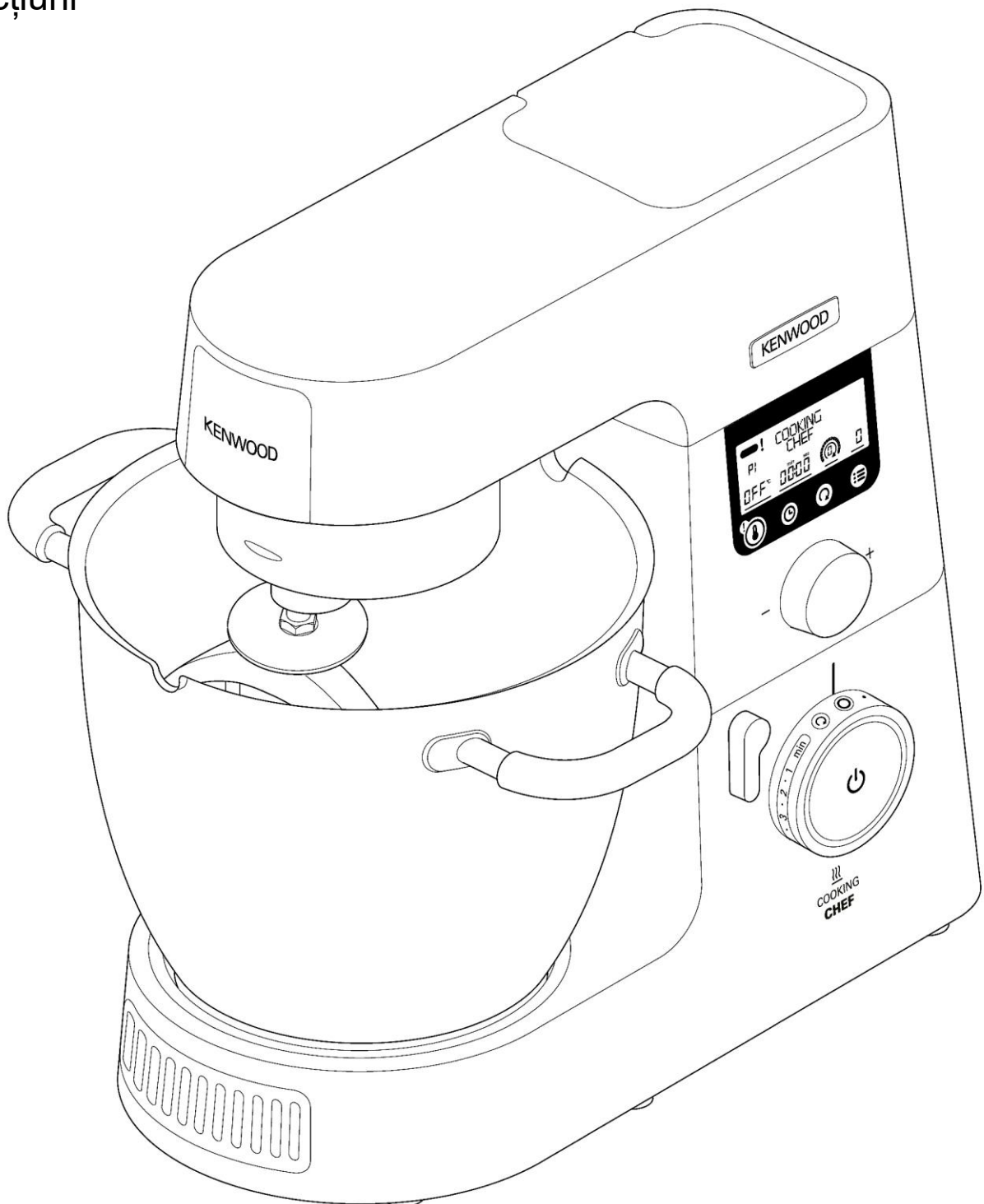


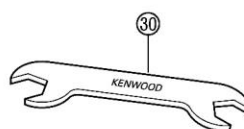
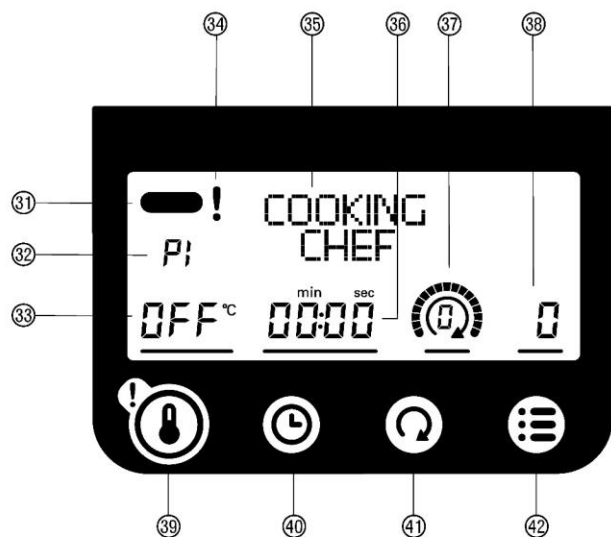
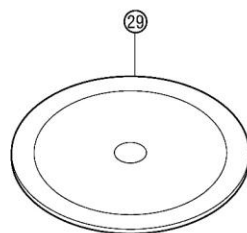
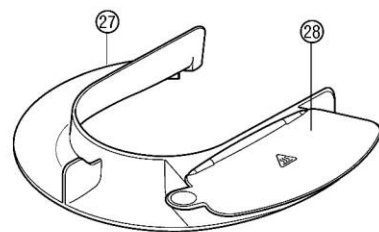
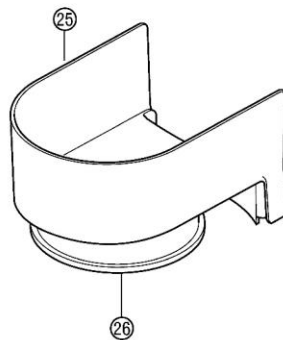
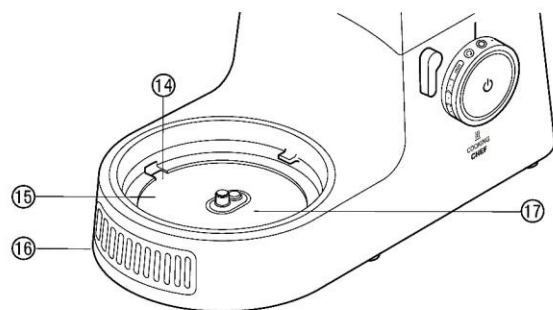
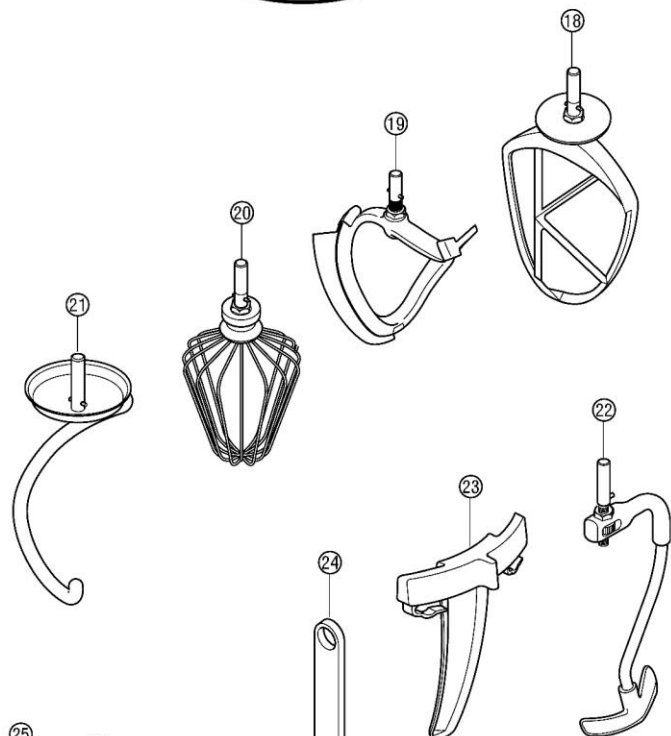
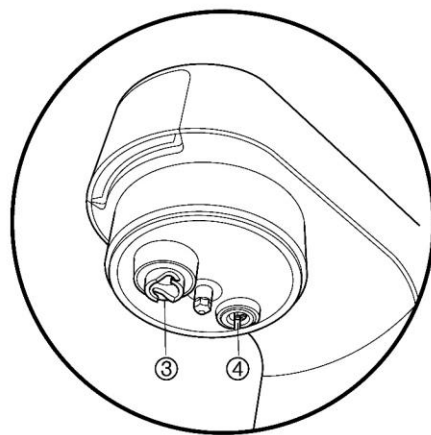
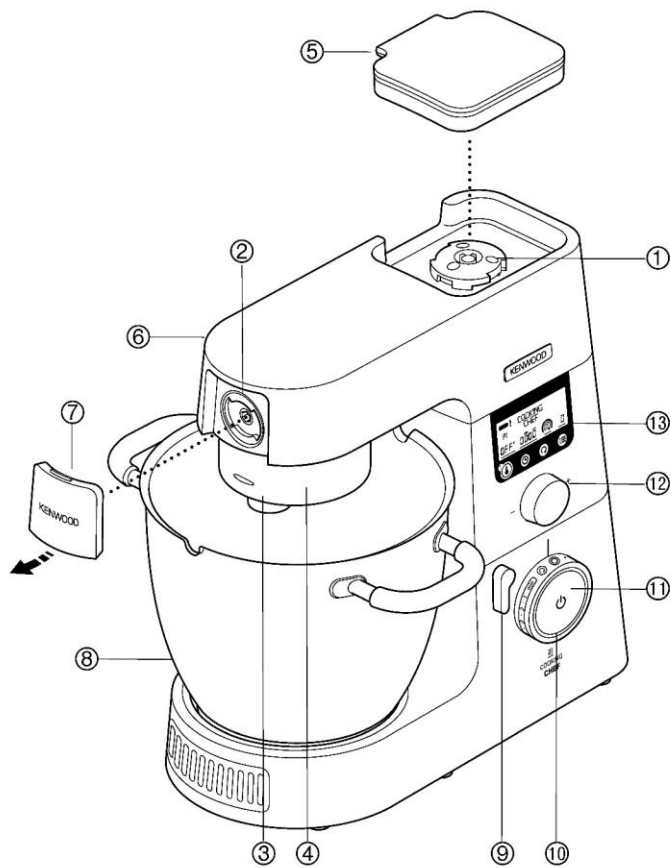
KENWOOD

