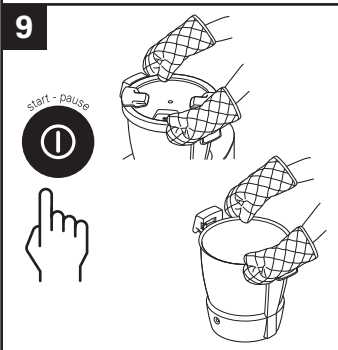
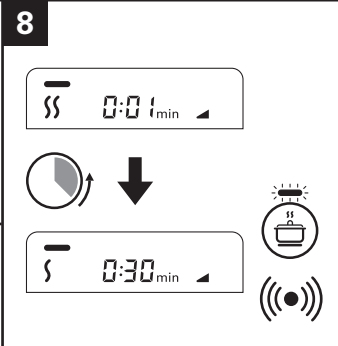
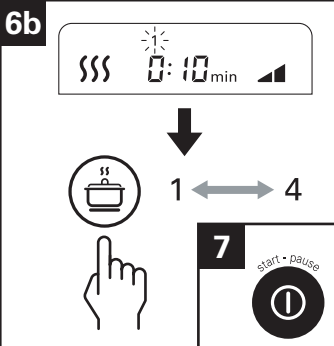
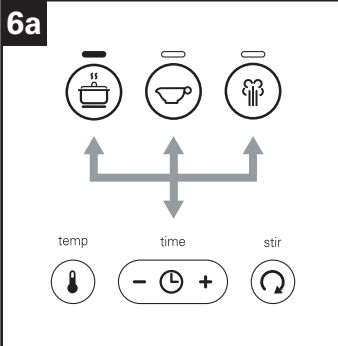
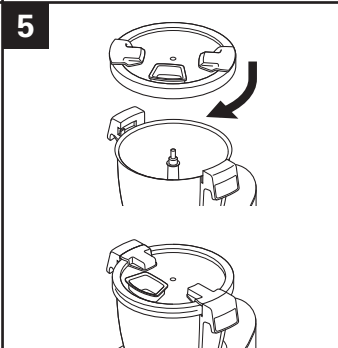
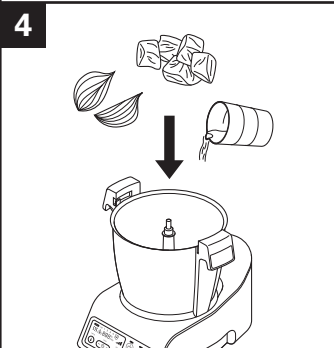
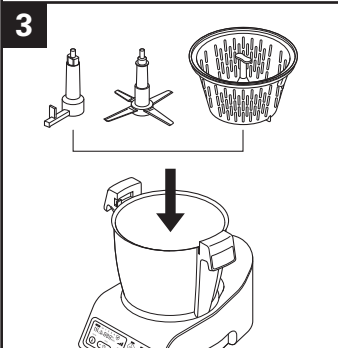
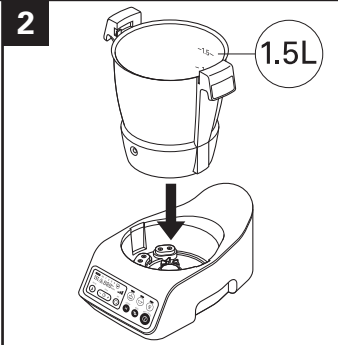
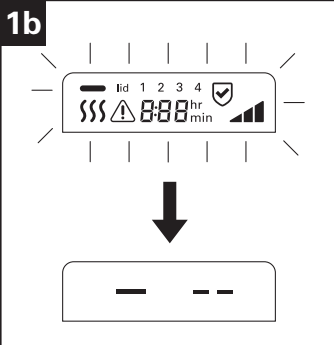
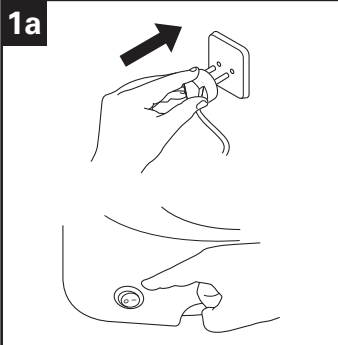
26 27 28 29




