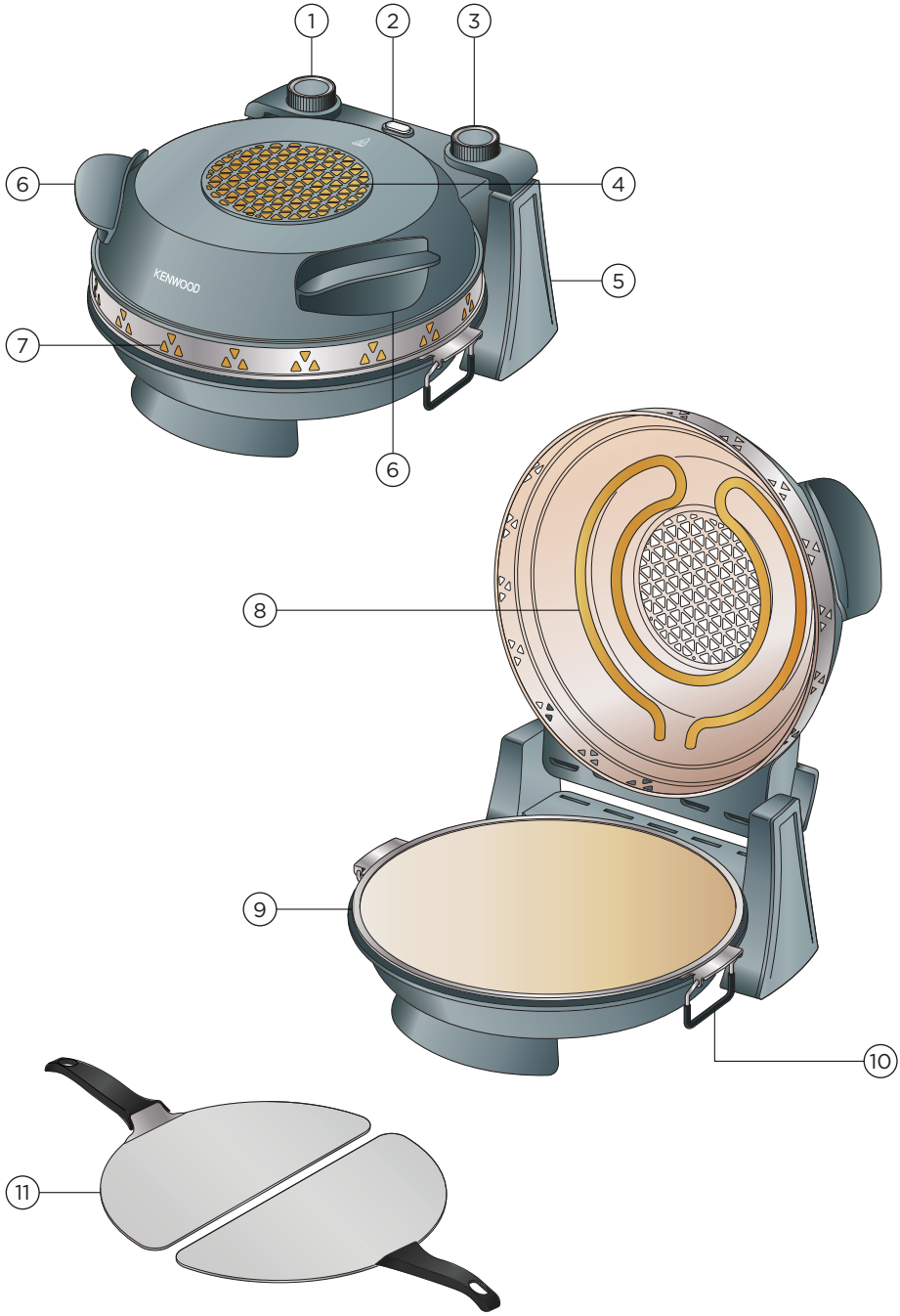
KENWOOD

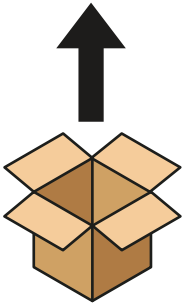
TYPE: KPO10

3/3. Instructions
3/3 Istruzioni
3/3 Instrucciones
3/3 Bedienungsanleitungen
3/3 Gebruiksaanwijzing
3/3 Instrukcja obsługi
3/3 Instruções