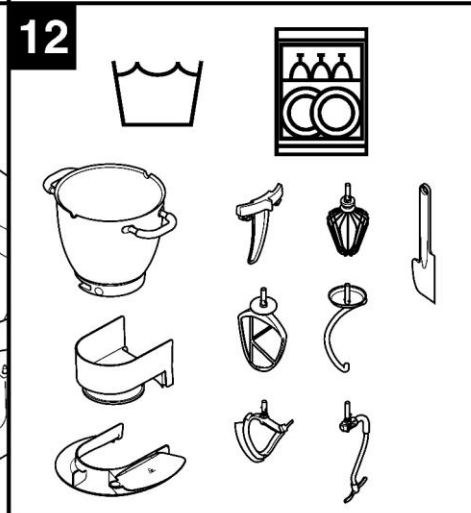
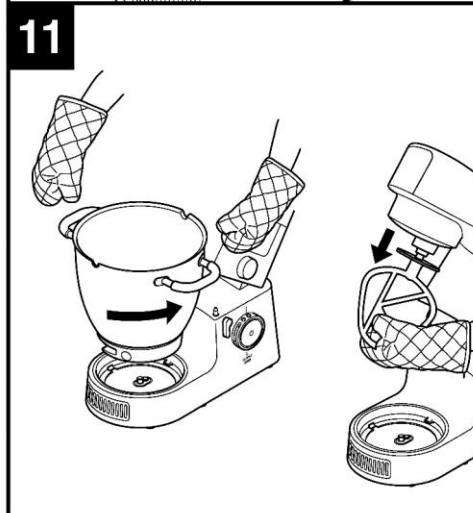
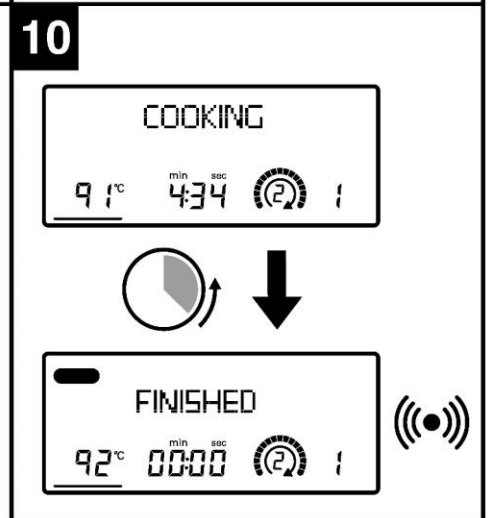
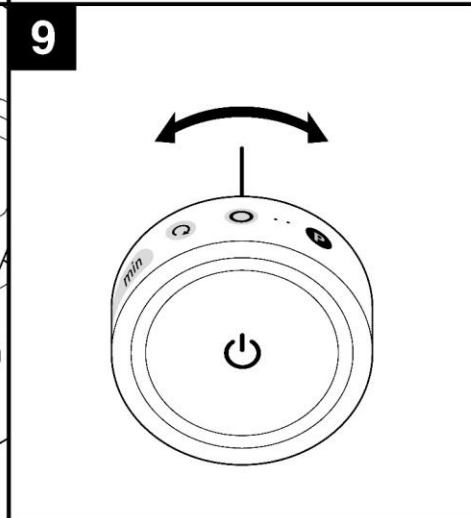
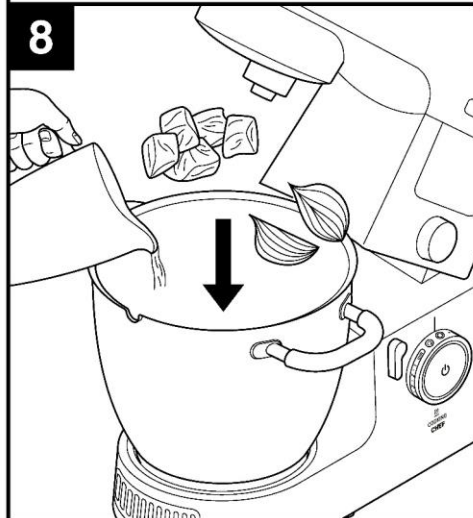
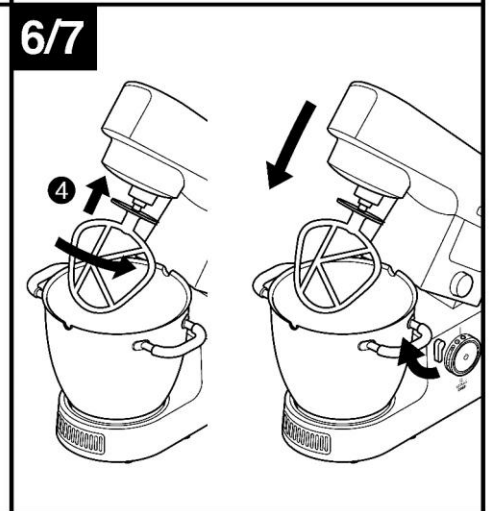
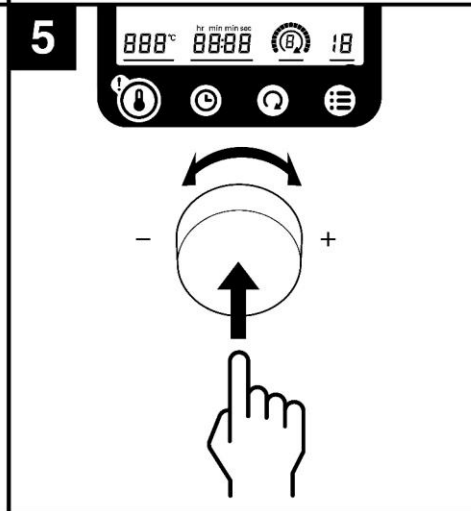
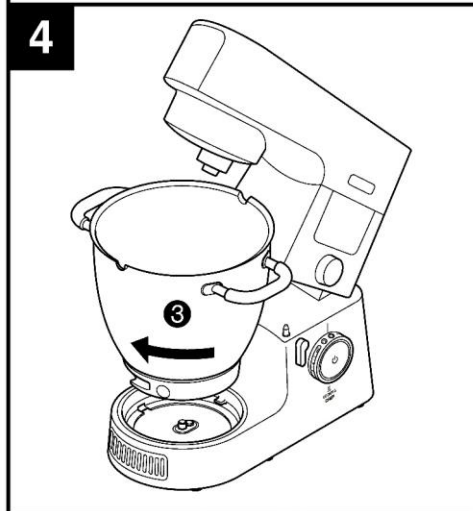
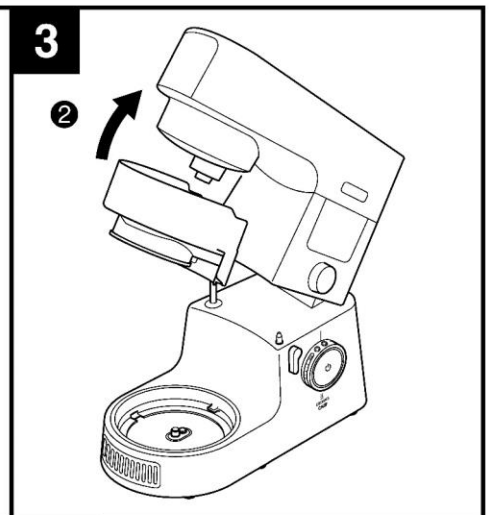
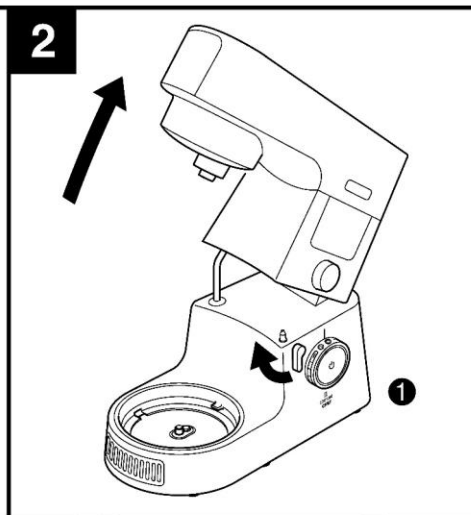
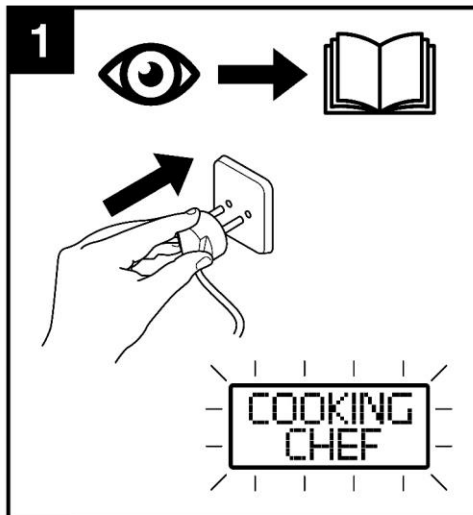
TYPE KCC90

Instrucțiuni









Cuprins

Siguranță	3 – 4
Legendă	5
Selecție limbă	5
Ustensilele pentru bol și unele dintre utilizările lor	6
Utilizare Cook Chef	6 – 7
Utilizare Cook Chef ca mixer	7
Simbolurile de pe ecranul afișajului explicate	8
Mod manual	9 – 10
Utilizarea programelor presetate	11
Programe picante	11 – 12
Mese principale	11
Sosuri	12
Programe dulciuri	13 – 16
Temperare ciocolată	13
Aluaturi	13 – 14
Bezele	14
Compot	15
Sosuri	15 – 16
Altele	16
Programe de gătire lentă	17
La temperatură ridicată	17
La temperatură scăzută	17
Program de gătire la abur	18
Reglarea ustensilelor pentru bol	19
Montarea și utilizarea ansamblului apărătorii la împrôșcare	20
Scoaterea și montarea capacelor soclurilor de accesorii	21
Montarea și scoaterea clemei de asistență la agitare	21
Asamblarea bătătorului de spumare la temperatură ridicată	21
Capacități maxime și viteze recomandate	22
Îngrijire și curățare	23
Service și asistență pentru clienți	23
Ghid de depanare	24 – 25

Siguranță

- **Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le pentru consultare viitoare.**
- Scoateți toate materialele de ambalare și orice etichete.
- Dacă este deteriorat cablul electric, din motive de siguranță, trebuie înlocuit de KENWOOD sau de un reparator autorizat KENWOOD.