16 17 18 19 20 21 22



23 24 25



Безпечне використання

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Перш, ніж піднімати або знімати інструменти/насадки, а також після використання і перед очищенням, обов'язково вимикайте пристрій і від'єднуйте мережевий шнур від розетки.
- Не торкайтеся частинами тіла, ювелірними виробами та елементами одягу обертових деталей і встановлених насадок.
- Перед тим, як виливати вміст чаші, вийміть з неї ножовий блок.
- Не опускайте руки і кухонне приладдя до чаші приладу, що підключений до мережі.
- Заборонено залишати без нагляду включений прилад, якщо на дисплеї не відображається символ .
- Заборонено користуватися несправним приладом. Перевірте і відремонтуйте його: див. розділ «Обслуговування та піклування про клієнтів».
- Заборонено наливати в чашу більше 1,5 літрів води, тобто вище верхньої позначки на внутрішній поверхні чаші.
- Слідкуйте за тим, щоб вода не потрапила на блок привода, електричний шнур або штепсельне рознімання.
- Будьте обережні при поводженні з усіма частинами приладу, коли він працює в режимі кухаря або після приготування, зокрема чашею, кришкою і насадками, оскільки вони залишаються гарячими ще довгий час після вимкнення приладу.
- Для зняття і перенесення чаші використовуйте ручки. Торкаючись гарячої чаші або насадок, надягайте кухонні рукавички.

- Дно ємності залишається гарячим тривалий час після припинення нагрівання. Будьте обережні та використовуйте захисні килимки, встановлюючи ємність на нетермостійку робочу поверхню.
- Остерігайтеся виходу пари, особливо при зніманні кришки або кришку заливного отвору.
- Не знімайте кришку або кришку заливного отвору, поки рідина кипить.
- Завжди встановлюйте кришку заливного отвору при використанні функції подрібнення.
- Використовуйте тільки ті інструменти і чашу, які поставляються в комплекті з даним приладом. Забороняється використовувати чашу на інших нагрівальних приладах.
- Забороняється включати прилад з порожньою чашею в режимі приготування.
- Не використовуйте кришку для включення/вимикання комбайна - користуйтеся тільки вимикачем і кнопкою Скасування. **Прилад може бути пошкоджений і послужити причиною травми, якщо докладати до механізму блокування надмірні зусилля.**
- При роботі з приладом встановлюйте його на рівну поверхню, якнайдалі від краю. Не встановлюйте прилад під навісними шафками.
- Для забезпечення правильної та безпечної роботи переконайтеся, що основа чаші і датчики температури чисті й сухі.
- Цей пристрій не призначено для роботи від зовнішнього таймера або пульта дистанційного керування.
- Перед вживанням їжі переконайтеся, що вона повністю готова і досить гаряча.
- Продукти слід вживати одразу після приготування або швидко охолоджувати і якнайскоріше поміщати в холодильник.

- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей. Не допускайте звисання шнура у місцях, де його може схопити дитина.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- **УВАГА! ПРИСТРІЙ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ.**
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.



перед першим використанням

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

Компоненти

- ① ковпачок заливного отвору
- ② кришка
- ③ заливний отвір
- ④ замки
- ⑤ прокладка кришки
- ⑥ лопатка для помішування
- ⑦ ніж для подрібнення
- ⑧ кошик-пароварка
- ⑨ ручки
- ⑩ чаша для варіння
- ⑪ вимикач
- ⑫ блок електродвигуна
- ⑬ екран дисплея
- ⑭ мірний стакан
- ⑮ лопатка
- ⑯ кнопка вибору температури
- ⑰ кнопка зменшення часу
- ⑱ кнопка збільшення часу
- ⑲ кнопка помішування
- ⑳ кнопка «Скасувати»
- ㉑ кнопка шинкування
- ㉒ кнопка «Пуск/Пауза»
- ㉓ Програма «одна каструля»
- ㉔ Програма «соус/суп»
- ㉕ Програма «пар»




Позначення на екрані

- ⑲ поле температури
- ⑳ відкрита кришка 
- ㉑ вибір часу
- ㉒ вибір помішування
- ㉓ попередження про високу температуру
- ㉔ етап програми
- ㉕ режим приготування 

використання кухонного комбайна-скороварки

- 1 Увімкніть прилад, натиснувши кнопку вимикання живлення ⑪ зліва на блоці електродвигуна. Почується звуковий сигнал, засвітяться індикатори програм і на мить засвітиться екран. Потім на екрані з'явиться індикація - --, і екран перейде в режим очікування.
- 2 Встановіть чашу на блок електродвигуна маркуванням об'єму назад. Злегка натисніть, щоб чаша стала на місце.
- 3 Встановіть лопатку для помішування ⑥, ніж ⑦ або кошик-пароварку ⑧ на чашу.
 - За допомогою ножа ви можете порізати інгредієнти перед приготуванням або переробити на пюре вже готові продукти.
 - За допомогою лопатки для помішування можна обережно перемішати інгредієнти в тих випадках, коли потрібно зберегти їх цілими.
- 4 Додайте в чашу необхідні інгредієнти для переробки або приготування.
- 5 Встановіть кришку і ковпачок заливного отвору – ковпачок заливного отвору встановлюється в правий передній кут. Поверніть за годинниковою стрілкою так, щоб замки стали над ручками, а ковпачок заливного отвору опинився спереду.