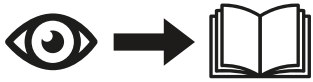



1
2
3
6
4
KENWOOD
5
7
6
8
9
10
11

A

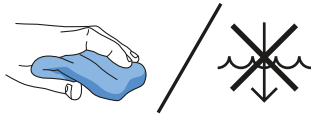


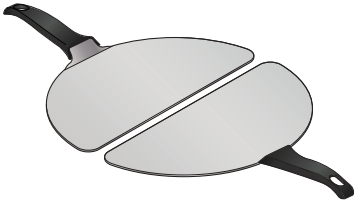
B

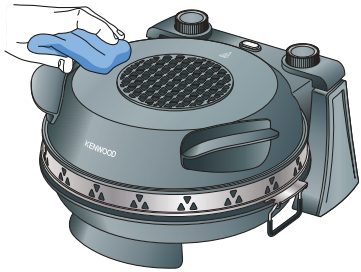


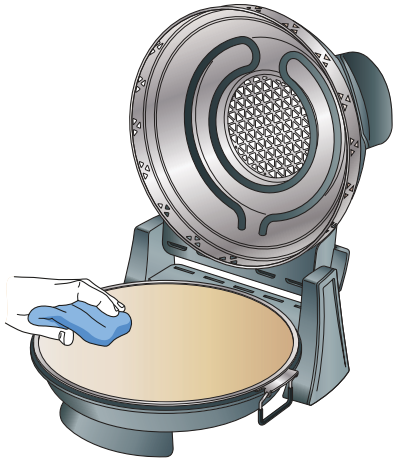
C

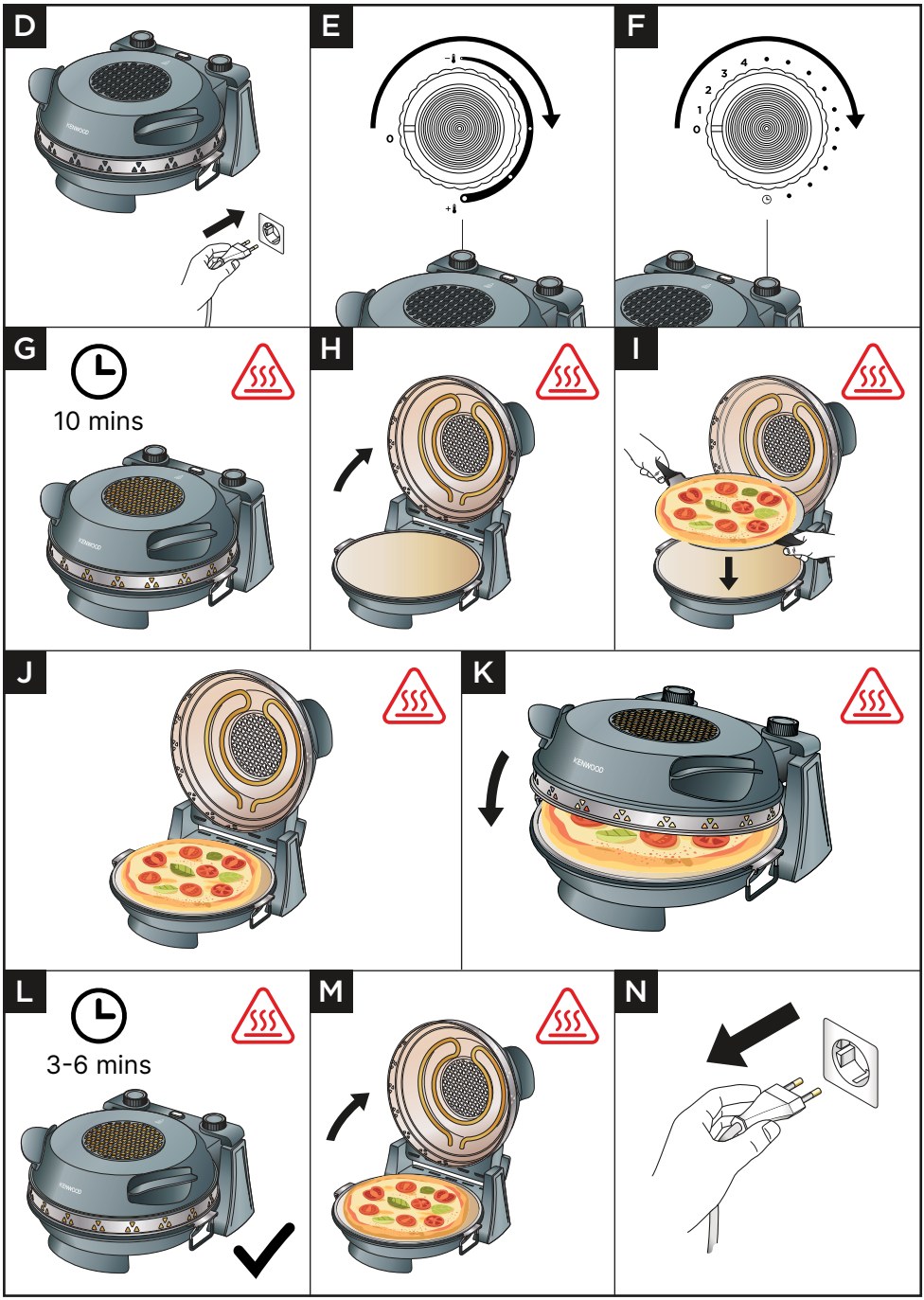











D
E
F
G
10 mins
H
I
J
K
L
3-6 mins
M
N

Русский

- Важная информация по безопасности 160-162
- Чистка и уход 162-163
- Перед подключением к сети электропитания 163
- Перед использованием 163
- Основные компоненты 163
- Как пользоваться печью для пиццы 164
- Рекомендуемое использование 165-166
- Рецепты 167-168
- Обслуживание и забота о покупателях 168

Важная информация по безопасности

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.
Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

- Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
- **Не оставляйте** без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
- **Не ставьте** прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
- При эксплуатации ставить прибор **только** на горизонтальные и устойчивые поверхности.
- **Не подвергайте** прибор воздействию вредных атмосферных условий, таких как дождь, влажность, мороз и т. д. Установите прибор в сухом месте.
- Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