Notă importantă – implanturi medicale electronice

- Ca toate produsele de încălzire prin inducție, acest aparat electric generează câmpuri magnetice cu rază scurtă de acțiune. Dacă orice utilizator sau persoană care se află în imediata apropiere este purtător/purtătoare de stimulator cardiac sau de alte implanturi active, consultați un medic înainte de utilizare, cu privire la orice posibile incompatibilități, în scopul prevenirii oricăror riscuri pentru sănătate.
- Opriti și scoateți aparatul din priză înainte de montarea sau scoaterea ustensilelor și accesoriilor, după utilizare și înainte de curățare.
- Țineți părți ale corpului, părul, bijuteriile și orice hainele largi departe de piesele mobile și accesoriile montate.
- Nu introduceți niciodată degetele etc. în mecanismul articulat.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune nesupravegheat.
- Nu folosiți niciodată aparate electrice deteriorate. Duceți aparatul la verificat sau reparat: vezi „service și asistență pentru clienți”.
- Nu utilizați niciodată accesorii neautorizate sau mai mult de un accesoriu odată.
- Nu depășiți niciodată capacitățile maxime declarate, iar când folosiți încălzitorul cu inducție, nu depășiți niciodată nivelul maxim de umplere de 3 litri marcat la interiorul bolului.
- La utilizarea unui accesoriu, citiți instrucțiunile privind siguranța și de utilizare care însoțesc produsul respectiv.
- Aveți grijă când ridicați acest aparat electric, pentru că este greu. Asigurați-vă că are capul blocat și că bolul, ustensilele, capacele soclurilor de accesorii și cablul sunt asigurate înainte de ridicare.
- Nu lăsați niciodată cablul să atârne acolo unde poate fi apucat de copii.
- Nu permiteți niciodată udarea blocului de alimentare, a cablului sau a ștecărului.
- Fiți atenți la manipularea sau atingerea oricărei piese a aparatului electric atunci când îl folosiți în modul de gătit sau după gătitul alimentelor, ÎN SPECIAL BOLUL, APĂRĂTOAREA LA ÎMPROȘCARE ȘI USTENSILELE, pentru că vor rămâne FIERBINȚI mult timp după oprirea aparatului. Folosiți mânerele pentru scoaterea și ducerea bolului. Folosiți mănuși de bucătărie la manipularea bolului fierbinte și a ustensilelor de amestecare fierbinți.
- Partea de dedesubt a bolului va rămâne fierbinte mult timp după oprirea încălzirii. Dați dovadă de precauție la manipularea și utilizarea covorașului de protecție a suprafeței de lucru la așezarea bolului pe suprafețe termosensibile.
- Fiți atenți la aburul care scapă din bolul mixerului, în special la deschiderea capacului de pe apăratărea la împrôscare sau la ridicarea capului mixerului.
- Dacă transferați alimente fierbinți din mixer în blender, lăsați întotdeauna ingredientele să se răcească și să ajungă la temperatura camerei înainte de a le pune în blender.
- Folosiți numai bolul și ustensilele livrate împreună cu aparatul. Nu utilizați niciodată bolul cu orice altă sursă de căldură.
- Nu utilizați niciodată aparatul în modul de gătit având bolul gol.
- Nu introduceți niciodată nimic prin fantele de aerisire.
- La utilizarea acestui aparat electric, asigurați-vă că este așezat pe o suprafață dreaptă, departe de marginea ei. Asigurați-vă că este la cel puțin 10 cm față de pereți și asigurați-vă că aerisirile nu sunt blocate. Nu așezați aparatul sub corpuri de bucătărie suspendate.
- Pentru funcționarea corectă și în siguranță a aparatului de gătit prin inducție, asigurați-vă că baza bolului și senzorii de temperatură sunt curăți și uscați înainte de prepararea alimentelor.
- Așa cum este cazul cu toate aparatele electrice de gătit prin inducție, nu așezați carduri de credit, medii magnetice sau echipamente electronice sensibile în apropierea aparatului când este în funcțiune.

- Nu folosiți aparatul pe post de friteuză.
- Asigurați-vă întotdeauna că alimentele sunt preparate foarte bine înainte de a le consuma.
- Nu depășiți o cantitate de 250ml de ulei la gătire.
- Alimentele trebuie consumate la scurt timp după preparare sau trebuie lăsate să se răcească rapid și apoi puse la frigider cât mai curând posibil.
- Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate conduce la vătămări corporale.
- Cablul de alimentare electrică este utilizat la reducerea riscului rezultat din încurcarea sau împiedicarea în el. Pot fi utilizate prelungitoare electrice dacă se dă dovadă de precauție la utilizarea lor. Dacă folosiți un prelungitor electric: 1) Valoarea nominală electrică marcată a prelungitorului electric trebuie să fie cel puțin la fel de mare ca valorile electrice nominale ale aparatului electric; și 2) Cablul trebuie pozat astfel încât să nu atârne peste blatul teșghelei sau al mesei, de unde să poată fi tras de copii sau să creeze riscul împiedicării neintenționate a persoanelor de el. Dacă aparatul este de tipul cu împământare, prelungitorul electric trebuie să fie de tipul cu legătură la pământ, cu 3 conductori. Valorile nominale electrice ale aparatului sunt enumerate în partea de jos a unității.
- Aparatul electric poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau li s-au oferit instrucțiuni asupra modului de utilizare a aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Copiii trebuie supravegheați pentru asigurarea că nu se joacă cu aparatul.
- Acest aparat nu va fi utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul electric la îndemâna copiilor.
- Folosiți aparatul numai în scopul de uz casnic intenționat. Kenwood nu va accepta nicio răspundere dacă aparatul este supus utilizării necorespunzătoare sau este utilizat fără conformarea la instrucțiunile de față.

Înainte de băgarea în priză

- Asigurați-vă că alimentarea electrică este de aceeași valoare cu cea indicată pe partea de dedesubt a aparatului.
- **AVERTISMENT: APARATUL TREBUIE SĂ AIBĂ LEGĂTURĂ LA PĂMÂNT.**
- Acest aparat electric este conform cu Reglementarea CE 1935/2004 privind materialele și articolele destinate intrării în contact cu alimentele.

Înainte de prima utilizare

- Spălați piesele: vezi secțiunea „Îngrijire și curățare”.

Familiarizați-vă cu aparatul de bucătărie Kenwood Cooking Chef

Legendă

Socuri de accesorii

- ① soclu de accesorii de viteză mare (HSO)
- ② soclu de accesorii de viteză mică (SSO)
- ③ soclu ustensile bol
- ④ soclu ustensile de agitare

Mixer

- ⑤ capac soclu de accesorii de viteză mare
- ⑥ cap mixer
- ⑦ capac soclu de accesorii de viteză mică
- ⑧ bol cooking chef
- ⑨ manetă de ridicare a capului
- ⑩ comandă de viteză
- ⑪ buton standby
- ⑫ disc selector afișaj/buton tip enter
- ⑬ ecran de afișare
- ⑭ orificiu de golire
- ⑮ postament bol / zonă de inducție
- ⑯ fante de aerisire
- ⑰ senzori de temperatură
- ⑱ bătător în K
- ⑲ bătător de spumare la temperatură ridicată
- ⑳ tel de mare putere
- ㉑ cârlig de frământat aluaturi
- ㉒ ustensilă de agitare
- ㉓ clemă de asistență la agitare
- ㉔ spatulă de temperatură ridicată
- ㉕ apărătoare de căldură
- ㉖ garnitură din cauciuc (detașabilă)
- ㉗ apărătoare la împrăscare
- ㉘ capac jgheab de alimentare
- ㉙ covoraș de protecție pt. suprafața de lucru
- ㉚ cheie de piulițe

Elemente grafice pe ecranul de afișare

- ㉑ avertisment temperatură înaltă
- ㉒ faza programului
- ㉓ selecție temperatură
- ㉔ avertisment temperatură ridicată la viteză mare
- ㉕ afișaj text
- ㉖ selecție timp
- ㉗ selecție întârziere agitare
- ㉘ selecție putere

Panou de afișare

- ㉙ buton de temperatură
- ㉚ buton de timp
- ㉛ buton de setare a agitării
- ㉜ buton de meniu
- ㉝ racletă de luat

Notă: Accesorii soclu de viteză mică

Socul de accesorii de viteză mică de pe modelul de aparat de bucătărie este prevăzut cu un sistem de conectare prin  răsucire. Este proiectat pentru compatibilitate cu accesorii cu sistem de conectare prin răsucire. La cumpărarea de accesorii noi pentru soclul de accesorii de viteză mică, trebuie să verificați compatibilitatea cu aparatul de bucătărie. Toate accesoriile cu sistem de conectare prin răsucire pot fi identificate prin codul produsului, care începe cu KAX și au, de asemenea, logo-ul Twist , vizibil pe ambalaj.

Dacă aveți accesorii prevăzute cu sistem de conectare cu bară, va trebui să folosiți adaptorul KAT002ME pentru conectarea lor la sistemul de conectare prin răsucire  de pe aparatul de bucătărie.

Pentru mai multe informații intrați pe www.kenwoodworld.com/twist.

Selectarea limbii

La prima punere în funcțiune a aparatului Cooking Chef, limba ecranului de afișare va fi implicit engleza.	
1 Pentru schimbarea limbii, apăsați butonul de meniu.	
2 Folosiți discul selector de afișaj/butonul enter și selectați „SETTINGS”, apăsați discul selector de afișaj/butonul enter pentru confirmare.	
3 Folosiți discul selector de afișaj/butonul enter și selectați „LANGUAGES”, apăsați discul selector de afișaj/butonul enter pentru confirmare.	
4 Folosiți discul selector de afișaj/butonul enter pentru selectarea limbii dorite. Odată selectată limba necesară, apăsați discul selector de afișaj/butonul enter pentru confirmare.	
5 Pentru a schimba din nou limba, repetați procedura.	

Ustensile pentru bol și unele dintre utilizările lor

Bătător în K

Pentru prăjituri, biscuiți, produse de patiserie, glazuri, umpluturi, eclere și piureuri de cartofi.

Tel

Pentru ouă, creme, sufleuri. Nu folosiți telul la amestecuri grele (de ex. la spumat grăsimi și zahăr) - se poate strica. Adecvat pentru utilizare în combinație cu ustensila de agitare la baterea cu telul cu încălzire, de ex. bezele italienești și elvețiene.

Cârlig de frământat

Numai pentru amestecuri dospite.

Bătător de spumare la temperatură ridicată

Adecvat pentru spumat unt cu zahăr, produse de patiserie choux și mămăligă. Ideal pentru răzuirea amestecurilor, atât fierbinți, cât și reci, de pe pereții bolului la amestecare.

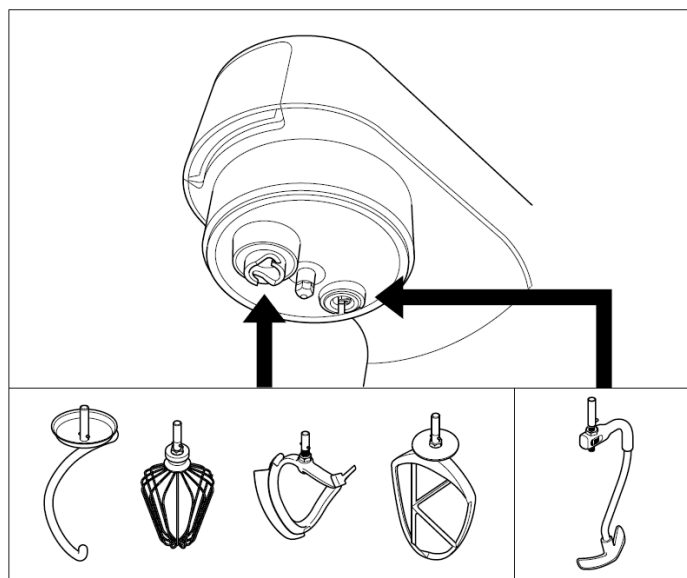
Ustensilă de agitare

Adecvată pentru utilizare în timpul gătitului, pentru menținerea texturii alimentelor, de ex. pui, pește, legume și fructe. Ideal pentru rumenirea cărnii. De asemenea, adecvat pentru rizoto, sosuri și topirea ciocolatei.