6 Виберіть один з наступних варіантів:

- Приготування вручну
-  Програма «одна каструля»
-  Програма «соус/суп»
-  Програма «пар»

Примітка: при натисканні кнопки програми почується звуковий сигнал, і засвітиться індикатор над відповідною кнопкою.

Режим очікування

- Якщо протягом 5 хвилин ви не натиснете жодної кнопки, прилад перейде в режим очікування, і на екрані дисплея з'явиться індикація --. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вивести пристрій з режиму очікування.
- 7 Натисніть кнопку «Пуск/Пауза», щоб почати процес приготування.
- 8 Після завершення всіх етапів приготування індикатор над відповідною кнопкою програми засвітиться, а прилад автоматично перейде в режим «Підігрів» і залишатиметься в ньому протягом 30 хвилин.
- 9 Щоб зупинити процес, натисніть кнопку «Пуск/Пауза», а потім підніміть кришку. Будьте обережні: чаша і кришка гарячі.

Режим підігріву







- В режимі підігріву прилад буде постійно помішувати інгредієнти і зберігати температуру 65 °С.
- Щоб скасувати режим підігріву, натисніть кнопку «Пуск/Пауза» — пристрій перейде в режим паузи. Зніміть кришку, щоб перевірити стан блюда або додати ще інгредієнтів. Після цього натисніть кнопку «Пуск/Пауза», щоб продовжити процес приготування. Якщо натиснути кнопку «Скасування» під час режиму підігріву, програма повернеться до початкових параметрів.
- Коли зворотний відлік на лічильнику в ручному режимі завершиться (0:00), або програма завершить цикл приготування, прилад автоматично перейде в режим «Підігрів» і залишатиметься в ньому протягом 30 хвилин.
- Першу хвилину пристрій буде видавати звуковий сигнал кожні 10 секунд, а потім кожні 30 секунд: це вказує на те, що цикл приготування завершився, і що пристрій перейшов до режиму підігріву.

Після приготування

- Будьте обережності, торкаючись будь-якої з частин приладу під час роботи в режимі приготування або відразу після нього. Особливо це стосується ЄМНОСТІ та НАСАДОК, оскільки вони залишаються гарячому тривалий час після вимкнення приладу.
- Для зняття і перенесення чаші використовуйте ручки. Торкаючись гарячих чаші або насадок, надягайте кухонні рукавички.
- Дно ємності залишається гарячим тривалий час після припинення нагрівання. Будьте обережні при поводженні і чищенні.


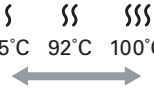
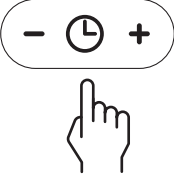





Корисні поради

- Перед додаванням сирого м'яса та твердих овочів до чаші рекомендується їх порізати на дрібні шматочки.
- Щоб запобігти прилипанню або пригоранню при обробці молочних продуктів, завжди використовуйте лопатку для помішування або ніж.
- Поріжте інгредієнти на рівні шматочки, оскільки це сприяє рівномірній обробці інгредієнтів.
- Іноді може знадобитися обсмажити м'ясо і протушувати овочі в сковороді на плиті перед додаванням в чашу. Цей прилад здатний зробити овочі, наприклад цибулю, м'якими, але не підрум'янити їх.
- Використовуйте лопатку, що входить до комплекту, для відскрібання інгредієнтів зі стінок між етапами приготування.