- Устройство может использоваться детьми в возрасте не младше 8 лет и лицами с ограниченными физическими , сенсорными или умственными воз- можностями или не имеющими достаточного опыта или знаний обращения с прибором только под наблюдением ответственного лица или после его инструктажа. Дети не должны играть с прибором. Дети в возрасте не младше 8 лет могут осуществлять чистку и уход за прибором только наблюдением.
- Хранить прибор и его сетевой шнур вдали от детей в возрасте до 8 лет.
- **НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ** КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
- ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, **НЕОБХОДИМО ВСЕГДА** ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.
- ПРИБОР ВЫКЛЮЧАЕТСЯ ТОЛЬКО ТОГДА, КОГДА ВИЛКА ВЫНУТА ИЗ РОЗЕТКИ.
- Необходимо **всегда тщательно** высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
- **ВНИМАНИЕ: Беспрерывная работа прибора. Не допускайте**, чтобы прибор работал более, чем 45 минут без перерыва. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение 45 минут между каждым периодом работы продолжительностью в 45 минут.
- Пекарский камень для выпечки (Baking Stone) следует использовать только так, чтобы поверхность с керамическим покрытием была обращена вверх.
- **Не допускается** производить манипуляции с прибором или прикасаться к нему мокрыми руками или будучи босиком.
- При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.