Utilizarea aparatului Cooking Chef

IMPORTANT

- Asigurați-vă că zona de inducție, senzorii de temperatură și suprafața externă a bazei bolului sunt curate. Nerespectarea acestei indicații va afecta senzorul de căldură, rezultând o performanță slabă de gătire a alimentelor.
 - Verificați dacă sunt montate toate capacele soclurilor de accesorii, inclusiv apărătoarea de căldură. Dacă nu sunt montate corect, funcția de încălzire nu va funcționa.
 - Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie la scoaterea bolului și a ustensilelor după prepararea alimentelor.
- Conectați mașina la sursa de alimentare electrică. Ecranul de afișare se va aprinde.
 - Rotiți maneta de ridicare a capului în sensul acelor de ceas ❶ și ridicați capul mixerului până ce se blochează în poziție.
 - Împingeți apărătoarea de căldură ❷ în sus pe partea de dedesubt a capului mixerului ❸ până ce se blochează în poziție. Apărătoarea de căldură nu trebuie niciodată utilizată fără garnitura din cauciuc ❹ montată corect.
 - Dacă utilizați aparatul Cooking Chef fără căldură, nu este necesar să montați apărătoarea de căldură dacă nu folosiți apărătoarea la împroșcare. Consultați secțiunea „montarea și utilizarea ansamblului apărătorii la împroșcare”.
 - Montați bolul pe bază - apăsați în jos și rotiți în sensul acelor de ceas ❺.
 - Selectați una dintre următoarele opțiuni:
Gătire manuală.
Consultați secțiunea referitoare la modul manual.
Programe presetate:
Consultați secțiunea „utilizarea programelor presetate” pentru informații despre utilizare.
- Consultați Ghidul de Utilizare Rapidă pentru mai multe idei de rețete.
- Instalați ustensila necesară în soclul de ustensile pt. bol ❸ sau în soclul pt. ustensile de agitare ❹ dacă utilizați ustensila de agitare, cu poziționarea bolului în șanț și apoi rotiți pentru blocarea în poziție ❻.



Ustensilă de agitare – la utilizarea ustensilei de agitare, poate fi folosită și clema de asistență la agitare pentru ajutor la acțiunea de amestecare, vezi „montarea și folosirea clemei de asistență la agitare”. Ustensila de agitare poate fi de asemenea utilizată cu telul, de ex. la bezele. Nu folosiți ustensila de agitare cu cârligul de frământat aluatului.

Notă: Dacă bătătorul în K, telul sau bătătorul de spumare nu preia ingredientele de pe fundul bolului, consultați secțiunea „Reglarea ustensilelor”.

- Pentru scoaterea unei ustensile, reveniți la pasul 6 de mai sus. (Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru scoaterea ustensilelor după prepararea alimentelor).
- Pentru coborârea capului mixerului, ridicați-l ușor, apoi rotiți maneta de ridicare a capului în sensul acelor de ceas. Coborâți-l în poziția de blocare.
 - Adăugați ingredientele relevante de gătit/amestecat.
 - Rotiți comanda de viteză pe setarea dorită. Rotiți comanda de viteză pe ❶ pentru utilizarea setărilor de agitare.

- Dacă temperatura bolului depășește 60°C, din motive de siguranță, viteza este automat limitată chiar dacă selectați o viteză mai mare. Viteza nu va crește automat când temperatura scade sub 60°C. Comanda de viteză trebuie trecută mai întâi în poziția de oprit „O” și apoi trebuie selectată din nou viteza dorită.
Vezi secțiunea „Mod manual” pentru modul de utilizare a modului de temperatură înaltă la viteză mare (HSHT).
- 10 Odată programul terminat, unitatea va emite un semnal sonor scurt de 3 ori.
- Notă: Dacă nu a fost setată o durată, procesele de încălzire și de agitare vor înceta automat odată ce cronometrul atinge 8 ore.
- 11 Pentru oprirea sau trecerea în pauză a procesului de amestecare, readuceți comanda de viteză în poziția „O”. Pentru reluarea operației, selectați o viteză.

IMPORTANT

- **Încălzirea va continua când procesul de amestecare este oprit sau trecut în pauză.**

- 12 Pentru oprirea procesului de încălzire, treceți temperatura pe „OFF”.
Alternativ, apăsați butonul de standby.
Important – Dacă în orice moment capul mixerului este ridicat în timpul unei operații, procesul de încălzire intră în pauză. Ustensila de bol se va opri și nu va fi repornită la coborârea capului mixerului; pentru repornirea mixerului, treceți comanda de viteză în poziția de oprit „O” și apoi selectați din nou o viteză.

După prepararea alimentelor

- Fiți atenți la manipularea sau atingerea oricărei piese a mixerului atunci când îl folosiți în modul de gătit sau după prepararea alimentelor, ÎN SPECIAL BOLUL, APĂRĂTOAREA LA ÎMPROȘCARE ȘI USTENSILELE, pentru că vor rămâne FIERBINȚI după oprirea aparatului. Folosiți mânerul pentru scoaterea și ducerea bolului. Folosiți mănuși de bucătărie la manipularea bolului fierbinte și a ustensilelor de amestecare fierbinți.
- Partea de dedesubt a bolului va rămâne fierbinte mult timp după oprirea încălzirii. Dați dovadă de precauție la manipularea și utilizarea covorașului de protecție a suprafeței de lucru livrat pentru protejarea suprafețelor termosensibile.

Sfaturi

- Unele rețete, mai ales cele cu un conținut ridicat de apă, nu vor putea atinge o temperatură de coacere mai mare de 100°C (pentru că acesta este punctul de fierbere pentru apă).
- La adăugarea ingredientelor în bol în timpul preparării alimentelor, reduceți viteza și adăugați ingredientele încet și uniform.
- Pentru încălzirea rapidă a sosurilor, folosiți o setare de agitare continuă.
- Dacă utilizați apărătoarea la împrôscare la gătit, scoateți-o întotdeauna înainte de ridicarea capului mixerului. Fiți atenți la condensul format pe apărătoarea la împrôscare și pe apărătoarea de căldură.
- La ridicarea capului mixerului, ridicați-l încet, pentru a permite lichidului de pe partea de dedesubt a apărătoarei de căldură să se prelingă înapoi în bol.
- Sunt disponibile zece funcții de întârziere a agitării, care vă permit să selectați agitarea corespunzătoare pentru rețete individuale. Unele rețete vor necesita agitare constantă pentru a preveni lipirea ingredientelor pe fundul bolului, iar altele vor beneficia de o agitare intermitentă pentru menținerea texturii alimentelor.

Utilizarea aparatului Cooking Chef pe post de mixer

Asamblați mixerul conform descrierii din secțiunea anterioară „Utilizarea aparatului Cooking Chef”. Rotiți comanda de viteză pe setarea dorită. Viteza poate fi modificată în orice moment cu mixerul în funcțiune. Opriți mixerul prin readucerea comenzii de viteză în poziția „O”. Folosiți poziția de funcționare pulsată (P) pentru acționări scurte la viteză maximă.

Sfaturi generale

- Opriți amestecarea și răzuți frecvent pereții bolului cu spatula.
- Ouăle se bat cel mai bine la temperatura camerei.
- Înainte de a bate albușuri de ouă, asigurați-vă că nu există grăsime sau gălbenuș de ou pe tel sau pe bol.
- Folosiți ingrediente reci pentru produse de patiserie dacă rețeta nu precizează altminteri.

Puncte pentru preparat pâine

Important

- Nu depășiți niciodată capacitățile maxime declarate - veți pune mașina în suprasarcină.
- Dacă auziți că mașina lucrează greu, opriți-o, scoateți jumătate din aluat și preparați fiecare jumătate separat.
- Ingredientele se amestecă cel mai bine dacă le introduceți mai întâi pe cele lichide.

Rețetă

Marinată cu ardei iute

200g miere rece, limpede și lichidă (pusă la frigider peste noapte)

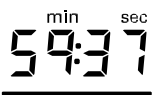
1 ardei iute (întreg)

5ml (1 linguriță) unt de arahide crocant

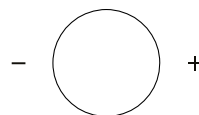
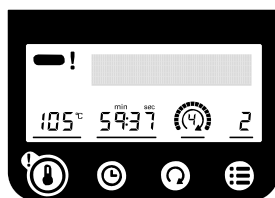
Condimente

- 1 Puneți toate ingredientele în mini-tocător/râșniță.
- 2 Montați accesoriul pe aparatul de bucătărie și lăsați ingredientele să se depună pe lamă.
- 3 Comutați pe funcționare pulsată pentru 10 secunde.
- 4 Folosiți după cum este necesar.

Simboluri de pe ecranul de afișare explicate

	
	Indicator de avertizare piese fierbinți Sub 40°C - nicio bară roșie 40°C-60°C - bară roșie intermitentă Mai sus de 60°C - bară roșie constantă
	Apare când mixerul este folosit în modul de temperatură ridicată la viteză mare (HSH).
	Arată faza curentă a unui program la utilizarea programelor presetate.
	Afișajul text prezintă informații despre stare, informații despre program și mesaje de eroare.
	Indică temperatura selectată. Temperatura poate fi setată pe „OFF” și în domeniul 20°C - 180°C.
	Arată timpul selectat în ore, minute și secunde. Timpul poate fi setat de la 5 secunde până la 8 ore și va începe numărătoarea inversă odată ce ați selectat temperatura.
	Indică setarea de agitare selectată, de la 0 până la 9. - Barele de pe margine se vor aprinde progresiv pentru a indica intervalul de timp înainte de următoarea acțiune de agitare. - Săgeata de agitare de la interior va începe să se aprindă intermitent cu 3 secunde înainte de următoarea acțiune de agitare. - La începutul acțiunii de agitare, este posibil să existe o accelerație scurtă a vitezei pentru separarea bucăților de alimente.
	Indică setarea de putere selectată. Setările de putere merg de la Auto, 1 până la 7.

Mod manual



- Apăsați setarea dorită pentru modificarea și utilizați discul selector de afișaj pentru reglarea setării.
- Apăsați discul selector de afișaj pentru confirmare.

Notă:

- La selectarea unei setări, bara de sub simbolul corespondent de pe ecranul de afișare se va aprinde.
- Setarea va fi anulată în 4 secunde dacă nu este întreprinsă nicio acțiune.

	Temperatura poate fi setată între 20°C - 180°C, cu incremente de 1°C. Alternativ, unitatea poate fi utilizată fără setarea unei temperaturi, prin selectarea opțiunii „OFF”. Notă: Aparatul Cooking Chef nu va atinge o temperatură mai mică decât temperatura ambientală. Mod temperatură ridicată la viteză mare (HSHT). Pentru amestecare la viteză mare, la temperaturi mai mari de 60°C: • Țineți apăsată tasta pentru 3 secunde. Semnul roșu! se va aprinde pe ecranul de afișare și va fi afișat „CAUTION HSHT MODE” (ATENȚIE, MOD HSHT). Mixerul va emite și un semnal sonor scurt la fiecare 30 de secunde. • Rotiți comanda de viteză pe viteza dorită, mixerul va crește încet viteza la valoarea dorită. • Puteți reduce viteza în mod normal. • Pentru ieșirea din acest mod, țineți apăsat 5 secunde butonul de temperatură sau readuceți comanda de viteză în poziția „O”. Această funcție TREBUIE UTILIZATĂ NUMAI cu telul și/sau cu ustensila de agitare. Nu trebuie depășită capacitatea maximă de gătit, de 3 litri, și trebuie să vă asigurați că este montată apărătoarea la împănare. Mașina nu trebuie lăsată nesupravegheată.
	Cronometrul poate fi utilizat în modul de gătit. Dacă nu este selectat un timp de numărătoare inversă, cronometrul va număra în sus automat în intervale de 1 secundă cât timp mașina este în funcțiune. Durata maximă de funcționare este de 8 ore.
	Există zece setări de întârziere a agitării. Acestea sunt cel mai adecvat de folosit când mixerul este utilizat în modul de gătit. Rețineți că pentru a utiliza setările de agitare trebuie montate toate capacele soclurilor de accesorii.
	Setările de putere pot fi reglate cu ajutorul butonului de meniu. Puterea va intra implicit în modul Auto. Puterea poate fi reglată de la 250W până la 1500W. • Alegeți o setare mai mică de putere pentru încălzirea ușoară a ingredientelor. • Alegeți o setare mai mare de putere pentru încălzirea rapidă a ingredientelor.