Значення символів на екрані дисплея	
<p>②6</p> 	<p>Відображення вибраної температури</p> <p>┌ = 65 °C</p> <p>└└ = 92 °C</p> <p>└└└ = 100 °C</p>
<p>②7</p> <p>lid</p> 	<p>Червоний трикутник відображається на екрані в тому випадку, коли кришка знята або не заблокована.</p>
<p>②8</p> 	<p>Вибраний час в годинах і хвилинах.</p> <p>Після натискання кнопки «Пуск/Пауза» почнеться зворотний відлік часу.</p>
<p>②9</p> 	<p>Вказує на обраний режим помішування.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▲ - Безперервне помішування — постійне помішування на низькій швидкості (добре підходить для приготування соусів). ▲▲ - Помішування через короткі проміжки часу. В цьому режимі лопатка буде здійснювати 2 обороти на повільній швидкості приблизно кожні 5 секунд. ▲▲▲ - Помішування через довгі проміжки часу. В даному режимі лопатка буде здійснювати 1 оборот на повільній швидкості приблизно кожні 30 секунд, що підходить для приготування печені.
<p>③0</p> 	<p>Індикатор-попередження про високу температуру - На екрані дисплея з'явиться червона смужка, коли температура підніметься вище 60 °C.</p>
<p>③1</p> <p>1 2 3 4</p>	<p>Індикатор етапу програми 1 — 4.</p>
<p>③2</p> 	<p>Коли <input checked="" type="checkbox"/> відображається на екрані дисплея, процес приготування продовжиться, і від вас не буде потрібно ні яких додаткових дій.</p> <p>Якщо залишити прилад в такому стані, будьте уважні:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) Дотримуйтеся вказівок щодо температурного режиму і кількості оброблюваної їжі. Не заповнюйте чашу вище позначки 1,5 літра. б) Прилад і шнур повинні розташовуватися таким чином, щоб діти не могли до них дістати, а також подалі від краю робочої поверхні. в) Якщо таймер встановлений на 1 годину або більше, регулярно перевіряйте процес приготування, щоб при необхідності вчасно додати води і не переварити продукт. г) Цей символ відображається лише якщо вибрано значення температури 92 °C або 65 °C, і коли використовується одна з програм.





Ручний режим

Виберіть вручну температуру, час готування, функцію помішування або шинкування.

<p>temp</p>  <p>65°C 92°C 100°C</p> 	<p>timer</p>  <p>0:00 - 3:00hr</p> 	<p>stir</p>  	<p>chop</p> 	<p>start - pause</p> 
--	---	---	---	--

Корисні поради

- Коли зворотний відлік на лічильнику в ручному режимі завершиться (0:00), прилад видасть звуковий сигнал і автоматично перейде до режиму «Підігрів» на 30 хвилин. Через 30 хвилин дисплей перейде до режиму очікування до наступної команди.

<p>temp</p> 	<p>Ви можете вибрати один з 3 температурних режимів.</p>	<p>3 режими</p> <p>┌ = 65 °C</p> <p>┌┌ = 92 °C</p> <p>┌┌┌ = 100 °C</p>
<p>timer</p> 	<p>Щоб задати час, натискайте кнопки (-) і (+) до тих пір, поки на дисплеї не з'явиться потрібне значення. Примітка: натисніть кнопку на 3 секунди, щоб змінити значення часу в прискореному режимі.</p>	<p>Вручну можна встановити час від 1 хв. до 3 год.</p>
<p>stir</p> 	<p>На ваш вибір представлені три функції змішування, що дозволяє вибрати потрібний режим змішування для конкретного рецепту. Деякі рецепти вимагають постійного помішування, щоб уникнути прилипання інгредієнтів до дна ємності, у той час, як для інших рецептів краще підходить періодичне помішування для підтримки консистенції продуктів.</p> <ul style="list-style-type: none">▲ - Безперервне помішування — постійне помішування на низькій швидкості (добре підходить для приготування соусів).▲▲ - Помішування через короткі проміжки часу. В цьому режимі лопатка буде здійснювати 2 оберта на повільній швидкості приблизно кожні 5 секунд.▲▲▲ - Помішування через довгі проміжки часу. В даному режимі лопатка буде здійснювати 1 оборот на повільній швидкості приблизно кожні 30 секунд, що підходить для приготування печені.	
<p>cancel</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Натисніть цю кнопку, щоб в будь-який момент скасувати програму або функцію.• Якщо її натиснути під час виконання програми, прилад повернеться до вихідних налаштувань.• Щоб відновити роботу, виберіть потрібний етап приготування на екрані і натисніть кнопку «Пуск». <p>Щоб активувати, натисніть і утримуйте кнопку протягом 2 секунд. На скасування функції вказує звуковий сигнал.</p>	

Ручний режим (продовження)

chop



Холодні інгредієнти

Короткими переривчастими натисканнями можна нашаткувати інгредієнти, а довгим натисканням з утриманням - перетворити їх на пюре і ретельно перемішати.