- В целях безопасности разрешается подключать прибор только к розетке, имеющей заземление, которое соответствует действующим электротехническим нормам. ИЗБЕГАЙТЕ НЕПРАВИЛЬНОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.
- **Не переносите** прибор во время его работы.
- Электрический провод **не должен свисать** со стала или со столешницы. Избегать контакта провода с горячими поверхностями.
- **Не прикасайтесь** к варочной панели во время работы духовки и до тех пор, пока после отключения она не вернется к комнатной температуре.
- При первых включениях из печи будет выходить дым. Это абсолютно нормальное явление, которое пройдёт по мере использования прибора. Примечание: приготовление еды всегда сопровождается образованием некоторого количества дыма или пара, это нормально.
- **Не ставьте прибор** на источники тепла или электрические элементы или вблизи их. Не ставьте его на другие приборы.
- **Не выстилайте** внутренние стенки печи алюминиевой фольгой.
- При эксплуатации прибора **нельзя** использовать бумагу для выпечки, чтобы избежать риска возгорания.
- Печь разрешается использовать только для приготовления пищи и разогревания продуктов.
- Не кладите тряпки и не ставьте тарелки поверх печи.
- **Ни в коем случае нельзя** встраивать или вставлять печь в мебель.
- **Не пользуйтесь** прибором вблизи стен и занавесок.
- После использования выключите прибор и подождите, пока он остынет, прежде чем перемещать или чистить.
- Во время работы печи её внешний корпус очень сильно нагревается.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Установите духовку на рабочую поверхность, способную выдерживать температуру не менее 90 °C, убедившись, что на ней нет предметов, препятствующих движению воздуха.
- ВНИМАНИЕ – риск ожога. Не дотрагивайтесь до горячих стенок во время работы прибора.
- **Не прикасайтесь** к внешним и внутренним поверхностям, когда прибор включен, эти части очень горячие. При использовании прибора надевайте кухонные рукавицы в процессе приготовления пищи.
- Данный продукт не предназначен для работы с наружным таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- **Не используйте** прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
- Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.
- Данное устройство предназначено ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. Оно не предназначено для использования в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях, фермерских домах, гостиницах, мотелях и других жилых помещениях, а также в гостиницах типа «ночлег и завтрак».

- Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/EU и ЭМС 2014/30/EU и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на матери- алы, контактирующие с пищевыми продуктами.
- Любые изменения в изделии, включая изменения настроек термостата, могут повлиять на работу изделия и привести к аннулированию гарантии пользователя.
- В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора,которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
- Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
- Прибор необходимо контролировать во время работы. В случае выхода прибора из строя выключите его и выньте вилку из розетки.
- **Не используйте** удлинители, а всегда подключайте прибор непосредствен-но к розетке.
-  В о тношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU, прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор предназначен для эксплуатации исключительно с закрытой крышкой.
- Крышка специально предназначена для использования в качестве защиты от брызг, чтобы предотвращать разбрызгивание горячего жира или жидкостей во время приготовления пищи.
-  Осторожно, горячая поверхность. Поверхности могут становиться горячими в процессе эксплуатации.
- Данное устройство не предназначено и не рассчитано для использования вне помещений. Используйте его только в помещении.
- Не допускайте неконтролируемого падения верхней части прибора, так как это может привести к повреждению камня для выпечки или травмированию рук или пальцев. Всегда открывайте и закрывайте верхнюю часть осторожно, используя ручки.

Чистка и уход

ВНИМАНИЕ:
Прежде чем приступать к чистке печи, необходимо вынуть штепсель из электрической розетки и подождать, чтобы печь полностью остыла.

- Удалите остатки продуктов при помощи лопатки.
- Избегайте использования абразивных материалов и каких-либо агрессивных моющих средств.
- Плита для выпечки имеет тенденцию менять свой цвет на более темный оттенок, на ней появляются пятна и небольшие трещины. Это не влияет на работу духовки и качество приготовления пищи.
- Для очистки прибора снаружи использовать влажную ткань. Огнеупорную каменную плиту также можно протирать влажной тканью.