Setări de întârziere a agitării

Setările de agitare sunt ideale de utilizat cu ustensila de agitare.

Viteză	Intervale de întârziere	Utilizări
	Nicio întârziere (agitare continuă)	Agitare continuă pentru sosuri și rizoto.
	5 secunde	Rumenire carne și soteu de legume.
	10 secunde	
	20 secunde	
	30 secunde	
	40 secunde	Agitare tocănițe, caserole, supe etc.
	50 secunde	
	1 minut	
	2 minute	
	5 minute	

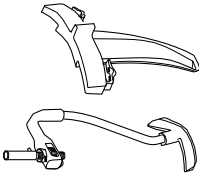
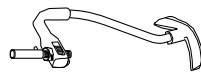
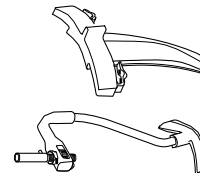
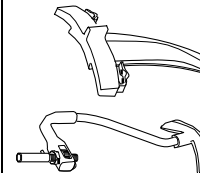
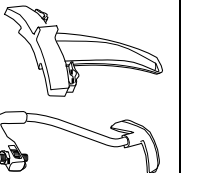
Setări de temperatură	
Temperatură	Utilizări
50°C	Temperare ciocolată
72°C - 82°C	Poșare
98°C - 99°C	Fierbere la foc mic
100°C	Fierbere, gătire la abur
130°C - 140°C	Soteu de legume
180°C	Rumenire carne

Setări de putere		
Setări de putere	Wați	Utilizări
	Auto	Puterea de intrare variază pentru optimizarea setării de temperatură
1 - 2	1500W - 1200W	Rumenire carne, soteu de legume, fierbere apă
3 - 5	1000W - 500W	Topire unt, sosuri pe bază de lactate, fierbere la foc scăzut, batere cu telul la cald
6 - 7	375W - 250W	Dospire aluaturi

Folosirea programelor presetate

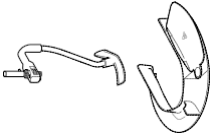
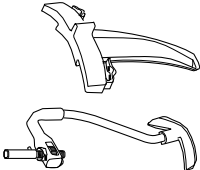
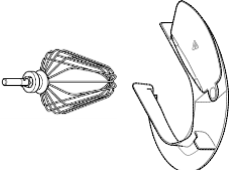
Selectarea unui program

- 1 Apăsăți butonul de meniu.
 - 2 Rotiți discul selector de afișaj/butonul enter și selectați „Programmes”.
 - 3 Apăsăți discul selector de afișaj/butonul enter pentru confirmare.
 - 4 Rotiți discul selector de afișaj/butonul enter și selectați programele „Savoury”, „Sweet”, „Slow Cook” sau „Steam”. Vezi tabelele de mai jos pentru opțiunile de sub-programe.
 - 5 Apăsăți discul selector de afișaj/butonul enter pentru confirmare.
 - 6 Urmați instrucțiunile de pe ecranul de afișare.
- Notă: Dacă nu este efectuată nicio acțiune între faze, mașina va ieși din funcțiune după 15 minute.

PICANTE		Faza 1 (P1)	Faza 2 (P2)	Faza 3 (P3)	Faza 4 (P4)	Faza 5 (P5)	Faza 6 (P6)	Ustensile utilizate	Idei de rețete		
Mese principale	Wok	Adăugați ulei	Adăugați carne și legume	Adăugați condimente	Ingrediente suplimentare	Nu este cazul	Nu este cazul		Prăjire cu amestecare rapidă		
	°C	140°C	180°C	160°C	120°C						
		–	3	2	2						
	W	Auto	1500W	1500W							
	Etapă de încălzire	✓	✓	✓	X						
	Timp de preparare	X	3 ½min	2min	45 sec	Nu este cazul	Păstrare la cald		Rizoto de pui		
	°C	130°C	100°C→100°C	130°C→130°C	140°C					99°C→99°C	75°C
		–	2→4	0→2	0					0→1	0
	W	1200W	1000W→1500W	1200W→1500W	1500W					1500W→1200W	Auto
	Etapă de încălzire	✓	X	✓	✓					✓	X
Timp de preparare	X	2min→3min	1min→3min	1min	3min→10min	5min	Caserolă cu carne de vită				
Ragut	Adăugați ulei	Adăugați carne	Adăugați legume	Adăugați lichide	Păstrare la cald	Nu este cazul					
°C	140°C	180°C→180°C	140°C	95°C	80°C						
	–	0→1	4	9	9						
W	1200W	1500W→1500W	1500W	Auto	Auto						
Etapă de încălzire	✓	✓	✓	✓	X		Nu este cazul		Supă de somon		
Timp de preparare	X	2min→3½min	10min	4ore	30min						
Supă	Adăugați ulei	Adăugați legume	Adăugați lichide	Adăugați carne/pește	Păstrare la cald						
°C	140°C	130°C→130°C	99°C	98°C	80°C						
	-	2→4	9	–	9						
W	1200W	1200W→1500W	Auto	Auto	Auto	Nu este cazul		Supă de somon			
Etapă de încălzire	✓	✓	✓	✓	X						
Timp de preparare	X	1min→5min	10min	20min	30min						

Notă:

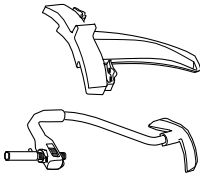
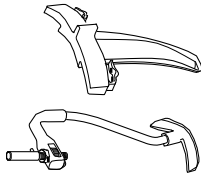
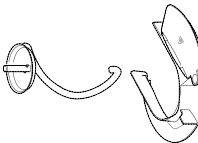
- Unele faze ale programelor sunt prevăzute cu etape de încălzire care permit ca ingredientele să atingă temperatura specificată înainte de începerea fazei programului.
- HSHT (conform afișajului de pe ecran) = mod temperatură ridicată la viteză mare

Programe									
PICANTE		Faza 1 (P1)	Faza 2 (P2)	Faza 3 (P3)	Faza 4 (P4)	Faza 5 (P5)	Faza 6 (P6)	Ustensile utilizate	Idei de rețete
SOS	Béchamel	Adăugați unt 80°C→80°C	Adăugați răină 110°C→110°C	Adăugați lichide 99°C	Păstrare la cald 85°C	Nu este cazul	Nu este cazul		Sos Béchamel, sos de brânză, sos de pătrunjel
	°C	→0	HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6	HSHT 6				
	W	750W→750W	1000W→750W	750W	500W				
	Etapă de încălzire	✓	✓	✓	X				
	Timp de preparare	1min→15sec	1min→4min	15min	30min				
	Tradițional	Adăugați ulei	Adăugați legume	Adăugați lichide	Păstrare la cald	Nu este cazul	Nu este cazul		Sos cu pastă de tomate
	°C	120°C	120°C	110°C→98°C	80°C				
		–	3	2→2	9				
	W	Auto	Auto	1500W→1500W	Auto				
	Etapă de încălzire	✓	✓	✓	X				
	Timp de preparare	X	10min	4min→15min	30min				
	Hollandaise	Topiți untul și scoateți-l	Adăugați gălbenușuri de ou și lichide	Adăugați încet untul topit	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul		Sos Béarnaise, sos Hollandaise
	°C	60°C	72°C	72°C					
		2	HSHT 6	HSHT 6					
	W	Auto	750W	750W					
	Etapă de încălzire	✓	✓	X					
	Timp de preparare	10min	4min	2min					

Notă:

- Unele faze ale programelor sunt prevăzute cu etape de încălzire care permit ca ingredientele să atingă temperatura specificată înainte de începerea fazei programului.
- HSHT (conform afișajului de pe ecran) = mod temperatură ridicată la viteză mare

Programe

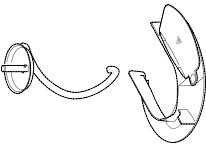
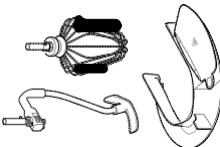
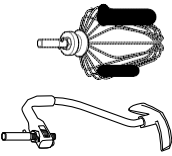
DULCIURI		Faza 1 (P1)	Faza 2 (P2)	Faza 3 (P3)	Faza 4 (P4)	Faza 5 (P5)	Faza 6 (P6)	Ustensile utilizate	Idei de rețete
Temperare ciocolată	Ciocolată albă/cu lapte	Adăugați ciocolată 1	Adăugați ciocolată 2	Păstrare la cald	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul		Glazurare trufe, decorare prăjituri
	°C	42°C→42°C	42°C→OFF→31°C	31°C					
		9→4	4→4→4	0					
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000W					
	Etapă de încălzire	✓	X	X					
	Timp de preparare	10min→20min	→→→10min	2ore					
	Ciocolată simplă	Adăugați ciocolată 1	Adăugați ciocolată 2	Păstrare la cald	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul		
	°C	47°C→47°C	47°C→OFF→31°C	31°C					
		9→4	4→4→4	0					
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000W					
	Etapă de încălzire	✓	X	X					
	Timp de preparare	10min→20min	→→→10min	2ore					
Aluaturi	Aluat de patiserie choux	Adăugați apă și unt	Adăugați făină	Adăugați ouă	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul		Profiterol, eclere
	°C	90°C	OFF	OFF					
		2	0	Viteza 4					
	W	Auto	Auto	Auto					
	Etapă de încălzire	✓	X	X					
	Timp de preparare	1min	–	–					
	Aluaturi standard	Adăugați lichide, făină și drojdie	–	Dospire	Frământare aluat a doua oară	Nu este cazul	Nu este cazul		
	°C	OFF	OFF	28°C	OFF				
		0	Viteza 1	OFF	0				
	W	OFF	OFF	250W	OFF				
	Etapă de încălzire	X	X	X	X				
	Timp de amestecare	2min	8min	1oră	1min				

Notă:
• Unele faze ale programelor sunt prevăzute cu etape de încălzire care permit ca ingredientele să atingă temperatura specificată înainte de începerea fazei programului.
• HSH (conform afișajului de pe ecran) = mod temperatură ridicată la viteză mare

Notă:

- Unele faze ale programelor sunt prevăzute cu etape de încălzire care permit ca ingredientele să atingă temperatura specificată înainte de începerea fazei programului.
- HSHIT (conform afișajului de pe ecran) = mod temperatură ridicată la viteză mare