Примітка: функція шинкування не працює в безперервному режимі, якщо прилад і інгредієнти холодні. При натисканні й утриманні цієї кнопки вручну прилад почне зворотний відлік з 2 хвилин.

Гарячий прилад/інгредієнти (попередження про високу температуру на екрані)

Примітка: щоб запобігти розливанню, швидкість буде обмежена в залежності від циклу нагріву або, якщо чаша/інгредієнти все ще гарячі. Натисніть і утримуйте цю кнопку - швидкість поступово збільшиться до бажаного значення. Шинкування триватиме не довше 2 хвилин, а потім автоматично припиниться. Щоб зупинити перемішування до закінчення 2 хвилин, натисніть кнопку «Скасування» або кнопку шинкування ще раз.

- **Завжди встановлюйте кришку заливного отвору при використанні функції шинкування.**

start - pause



Після вибору програми або встановлення всіх параметрів вручну, натисніть кнопку «Пуск/Пауза» один раз, щоб почати процес приготування. Щоб на час перервати процес, натисніть цю кнопку ще раз. Під час паузи екран дисплея буде блимати.

- При натисканні кнопки «Пуск/Пауза» без вибору функції, прилад видасть три звукові сигнали, що вказує на необхідність дії з вашого боку.



Програма «одна каструля» 23

Використовуйте цей режим для приготування рагу, печеня, каррі, ризотто і подібних блюд.



Етапи програми

Етап 1 – рекомендується для пом'якшення овочів і м'яса перед приготуванням.

Етап 2-3 – доводить блюдо до кипіння і варить на повільному вогні.

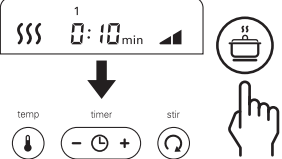

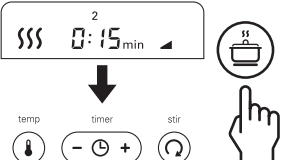

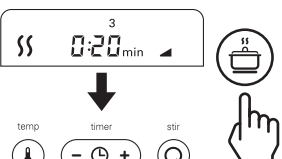

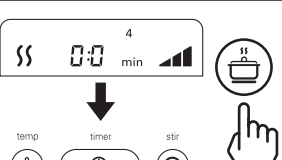

Етап 4 – використовується для продовження часу приготування або додавання делікатних інгредієнтів, які не вимагає довгої температурної обробки.



Вибір програми

Натисніть кнопку програми  і запрограмуйте потрібні етапи. Після завершення програмування кожного етапу необхідно натиснути кнопку , інакше всі зміни будуть втрачені.

Примітка: при натисканні кнопки почується звуковий сигнал, і над кнопкою засвітиться індикатор.

Використовуйте лопатку, що входить до комплекту, для відскрібання інгредієнтів від стінок між етапами приготування.

Етапи програми	Індикація за замовчуванням	Діапазон температур	Діапазон часу	Доступні варіанти помішування
1		} = 65 °C } = 92 °C } = 100 °C	1 хв. - 30 хв.	
2		} = 65 °C } = 92 °C } = 100 °C	1 хв. - 30 хв.	
3		} = 65 °C } = 92 °C	1 хв. - 2 год.	
4		} = 65 °C } = 92 °C	1 хв. - 2 год.	

- Після програмування етапу 4 і натиснення кнопки , екран повернеться до етапу 1. На ньому будуть відображені обрана температура, час і функція помішування.
- Натисніть кнопку «Пуск/Пауза», щоб розпочати приготування. Примітка: якщо не натиснути кнопку  після програмування етапу 4, відбудеться скидання налаштувань режиму.



Увага:

- Після завершення кожного етапу прилад буде видавати звуковий сигнал і переходити в режим «Підігріву» на 30 хвилин до вибору наступного етапу або завершення процесу приготування. Щоб скасувати режим підігріву, натисніть кнопку «Пуск/Пауза» — пристрій перейде в режим паузи. Зніміть кришку, щоб перевірити стан блюда або додати ще інгредієнтів. Після цього натисніть кнопку «Пуск/Пауза», щоб продовжити процес приготування. Якщо натиснути кнопку «Скасування» під час режиму підігріву, програма повернеться до початкових параметрів.
- Якщо під час приготування зняти кришку, пристрій перерве процес приготування до тих пір, поки ви не повернете кришку на місце.
- Після натискання кнопки «Пуск/Пауза» температуру, час і режим помішування можна змінити, не скасовуючи програму. Для цього достатньо натиснути кнопку відповідної функції.
- Якщо не запрограмувати етап 4, прилад автоматично перейде в режим «Підігрів» після етапу 3 і залишатиметься в ньому протягом 30 хвилин.