Потребляемая мощность

- При регуляторе температуры в положении «0»
  - Автоматический переход в режим OFF (режим выключения): Не применимо.
  - Мощность в режиме выключения: ≤0.3 Вт

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 использованием

1 Снимите упаковку и убедитесь, что все детали в наличии. **Ни в коем случае не используйте прибор, если он поврежден.**
2 Убедитесь, что камень для выпечки чистый и на нем нет следов пыли. При необходимости протрите его влажной тканью.
3 Перед нагреванием и приготовлением пищи рекомендуется очистить основание, удалив мелкие остатки пыли, образовавшиеся в процессе охлаждения и хранения прибора. Перед первым использованием очистите все детали, которые будут соприкасаться с пищей.
4 При первом использовании может появиться очень небольшое количество дыма. Это происходит в связи с нагреванием некоторых частей прибора.
5 Перед использованием прибора убедитесь, что шнур полностью размотан.

Основные компоненты

① Кнопка включения и регулятор температуры
② Индикатор термостата
③ Переключатель таймера
④ Смотровое окно
⑤ Подставка
⑥ Ручки
⑦ Вентиляционные отверстия
⑧ Нагревательный элемент
⑨ Камень для выпечки
⑩ Ручки камня для выпечки пиццы
⑪ Лопатки для пиццы

Как пользоваться печью для пиццы

Внимание

- Таймер печь не включает и не выключает! Поэтому важно проверять прибор по истечении заданного времени работы. Чтобы выключить прибор, установите регулятор температуры в положение «0» и отключите его от сети.
- Для получения наилучших результатов при выпечке пиццы рекомендуется предварительно разогреть печь до максимальной температуры в течение примерно 10 минут.
- При приготовлении свежего теста слегка посыпьте камень для выпечки мукой, прежде чем положить тесто на камень для выпечки. Если тесто липкое, добавьте в него побольше муки, так как иначе оно будет прилипать к камню.
- Максимальный диаметр пиццы, которую можно испечь в печи для пиццы, составляет 28 см.
- **ВНИМАНИЕ: Беспрерывная работа прибора. Не допускайте**, чтобы прибор работал более, чем 45 минут без перерыва. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение 45 минут между каждым периодом работы продолжительностью в 45 минут.
- Пекарский камень для выпечки (Baking Stone) следует использовать только так, чтобы поверхность с керамическим покрытием была обращена вверх.

1 Подключите прибор к сети.
2 Включите печь для пиццы и установите необходимую температуру с помощью регулятора температуры ①. Соответствующий индикатор ② загорится, сигнализируя о начале фазы предварительного нагрева.
3 Через несколько минут индикатор погаснет, и прибор будет готов к использованию.
4 Затем поднимите верхнюю часть прибора обеими руками за обе ручки ⑥ и поместите пиццу или любое другое блюдо, которое требуется запечь, на камень для выпечки ⑨, используя прилагаемые лопатки для пиццы или кухонные рукавицы.
5 Закройте верхнюю часть прибора.
6 Установите время выпечки, повернув переключатель таймера ③.
7 Таймер подает сигнал после каждого цикла выпечки. Переведите регулятор температуры **E** в положение «0» и выньте вилку из розетки.
8 Снимите приготовленную пищу с камня для выпечки.

Рекомендуемое использование

	Тип пиццы			
Пицца	Простая стандартная пицца	5	4	Посыпьте основу для пиццы манной крупой, чтобы пицца не прилипала.
	Тонкая хрустящая пицца	5	3-5	
	Быстрая пицца (200 г теста для пиццы + 45 г соуса для пиццы + 90 г тертого сыра)	5	3	
	Неаполитанская	4	5	
	Пан пицца	2	6 минут в целом 3 минуты только для основы + 3 минуты для приготовления с начинкой и соусом	Используйте форму для пиццы (7 дюймов/17 см) Посыпьте дно формы для пиццы манкой, чтобы пицца не прилипала.
	Без глютена	3	6 минут в целом 3 минуты только для основы + 3 минуты для приготовления с начинкой и соусом	Выпекайте основу для пиццы без соуса и начинки в течение 1 минуты, снимите с камня для выпечки, а затем добавьте соус и начинку.
	Замороженная пицца из магазина	5	4-6	Разморозьте пиццу в течение 15 минут, чтобы сократить время приготовления. Посыпьте основание пиццы манкой, чтобы пицца не прилипала.
	Свежая пицца из магазина	5	3-5	-
	Кальцоне (Домашняя)	5	6	Переверните на полпути процесса приготовления