Programe

DULCIURI		Faza 1 (P1)	Faza 2 (P2)	Faza 3 (P3)	Faza 4 (P4)	Faza 5 (P5)	Faza 6 (P6)	Ustensile utilizate	Idei de rețete	
Aluaturi îmbogățite	Adăugați lichide, făină și drojdie	OFF	OFF	Adăugați unt	Dospire	Frământare aluat a doua oară	Nu este cazul		Brioșe	
	°C	OFF	OFF	28°C	OFF					
		0	Viteza 1	OFF	0					
	W	OFF	OFF	350W	OFF					
	Etapă de încălzire	✓	X	X	X	X				
Timp de amestecare		2min	8min	5min	1oră	1min				
Italianești	Adăugați albușuri de ouă, zahăr și apă	Păstrare la cald	Păstrare la cald	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul		Alaska coaptă, prăjitură Glazură	
	°C	118°C→OFF								OFF
		HSHT 6→HSHT 6								HSHT 6
	W	750W→Auto								750W
	Etapă de încălzire	✓								X
Timp de preparare		1min→10min	10min							
Elvețiene	Adăugați albușuri de ouă, zahăr și apă	Păstrare la cald	Păstrare la cald	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul		Glazuri cu cremă de unt	
	°C	45°C→OFF								OFF
		Viteza 6→Viteza 6								Viteza 6
	W	750W→Auto								750W
	Etapă de încălzire	✓								X
Timp de preparare		1min→10min	10min							

Notă:

- Unele faze ale programelor sunt prevăzute cu etape de încălzire care permit ca ingredientele să atingă temperatura specificată înainte de începerea fazei programului.
- HSHT (conform afișajului de pe ecran) = mod temperatură ridicată la viteză mare

Notă:

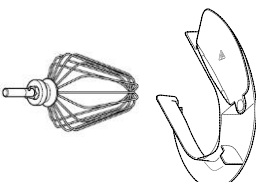
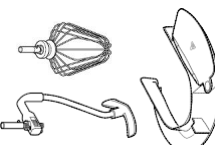
- Unele faze ale programelor sunt prevăzute cu etape de încălzire care permit ca ingredientele să atingă temperatura specificată înainte de începerea fazei programului.
- HSHT (conform afișajului de pe ecran) = mod temperatură ridicată la viteză mare

Programe

DULCIURI		Faza 1 (P1)	Faza 2 (P2)	Faza 3 (P3)	Faza 4 (P4)	Faza 5 (P5)	Faza 6 (P6)	Ustensile utilizate	Idei de rețete
Compot	Compot de fructe	Adăugați fructe, pectină și zahăr	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul		Compot de căpșuni
	°C	104°C→OFF							
		2→0							
	W	750W→Auto							
	Etapă de încălzire	✓							
	Timp de preparare	10min→10min							
	Pate de fructe	Adăugați piure, zahăr și pectină	Adăugați zahăr și glucoză	Adăugați acid citric	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul		Pate de fructe
	°C	100°C							
		HSHT 3							
	W	Auto							
	Etapă de încălzire	✓							
	Timp de preparare	2min	10min	2min→-					
	Crème Pâtisserie	Adăugați ouă și zahăr	Adăugați lichide	Păstrare la cald	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul		Umplutură profilorol
	°C	OFF							
		Viteza 2							
	W	-							
	Etapă de încălzire	X							
Sosuri	Timp de preparare	2min	5min→-	30min					
	Crème Anglaise	Adăugați ouă și zahăr	Adăugați lichide	Păstrare la cald	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul		Crème Anglaise
	°C	OFF							
		Viteza 2							
	W	OFF							
	Etapă de încălzire	X							
	Timp de preparare	3min	12min	30min					

Notă:

- Unele faze ale programelor sunt prevăzute cu etape de încălzire care permit ca ingredientele să atingă temperatura specificată înainte de începerea fazei programului.
- HSHT (conform afișajului de pe ecran) = mod temperatură ridicată la viteză mare

Programe															
DULCIURI		Faza 1 (P1)	Faza 2 (P2)	Faza 3 (P3)	Faza 4 (P4)	Faza 5 (P5)	Faza 6 (P6)	Ustensile utilizate	Idei de rețete						
Sosuri	Sabayon	Adăugați ouă, zahăr și lichide	Păstrare la cald	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul		Sabayon						
	°C	74°C→OFF	50°C												
		HSHT Max→ HSHT Max	HSHT Max												
	W	750W→Auto	500W												
	Etapă de încălzire	✓	X												
	Timp de preparare		2min→—							15min					
Altele	Pate de Bombe	Adăugați ouă și zahăr	Păstrare la cald	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul		Bază pentru creme spumă (mousse)						
	°C	OFF →118°C→OFF	OFF												
		HSHT 6	HSHT 6												
	W	500W	500W												
	Etapă de încălzire	✓	X												
	Timp de preparare		2→1→—							10min					
	Popcorn	Adăugați ulei	Adăugați boabele de porumb							Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul		Popcorn
	°C	180°C	180°C												
		—	—												
	W	Auto	Auto												
Etapă de încălzire	✓	X													
Timp de preparare		X	10min												
Notă: • Unele faze ale programelor sunt prevăzute cu etape de încălzire care permit ca ingredientele să atingă temperatura specificată înainte de începerea fazei programului. • HSHT (conform afișajului de pe ecran) = mod temperatură ridicată la viteză mare															

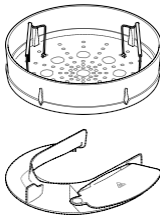
Programe

GĂTIRE LENTĂ		Faza 1 (P1)	Faza 2 (P2)	Faza 3 (P3)	Faza 4 (P4)	Faza 5 (P5)	Faza 6 (P6)	Ustensile utilizate	Idei de rețete
La temperatură ridicată	°C	Adăugați ingredientele	Păstrare la cald	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul		Caserole
		98°C → 95°C	80°C						
	↻	0 → 9	–						
	W	1500W → 1000W	Auto						
Etapă de încălzire		✓	X						
Țimp de preparare		20min → 20re	30min						
La temperatură scăzută		Adăugați ingredientele	Păstrare la cald	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul		Caserole
	°C	98°C → 85°C	80°C						
	↻	0 → 9	9						
	W	1500W → 1000W	Auto						
Etapă de încălzire		✓	X						
Țimp de coacere/amestecare		10min → 7ore	30min						

Notă:

- Gătirea lentă la temperatură ridicată funcționează la 95°C și este ideală pentru gătirea lentă a cărnurilor mai dure.
- Gătirea lentă la temperatură scăzută funcționează la 85°C și este ideală pentru gătirea lentă a cărnurilor precum carnea de pui și a legumelor.
- Unele faze ale programelor sunt prevăzute cu etape de încălzire care permit ca ingredientele să atingă temperatura specificată înainte de începerea fazei programului.

Programe

GĂTIRE LA ABUR	Faza 1 (P1)	Păstrare la cald	Ustensile utilizate	Comentarii
°C	102°C	65°C		Notă: • Consultați manualul de instrucțiuni aferent coșului aparatului de gătit la abur pentru cantitățile și duratele recomandate - reglați timpul de coacere în consecință.
	–	–		
W	Auto	Auto		
Etapă de încălzire	✓	X		
Timp de preparare	10min	30min		

Sărire peste fazele programelor

- 1 Țineți apăsat discul selector de afișaj pentru 5 secunde. Pe ecranul de afișare va apărea „RECIPE PHASES”.
- 2 Rotiți discul selector de afișaj pentru selectarea fazei dorite (P1, P2, P3 etc.) și apăsați discul selector de afișaj pentru confirmare.
- 3 Urmați instrucțiunile de pe ecranul de afișare.

Text de pe ecranul de afișare explicat

În timpul programelor presetate, pe ecranul de afișare vor apărea variate mesaje.

Mesaj	Descriere
COOLING DOWN	Bolul se răcește pentru atingerea la temperatura prestabilită.
HEATING	Bolul se încălzește pentru atingerea la temperatura prestabilită.
HSHT MODE	Mod temperatură ridicată la viteză mare.
KNEADING	Procedură la prepararea pâinii, când aluatul este frământat.
KNOCK BACK	A doua frământare a aluatului îndepărtează pungile mari de bule de aer pentru crearea unei texturi uniforme.
PROOFING	O etapă în prepararea pâinii în care aluatul este lăsat să crească.
TEMPERING	Controlarea cu acuratețe a temperaturii ciocolatei pentru obținerea unei texturi finale fine, lucioase.
PROCESSING	Parte dintr-un program în care aparatul Cooking Chef amestecă fără încălzire.

Reglarea înălțimii ustensilelor

Tel, bătător în K din oțel inoxidabil

Pentru cea mai bună performanță, telul și bătătorul în K trebuie **aproape** să atingă fundul bolului **5**. Dacă este necesar, reglați înălțimea folosind cheia de piulițe furnizată.

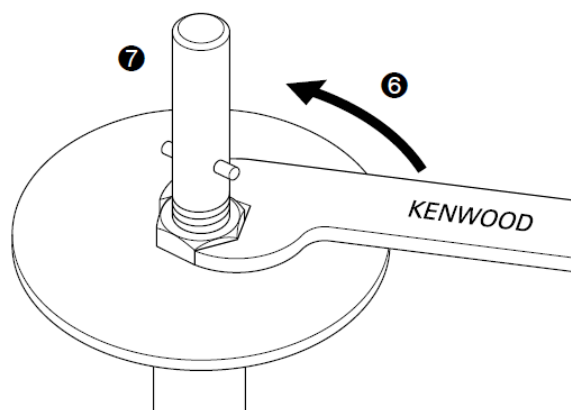
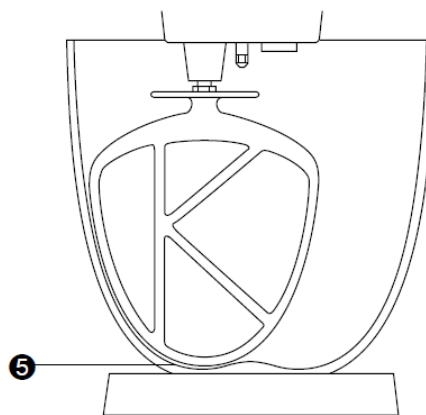
- 1 Scoateți aparatul din priză.
- 2 Ridicați capul mixerului și introduceți telul sau bătătorul.
- 3 Coborâți capul mixerului. Dacă trebuie reglat spațiul liber, ridicați capul mixerului și scoateți ustensila.
- 4 Cu ajutorul cheii de piulițe furnizate, desfaceți piulița **6** suficient cât să permită reglarea arborelui **7**. Pentru coborârea ustensilei mai aproape de fundul bolului, rotiți arborele în sens contrar acelor de ceas. Pentru ridicarea ustensilei mai sus față de fundul bolului, rotiți arborele în sensul acelor de ceas.
- 5 Strângeți la loc piulița.
- 6 Montați ustensila pe mixer și coborâți capul mixerului. (Verificați poziția capului - vezi punctele de mai sus).
- 7 Repetați pașii de mai sus după cum este necesar până ce ustensila este montată corect. Odată atins reglajul dorit, strângeți la loc și asigurați piulița.