Програма «одна каструля» 23

Приклад рецепта. Ви можете змінити рецепт за власним смаком.

Рецепт / інгредієнти	Етап 1	Етап 2	Етап 3	Етап 4
Яловиче рагу	Росл. олія і яловичина	Додати овочі	Додати рідину	Додаткові інгредієнти
	Поміш. 2 ▲ 10 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 15 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 20 хв. 92 °C \$\$	Поміш. 3 ▲▲ 2 год. 92 °C \$\$
Чилі кон карне (400 гр. яловичого фаршу)	Росл. олія і фарш	Додати рідину	Додати боби	-
	Поміш. 2 ▲ 10 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 15 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 20 хв. 92 °C \$\$	
Печеня з курки	Пасирування в олії	Додати борошно	Додати рідину	Додати курку
	Поміш. 2 ▲ 10 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 5 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 10 хв. 92 °C \$\$	Поміш. 1 ▲ 20 – 30 20 хв. 92 °C \$\$
Куряче каррі	Росл. олія і пюре	Томати кокосове молоко	Додати курку	-
	Поміш. 2 ▲ 10 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 15 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 15-20 хв. 92 °C \$\$	
Макарони з сиром (900 мл. молока і 250 гр. макаронів)	Борошно і вершкове масло	Додати молоко	Додати макарони	-
	Поміш. 2 ▲ 10 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 15 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 20 хв. 92 °C \$\$	
Паелья	Пасирування овочів	Додати рис	Додати рідину	Додати морепродукти
	Поміш. 3 ▲▲ 10 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 3 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 15 хв. 92 °C \$\$	Поміш. 1 ▲ 15 хв. 92 °C \$\$
Рататуй	Росл. олія, цибуля і часник	Овочі	На повільн. вогні	-
	Поміш. 2 ▲ 10 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 15 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 15 - 20 хв. 92 °C \$\$	
Різотто (360 гр. рису)	Пасирування овочів	Рис і вино	Додаткові інгредієнти	Додаткові інгредієнти
	Поміш. 2 ▲ 5 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 15 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 10 – 15 хв. 92 °C \$\$	Поміш. 2 ▲ 92 °C \$\$
Овочеve каррі	Росл. олія, порошок каррі	Овочі та рідина	-	-
	Поміш. 2 ▲ 10 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 40 хв. 92 °C \$\$		

Програма «соус/суп» ⁽²⁴⁾


За допомогою цієї програми можна готувати різні соуси і супи.


Етапи програми

Етап 1 - рекомендується для пом'якшення овочів та інших інгредієнтів перед приготуванням.

Етап 2 - додавання рідини та доведення страви до кипіння, а також варіння на повільному вогні.

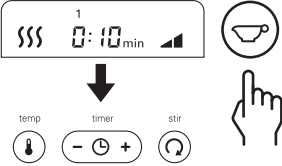

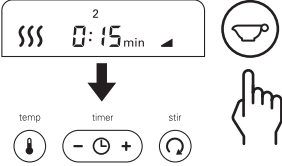

Вибір програми


Натисніть кнопку програми  і запрограмуйте потрібні етапи.

Після завершення програмування кожного етапу необхідно натискати кнопку , інакше всі зміни будуть втрачені.

Примітка: при натисканні кнопки почується звуковий сигнал, і над кнопкою засвітиться індикатор.

Використовуйте лопатку, що входить до комплекту, для відскрібання інгредієнтів від стінок між етапами приготування.

Етапи програми	Індикація за замовчуванням	Діапазон температур	Діапазон часу	Доступні варіанти помішування
1		§ = 65 °C §§ = 92 °C §§§ = 100 °C	1 хв. - 30 хв.	
2		§ = 65 °C §§ = 92 °C §§§ = 100 °C	1 хв. - 2 год.	

- Після програмування етапу 2 і натискання кнопки екран повернеться до етапу 1. На ньому будуть відображені обрана температура, час і функція помішування.
- Натисніть кнопку «Пуск/Пауза», щоб розпочати приготування. Примітка: якщо не натиснути кнопку  після програмування етапу 2, відбудеться скидання налаштувань режиму.