	Тип пиццы			
Другие изделия	Бублики	4	60 секунд с каждой стороны	Подогревание / тостирование
	Круассаны/ Готовая свежая выпечка	4	30 секунд	Подогревание Не пеките замороженную выпечку
	Рап с тортильей	4	20 секунд	Подогревание/ тостирование
	Блины с начинкой	4	20 секунд	Подогревание/ тостирование
	Хлеб с чесноком (Плоский хлеб / Хлеб пицца)	4	4-10 минут	Подогревание/ тостирование
	Маффины на завтрак	3	30 секунд с каждой стороны	Подогревание / тостирование
	Вафли	2	10 секунд с каждой стороны	Подогревание / тостирование
	Хлеб пицца/ Лепёшки наан	4	60 секунд с каждой стороны	Подогревание / тостирование
	Шарики из теста	3	3 минуты	Подогревание / тостирование Переверните на полпути процесса подогрева
	Оладьи	3	1 минута	Подогревание / тостирование
	Сосиска в тесте	2	2 минуты	Подогревание
	Плоский хлеб (Домашний)	3-4	3 минуты	Переверните на полпути процесса подогрева
	Кесадилья	3-4	2-3 минуты	При подогревании не переворачивать
	Быстрая пицца на тортилье	3	1-2 минуты	При подогревании не переворачивать

Рецепты

Безглютеновое тесто для пиццы

Хлебная безглютеновая мука 250 г
(Для достижения наилучших результатов используйте безглютеновую муку, приготовленную из смеси рисового и кукурузного крахмала и гречневой муки))
210 г воды
3.5 г сухих дрожжей
6 г соли
10 г оливкового масла
10 г сахара

1 Добавьте все ингредиенты в чашу.
2 Замешивайте ингредиенты в течение 10 минут.
3 Переложите в посыпанную мукой миску, накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 30 минут.
4 Раскатайте тесто в шарики по 250 г на посыпанной мукой поверхности.
5 Выпекайте основу для пиццы в течение 3 минут без начинки.
6 Выпекайте основу для пиццы еще 3 минуты добавив соус и начинку.

Простое тесто для пиццы

500 г хлебной муки
10 г соли
340 г воды
7 г сухих дрожжей
30 г оливкового масла

1 Добавьте все ингредиенты в чашу.
2 Замешивайте ингредиенты в течение 10 минут.
3 Переложите в посыпанную мукой миску, накройте пищевой пленкой и дайте подняться в течение 1 часа.
4 Раскатайте тесто в шарики по 300 г на посыпанной мукой поверхности.
5 Выпекайте основу для пиццы в течение 4 минут с соусом для пиццы и начинкой.

Быстрый плоский хлеб

225 г простой муки
3 чайных ложки разрыхлителя
¾ чайных ложки соли
225 г натурального йогурта
25 г оливкового масла

1 Добавьте все ингредиенты в чашу.
2 Замешивайте ингредиенты в течение 10 минут.
3 Переложите в посыпанную мукой чашу, накройте пищевой пленкой и дайте подняться в течение 1 часа.
4 Раскатайте тесто в шарики по 200 г на посыпанной мукой поверхности
5 Выпекайте лепешки в течение 3-4 минут на 4-й отметке.

Быстрая 3-минутная пицца

200 г свежего теста для пиццы (домашнего или купленного в магазине)
45 г соуса для пиццы
90 г тертого сыра моцарелла

1 Разогрейте печь для пиццы на 5-й отметке в течение 10 минут.
2 На посыпанной мукой поверхности раскатайте свежее тесто для пиццы в тонкий пласт диаметром 28 см.
3 Распределите соус для пиццы по основе, оставив небольшой край для корочки
4 Посыпьте тертым сыром моцарелла.
5 С помощью лопатки для пиццы переместите пиццу в предварительно разогретую духовку.
6 Готовьте в течение 3х минут на отметке 5.
7 С помощью лопатки для пиццы переложите на кухонную доску, нарежьте на кусочки.

Обслуживание и забота о покупателях

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

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



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.