Bătător de spumare la temperatură ridicată - această ustensilă trebuie abia să atingă fundul bolului.

Ustensilă de agitare - această ustensilă trebuie abia să atingă fundul bolului.

- 1 Scoateți aparatul din priză.
- 2 Ridicați capul mixerului și introduceți ustensila de agitare.
- 3 Coborâți capul mixerului. Dacă ustensila trebuie reglată, ridicați capul mixerului și folosiți cheia de piulițe pentru desfacerea piuliței, apoi coborâți capul mixerului.
- 4 Pentru coborârea ustensilei mai aproape de fundul bolului, învârtiți roata de reglare în sensul acelor de ceas. Pentru ridicarea ustensilei mai sus față de fundul bolului, învârtiți roata de reglare în sens contrar acelor de ceas.
- 5 Strângeți la loc piulița.

Cârlig de frământat aluaturi - această ustensilă este reglată din fabrică și nu este reglabilă.



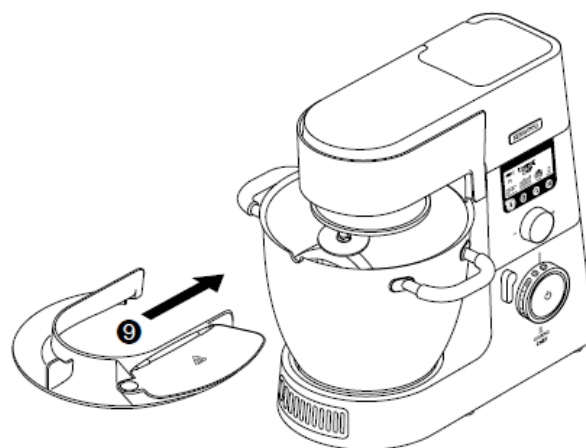
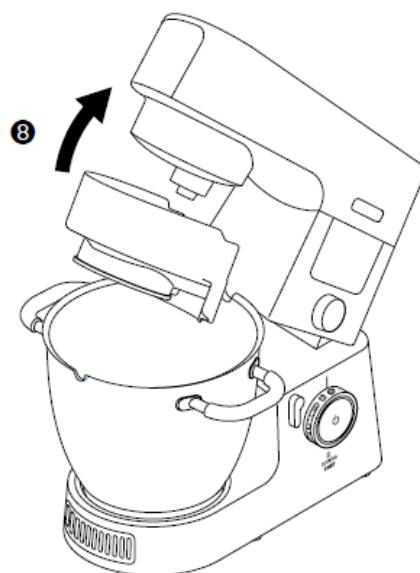
Montarea și utilizarea ansamblului apărătorii la împrôșcare

Ansamblul apărătorii la împrôșcare constă din 2 piese: apărătoare de căldură și apărătoare la împrôșcare.

Apărătoarea de căldură trebuie montată în timpul operațiilor de coacere, altminteri mașina nu va funcționa și pe ecran va fi afișat „Fit heat shield” (Montați apărătoarea de căldură). Apărătoarea de căldură este pentru a proteja capul mixerului împotriva aburului produs în timpul procesului de coacere.

Apărătoarea la împrôșcare nu trebuie montată pe bol dacă nu este folosită împreună cu apărătoarea de căldură.

- 1 Ridicați capul mixerului până ce se blochează în poziție.
- 2 Împingeți apărătoarea de căldură în sus pe partea de dedesubt a capului mixerului **8** până ce se blochează în poziție. Apărătoarea de căldură nu trebuie utilizată niciodată fără să aveți garnitura din cauciuc montată corect.
- 3 Montați bolul pe bază.
- 4 Coborâți capul mixerului.
- 5 Așezați apărătoarea la împrôșcare pe marginea bolului și apoi glisați-o înainte până ce se blochează în poziție **9**.
- În timpul amestecării, ingredientele pot fi adăugate direct în bol prin jgheabul de alimentare.
- 6 Pentru scoaterea apărătorii la împrôșcare, pur și simplu glisați-o și scoateți-o de pe aparat.
- 7 Pentru scoaterea apărătorii de căldură, ridicați capul mixerului până ce se blochează.
Scoateți ustensila, apoi trageți apărătoarea de căldură în jos de pe partea de dedesubt a capului mixerului.
Notă: Montați sau scoateți apărătoarea la împrôșcare numai când capul mixerului este în poziția de blocat.



Scoaterea și montarea capacelor soclurilor de accesorii

Capac soclu de accesorii de viteză mare

- 1 Pentru scoaterea capacului, apucați mânerul și ridicați în sus.
- 2 Pentru montare, așezați capacul pe soclul de accesorii și împingeți în jos.

Capac soclu de accesorii de viteză mică

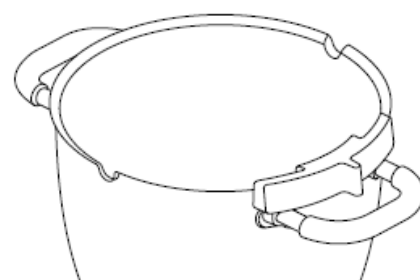
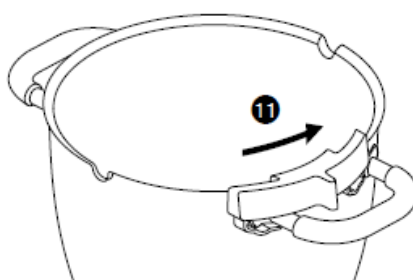
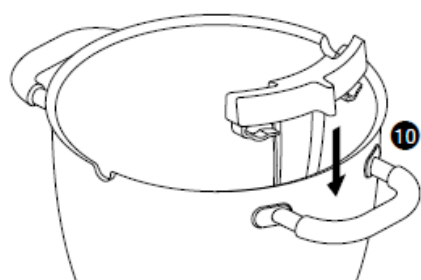
- 1 Pentru scoaterea capacului, folosiți mânerul din partea de dedesubt și trageți în afară.
- 2 Pentru montare, așezați clichetul din partea de sus a capacului în intrândul soclului de accesorii și împingeți pentru blocarea în poziție.

Montarea și scoaterea clemei de asistență la agitare

Clema de asistență la agitare poate fi utilizată ca ajutor la acțiunea de amestecare.

- 1 Prindeți în fantă clema de asistență la agitare peste laterala bolului, cu muchia verticală pe interior și clemele pe exterior ⑩.
- 2 Rotiți clema în sens contrar acelor de ceas peste mânerul bolului ⑪.

- 3 Pentru scoatere, efectuați procedura în sens invers.
IMPORTANT - Clema de asistență la agitare nu trebuie montată când folosiți bătătorul în K, telul, cârligul de frământat aluat sau bătătorul de spumare.

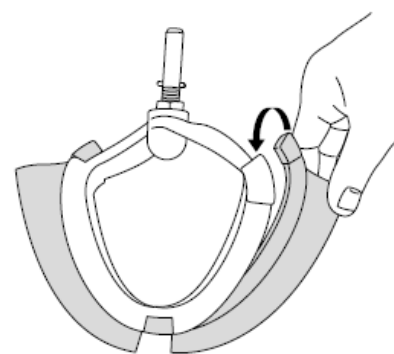
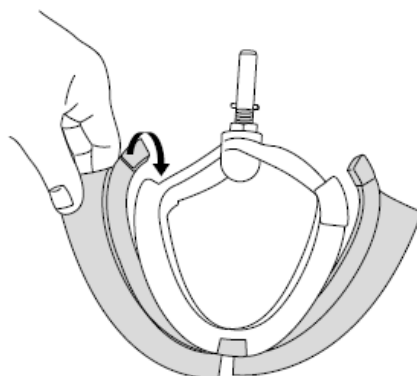
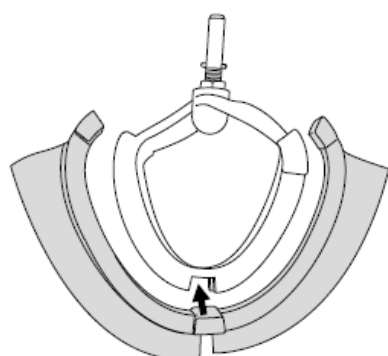


Asamblarea bătătorului de spumare la temperatură ridicată

Montarea lamei de racletă

Lama de racletă este livrată deja montată și trebuie scoasă întotdeauna înainte de curățare.

- 1 Montați cu atenție lama de racletă flexibilă pe ustensilă prin poziționarea bazei lamei de racletă în fantă, apoi montați o parte în canelură înainte de cuplarea ușoară a capătului în poziție. Repetați operația cu cealaltă parte.



Capacități maxime și viteze recomandate

Vitezele de mai jos sunt furnizate numai cu titlu de ghid și vor varia în funcție de cantitatea și temperatura ingredientelor aflate la amestecare etc.

Produse de patiserie cu aluat fraged	Greutate făină	910g/2lb
Aluat dospit rigid	Greutate făină	350g/12oz – 1.6kg/3lb 8oz
	Greutate totală	550g/1lb 3oz – 2.56kg/5lb 10oz
Aluat dospit moale	Greutate făină	250g/9oz – 2.6kg/5lb 12oz
	Greutate totală	480g/1lb 1oz – 5kg/11lb
Amestec prăjituri cu fructe	Greutate totală	4.55kg/10lb
Albușuri de ouă	Număr	16
	Greutate	(605g)
Mod de gătire	Capacitate totală	3L
Ulei	Capacitate totală	250ml

* Mărime ouă utilizate = mărime medie (Greutate 50g)

Ustensilă	Rețetă/Procedeu	Viteză recomandată
Bătător în K	Spumare unt/margarină și zahăr	Începeți de la „Min” și creșteți treptat viteza până la „Max”
	Baterea ouălor în amestecuri cremoase	4 – „Max”
	Amestecare delicată făină, fructe etc.	„Min” – 1
	Prăjituri toate-în-unu	Începeți de la „Min” și creșteți treptat viteza până la „Max”
	Încorporare grăsimi în făină	„Min” până la 2
Bătător de spumare la temperatură ridicată	Spumare unt/margarină și zahăr	Începeți de la „Min” și creșteți treptat viteza până la 3
	Răzuirea amestecurilor, atât fierbinți, cât și reci, de pe pereții bolului.	Începeți de la „Min” și creșteți treptat viteza până la 3
Tel	Pentru ouă, creme, sufleuri.	Creșteți treptat viteza până la „Max”
Cârlig de frământat aluaturi	Numai pentru amestecuri dospite.	Începeți de la „Min” și creșteți treptat viteza la 1
Ustensilă de agitare	Adecvată pentru utilizare în timpul gătitului, pentru menținerea consistenței alimentelor, de ex. pui, pește, legume și fructe.	Folosiți-o numai cu setările de agitare.

Îngrijire și curățare

- Opriți întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de curățare.
- Este posibil să apară puțină unsoare la **socul de accesorii** ② la prima utilizare. Este ceva normal - pur și simplu o ștergeți.
- Suprafețele metalice ale senzorilor de temperatură pot prezenta semne de uzură la utilizare normală. Nu afectează performanța produsului.
- Nu lăsați bătătorul flexibil pentru temperaturi ridicate montat în mixer când nu este utilizat.