Увага:

- Після завершення кожного етапу прилад буде видавати звуковий сигнал і переходити в режим «Підігріву» на 30 хвилин до вибору наступного етапу або завершення процесу приготування. Щоб скасувати режим підігріву, натисніть кнопку «Пуск/Пауза» — пристрій перейде в режим паузи. Зніміть кришку, щоб перевірити стан блюда або додати ще інгредієнтів. Після цього натисніть кнопку «Пуск/Пауза», щоб продовжити процес приготування. Якщо натиснути кнопку «Скасування» під час режиму підігріву, програма повернеться до початкових параметрів.
- Після натискання кнопки «Пуск/Пауза» температуру, час і режим помішування можна змінити, не скасовуючи програму. Для цього достатньо натиснути кнопку відповідної функції.



Програма «соус/суп» 24

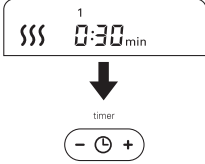
Приклад рецепта. Ви можете змінити рецепт за власним смаком.




Рецепт / інгредієнти	Етап 1	Етап 2	Лопатка для помішування або ніж
Супові напівфабрикати 1,5 літра	Пасирування овочів	Додати рідину і варити на повільн. вогні	Ніж
	Поміш. 1 ▲ 10 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 15-45 хв. 92 °C \$\$\$	Пюре Завершення приготування пюре натисканням кнопки шинкування на 1 хвилину.
Томатний соус (400 гр. порізаних помідорів)	Росл. олія пюре	Додати помідори	Лопатка для помішування
	Поміш. 2 ▲▲ 10 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 15 хв. 100 °C \$\$\$	
Овочеve каррі	Росл. олія, порошок каррі	Овочі та рідина	Лопатка для помішування
	Поміш. 2 ▲▲ 10 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 40 хв. 92 °C \$\$\$	
Соус болоньез	Росл. олія і томатне пюре	Яловичий фарш / помідори	Лопатка для помішування
	Поміш. 2 ▲▲ 10 хв. 100 °C \$\$\$	Поміш. 1 ▲ 35 хв. 100 °C \$\$\$	



Програма «пар» 25

Ця програма використовується для приготування овочів, курки і риби на пару.

Етапи програми	Індикація за замовчуванням	Діапазон температур	Діапазон часу	Доступні варіанти помішування
Етап 1 Пропарювання		SSS = 100 °C	1 хв. - 30 хв.	—

- 1 Залийте в чашу воду до позначки 300 мл. 
- 2 Вставте кошик-пароварку  з інгредієнтами в чашу.
- 3 Встановіть і зафіксуйте кришку. Встановіть ковпачок заливного отвору.
- 4 Натисніть кнопку . Примітка: при натисканні кнопки почується звуковий сигнал, і над кнопкою засвітиться індикатор.
- 5 Виберіть бажаний час приготування і натисніть кнопку «Пуск/Пауза». Прилад видасть звуковий сигнал при досягненні температури 100 °C.
Примітка: таймер не почне відлік до закипання води. Таймер на дисплеї буде блимати до досягнення точки кипіння (100 °C).

Корисні поради

- Температура встановлена на 100 °C, а функція помішування відключена.
- Час вказано тільки в якості рекомендації. Перед вживанням їжі переконайтеся, що вона повністю готова.
- Якщо після закінчення циклу продукти не зовсім готові, відрегулюйте час готування. Можливо, необхідно додати більше води.
- Інгредієнти не повинні стискатися між собою. Не кладіть інгредієнти шарами.
- Для рівномірної готування нарізайте продукти однаковими шматочками.
- Якщо ви готуєте на пару більш одного виду продуктів, або який-небудь продукт вимагає меншого часу готування, додайте його пізніше протягом циклу приготування.
- Вода не повинна повністю випаровуватися: завжди наливайте достатню кількість води.

Рекомендацій щодо приготування на пару

Продукт	Кількість	Приготування	Рекомендований час приготування (хвилин).
Боби Зелень або пагони	50 гр	Обрізати край і нарізати тонкими скибочками	5 – 10
Броколлі	100 гр	Розрізати на гілочки	10 – 15
Морква	120 гр	Тонко порізати	10 - 15
Цвітна капуста	100 гр	Розрізати на гілочки	10 – 15
Молода картопля	270 гр	Помити і порізати великі картоплини на частини	10 – 15
Курка, грудка	3 (330 гр.)	–	15 – 20
Риба Філе або стейк	2 (230 гр.)	–	10 – 15

Догляд та очищення

- Перед чищенням завжди вимикайте прилад і відключайте його від мережі живлення.
- Зніміть кришку і насадки з чаші перед чищенням,

блок електродвигуна

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

температурний датчик чаші

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

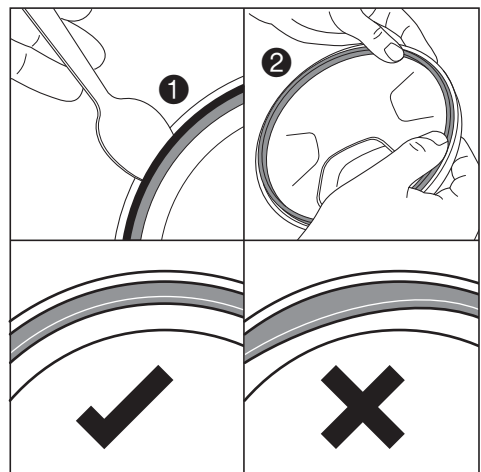
чаша/лопатка/ніж

- Ретельно вимийте деталі руками, а потім просушіть.
- Якщо до внутрішньої частини ємності прилипла їжа, видаліть якнайбільше пригару за допомогою лопатки, що входить до комплекту. Заповніть ємність теплою мильною водою і дайте постояти. За допомогою щітки для посуду очистіть пригар. Знебарвлення поверхні ємності не вплине на роботу.

кришка

- Перед чищенням завжди знімайте прокладку з кришки.
- Щоб зняти прокладку, підійміть чорне кільце, яке підтримує сіру прокладку, вставивши ложку між чорним кільцем і прозорою кришкою. ❶. Не використовуйте гострі предмети, такі як ніж, щоб не пошкодити прокладку.
- Після миття поверніть прокладку на кришку - вдав'яте прокладку в паз, щоб вона повністю стала на місце ❷.

Примітка: якщо прокладка встановлена неправильно, кришка може текти.



в посудомийній машині

Дозволяється мити в посудомийній машині на верхній полиці ті деталі, які підлягають мийці.

Не кладіть їх на нижню полицю прямо над нагрівальним елементом. Рекомендується використовувати програму з низьким температурним режимом (максимум 50 °C).



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає

можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітнику на колесях.

Компонент	Миття у посудомийній машині
Чаша	✓
Кришка і прокладка	✓
Лопатка	✓
Ніж для подрібнення	✓
Кошик-пароварка	✓

Обслуговування та ремонт



- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- **Якщо в роботі приладу виникають неполадки, спробуйте усунути їх за допомогою таблиці пошуку та усунення несправностей. Якщо спроба виявиться невдалою, зверніться до сервісного центру.**

Поради і рецепти ви знайдете на сайті Kenwood за адресою: www.kenwoodworld.com

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту, зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Сполучене Королівство.
- Зроблено в Китаї.

таблиця пошуку та усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
На прилад не подається живлення/ екран не світиться.	Прилад не підключений до мережі. Перемикач живлення не включений.	Перевірте, чи увімкнений прилад. Переведіть перемикач живлення  у включений стан.
Пристрій не працює.	Неправильно встановлена чаша. Не натиснуто кнопку «Пуск». Не вибрано час.	Перевірте, чи правильно встановлена чаша на блок електродвигуна. Натисніть кнопку «Пуск», щоб почати процес приготування. Перевірте заданий час.
Їжа прилипає до дна чаші або пригорає.	Лопатка для пошування або ніж не встановлені на етапі пасерування овочів. Встановлена надто висока температура.	Завжди використовуйте лопатку для помішування або ніж. Перевірте правильність вибору температури.
Кришка протікає під час процесу приготування.	Неправильно встановлена прокладка кришки.	Див. розділ «Догляд та чищення», в якому зазначено, як правильно встановлювати прокладку.
На екрані відображається символ  lid	Кришка не закрита.	Перевірте, чи правильно вставлені замки кришки в ручки.
На екрані відображається повідомлення про помилку E01, E02, E04.	Прилад працює некоректно.	Вимкніть прилад, відключіть його від мережі живлення і зачекайте 30 секунд. Знову підключіть прилад до мережі. Якщо проблему не вдається вирішити цим способом, див. Розділ «Обслуговування та піклування про клієнтів» .
На екрані відображається повідомлення про помилку E03,	Прилад заблокований або перевантажений.	Вийміть частину інгредієнтів з чаші, вимкніть прилад і дайте йому охолонути 15 хвилин.
Під час роботи в режимі «пар» на екрані відображається H2O.	Включений захист від викіпання У чаші немає води.	Вимкніть та увімкніть прилад. Додайте води до 300 мл. 