Aparat, capacele soclurilor de accesorii

- Ștergeți-le cu o cârpă umedă, apoi uscați-le.
- Nu utilizați niciodată produse abrazive și nu le scufundați în apă.

Bătător de spumare la temperatură ridicată

- Scoateți întotdeauna lama de racletă flexibilă de pe ustensilă înainte de curățare.
- Spălați lama de racletă flexibilă și ustensila în apă fierbinte cu detergent, apoi uscați-le bine. Alternativ, piesele pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Notă: Verificați condiția corpului ustensilei înainte și după utilizare și, de asemenea, verificați periodic starea lamei de racletă și înlocuiți-o dacă prezintă orice semne de uzură.

Bol, ustensile, apărătoare la împrôșcare, clemă de asistență la agitare

- Spălați-le la mână, apoi uscați-le foarte bine sau spălați-le în mașina de spălat vase.
- Nu folosiți niciodată perii de sârmă, bureți din sârmă sau înălbitor la curățarea bolului din oțel inoxidabil. Folosiți oțet sau un produs adecvat pentru îndepărtarea depunerilor de calcar.

- Dacă alimentele se lipesc sau se ard la interiorul bolului, scoateți cât mai mult posibil din cantitatea de alimente cu ajutorul spatulei furnizate. Umpleți bolul cu apă caldă cu detergent și lăsați-l la înmuiat. Îndepărtați orice depuneri persistente cu o perie din nailon.
- Orice decolorare a bolului nu va afecta performanța acestuia.

Orificiu de golire

- Asigurați-vă că alimentele nu ajung în această zonă. Dacă este necesar, folosiți un spălător de sticle sau un bețișor cu vată pentru curățare.

Senzori de temperatură

- Ștergeți-le cu o cârpă umedă, apoi uscați-le foarte bine. Nu utilizați niciodată produse abrazive sau instrumente ascuțite pentru curățarea senzorilor.

Articol	Adecvat pentru spălare la mașina de spălat vase
Bol	✓
Bătător în K, tel, bătător de spumare, ustensilă de agitare	✓
Cârlig de frământat aluat	✓
Clemă de asistență la agitare	✓
Capacele soclurilor de accesorii	✗
Spatulă	✓
Apărătoare la împrôșcare și apărătoare de căldură	✓
Garnitură din cauciuc	✓
Covoraș de protecție pentru suprafața de lucru	✓
Racletă de aluat	✓

Service și asistență pentru clienți

- Dacă întâmpinați orice probleme la utilizarea aparatului, înainte de a solicita asistență, consultați secțiunea „ghid de depanare” din manual sau intrați pe www.kenwoodworld.com.
- Rețineți că produsul este acoperit de o garanție, care este conformă cu toate prevederile legale referitoare la orice garanție existentă și drepturi ale consumatorilor în țara în care a fost cumpărat produsul.
- Dacă produsul Kenwood funcționează defectuos sau dacă identificați orice defecte, trimiteți-l sau aduceți-l la un Centru de Service KENWOOD autorizat. Pentru detalii actualizate referitoare la cel mai apropiat Centru de Service KENWOOD autorizat, intrați pe www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific din țara dvs.
- Proiectare și inginerie de Kenwood în UK.
- Fabricat în China.



INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU ELIMINAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA EUROPEANĂ PRIVIND DEȘEURILE DE ECHIPAMENTE ELECTRICE ȘI ELECTRONICE (DEEE).

La sfârșitul duratei de viață utilă, produsul nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile urbane.

Trebuie dus la un centru de colectare diferențiată a deșeurilor, de autoritate locală specială, sau la un distribuitor care oferă acest serviciu.

Eliminarea separată a aparatelor electrocasnice evită posibile consecințe negative pentru mediu și pentru sănătatea oamenilor, derivate din eliminarea necorespunzătoare și permite recuperarea materialelor constitutive pentru obținerea de economii semnificative de energie și resurse. Ca un memento pentru nevoia de eliminare separată a aparatelor electrocasnice, produsul este marcat cu un container de gunoi tăiat de o cruce.

Ghid de depanare

Problemă	Cauză	Soluție
Mașina nu va funcționa în modul de încălzire și va afișa un mesaj de eroare și va emite un semnal sonor scurt de avertizare.	Unul dintre senzorii de siguranță a fost activat.	Verificați ecranul de afișare pentru notificarea cauzei. • Asigurați-vă că capul este coborât și blocat. • Asigurați-vă că toate capacele soclurilor de accesorii sunt montate corect. • Asigurați-vă că apărătoarea de căldură este montată corect. • Asigurați-vă că bolul cooking chef este montat corect.
Mașina își schimbă viteza sau viteza este limitată în timpul coacerii.	Viteza este limitată automat când conținutul bolului atinge 60°C și se va aprinde indicatorul de avertizare pentru temperatură ridicată.	Este o caracteristică de siguranță.
Alimente arse pe baza bolului.	1 Este posibil ca setarea de temperatură selectată să fie prea mare. 2 Folosiți ustensila incorectă. 3 Întârzierea agitării este prea lungă. 4 Este posibil ca ustensila să nu fie coborâtă suficient de mult la interiorul bolului. 5 Cronometru setat pentru un interval prea mare de timp. 6 Nu se permite curățarea senzorului și/sau a părții de dedesubt a bolului.	1 Reduceți temperatura sau setările de putere. 2 Verificați dacă este utilizată cea mai adecvată ustensilă și dacă este reglată corect. 3 Creșteți frecvența întârzierii agitării sau creșteți la funcționare continuă. 4 Reglați ustensila. 5 Coaceți pentru un timp mai scurt (asigurați-vă că alimentele sunt preparate bine). 6 Asigurați-vă că aceste zone sunt păstrate curate și uscate.
Consistența alimentelor nu este menținută.	1 Temperatura selectată este prea mare. 2 Frecvența întârzierii agitării este prea mare. 3 Ingrediente gătite prea mult timp. 4 Ustensilă incorectă folosită.	1 Reduceți temperatura. 2 Reduceți întârzierea agitării. 3 Reduceți timpul de coacere (asigurați-vă că alimentele sunt preparate bine). 4 Verificați dacă este utilizată cea mai adecvată ustensilă.
Viteză de amestecare inconstantă.	1 Ingrediente prea mari, prea dure sau prea ferme.	1 Tăiați alimentele în bucăți mai mici, scoateți sâmburii fructelor, topiți încet ingredientele fără o ustensilă instalată în poziție (dar asigurați-vă că ați selectat o viteză). 2 Adăugați ingredientele după coborârea capului. 3 Verificați dacă este utilizată cea mai adecvată ustensilă.
Dificultate la închiderea capului mixerului.	1 Ingredientele ferme, cum ar fi ciocolata, pe fundul bolului împiedică blocarea în poziția de jos a capului mixerului. 2 Ustensila de agitare a fost montată incorect.	1 Adăugați ingredientele după coborârea capului. 2 Asigurați-vă că ustensila de agitare este montată în soclul de accesorii pentru ustensila de agitare.
Mixerul funcționează în continuu la selectarea vitezelor de agitare.	Capacele soclurilor de accesorii sunt montate incorect.	Asigurați-vă că sunt montate corect capacele soclurilor de accesorii.
Viteza motorului este limitată la utilizarea accesoriilor	Ați montat bolul fierbinte.	Scoateți bolului sau răciți bolul la mai puțin de 60°C.
Telul sau bătătorul în K se lovește de fundul bolului sau nu atinge ingredientele de pe fundul bolului.	Ustensilă la înălțimea greșită și necesită ajustare.	Reglați înălțimea folosind o cheie de piulițe adecvată - vezi secțiunea „Reglarea ustensilelor”.
Telul, bătătorul în K sau bătătorul de spumare lovește clema de asistență la agitare.	Clema de asistență la agitare este montată.	Scoateți clema de asistență la agitare - trebuie utilizată numai cu ustensila de agitare.
Nu poate fi montat accesoriul de viteză mică.	Verificați dacă accesoriul este compatibil cu modelul dvs. Este necesar sistemul de conectare prin răsucire (model KAX) 	Accesoriul trebuie să fie prevăzut cu sistem de conectare prin răsucire KAX  ca să poată fi montat în soclul de accesorii. Dacă aveți accesoriu prevăzut cu sistem de conectare cu bară  va trebui să folosiți adaptorul KAT002ME pentru conectarea lor la sistemul de conectare prin răsucire de pe aparatul de bucătărie. <i>Pentru mai multe informații intrați pe www.kenwoodworld.com/twist.</i>

Problemă	Cauză	Soluție
Lampa de standby se aprinde intermitent la prima punere în funcțiune a aparatului de bucătărie.	Comanda de viteză nu este în poziția „O”. Capul mixerului este în poziția de ridicat sau nu este blocat corect în poziția de jos.	Verificați și rotiți comanda de viteză în poziția „O”. Verificați dacă este blocat corect capul aparatului de bucătărie în poziția de jos.
Aparatul de bucătărie se oprește în timpul funcționării. Lampa de standby se aprinde intermitent rapid.	Sistem de protecție la suprasarcină sau la supraîncălzire activat. Capacitate maximă depășită.	Scoateți aparatul din priză și verificați pentru obstrucții sau suprasarcină. Rotiți comanda de viteză în poziția „O” și reporniți aparatul. Dacă mașina nu funcționează, scoateți o parte din ingrediente pentru reducerea sarcinii și reporniți aparatul. Dacă nici așa nu se rezolvă problema, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să stea 15 minute. Băgați din nou ștecărul în priză și selectați iar viteza. Dacă mașina nu repornește prin urmarea procedurii de mai sus, contactați serviciul de asistență pentru clienți și solicitați recomandări suplimentare.
Aparatul de bucătărie se oprește în timpul funcționării. Lampa de standby se aprinde intermitent încet.	1 Apărătoare de căldură scoasă sau este scos un capac al unui soclu de accesorii. 2 Capul mixerului este ridicat. 3 Accesorul din soclu a depășit durata maximă de funcționare aferentă.	1 Montați apărătoarea de căldură sau capacul soclului de accesorii. Rotiți comanda de viteză în poziția „O” și reporniți aparatul. 5 Coborâți capul mixerului. Rotiți comanda de viteză pe „O” și apoi reporniți aparatul. 3 Rotiți comanda de viteză în poziția „O” și reporniți aparatul.
Lampa de standby este stinsă cu mașina băgată în priză.	Aparatul de bucătărie a fost lăsat în priză pentru mai mult de 30 de minute fără să fie utilizat și a intrat în modul de standby.	Apăsăți o dată butonul de standby pentru resetare.
Ecranul de afișare arată un cod de eroare alfa/numeric.	Aparatul nu funcționează corespunzător.	Contactați un Centru de Service KENWOOD autorizat. Pentru detalii actualizate referitoare la cel mai apropiat Centru de Service Kenwood autorizat, intrați pe www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific din țara dvs.
La contactarea serviciului de asistență pentru clienți, este posibil să vi se ceară detalii despre versiunea software. O aflați prin apăsarea butonului de meniu și selectând „SETTINGS”, apoi „VERSION”.		



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE