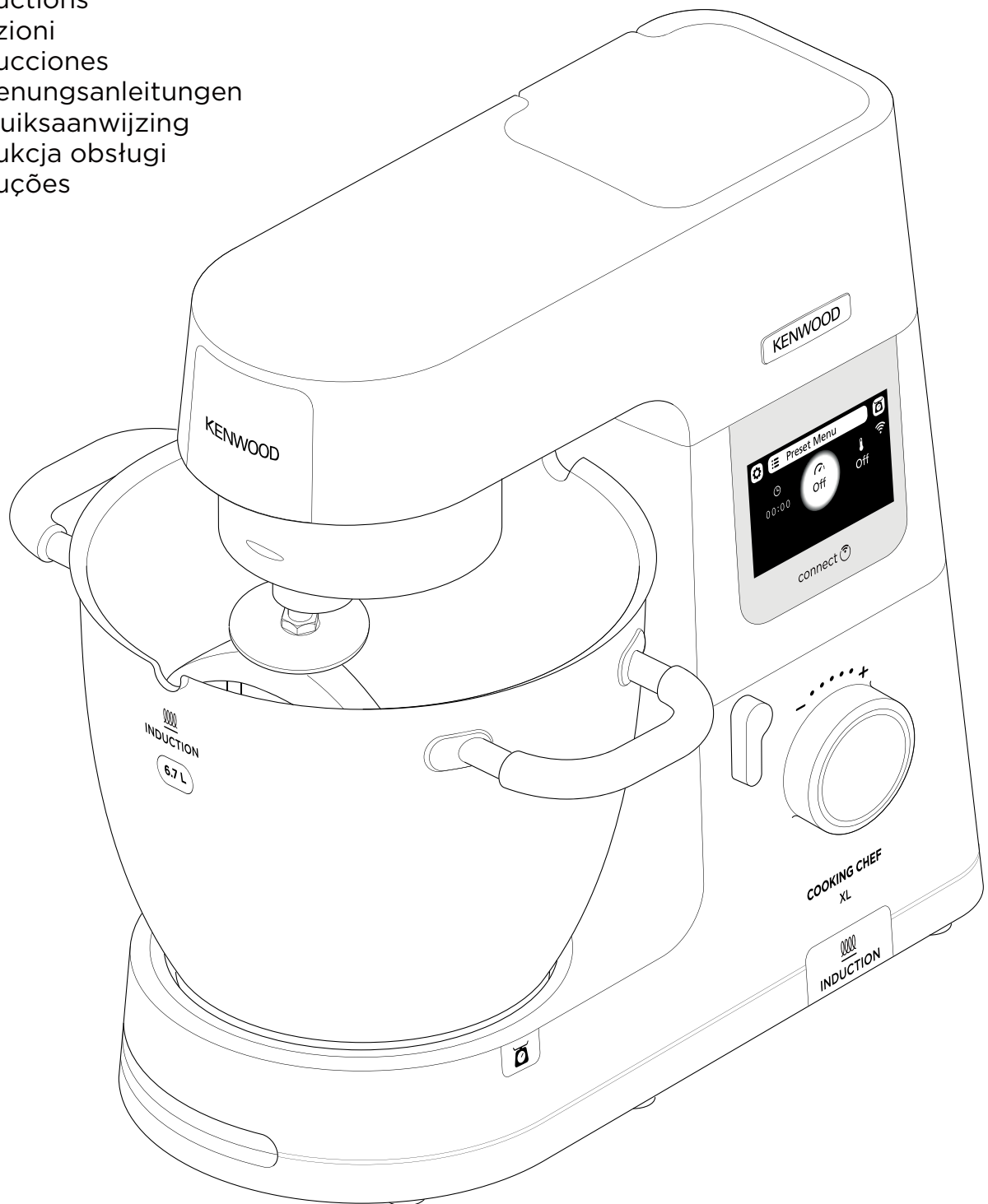


# KENWOOD

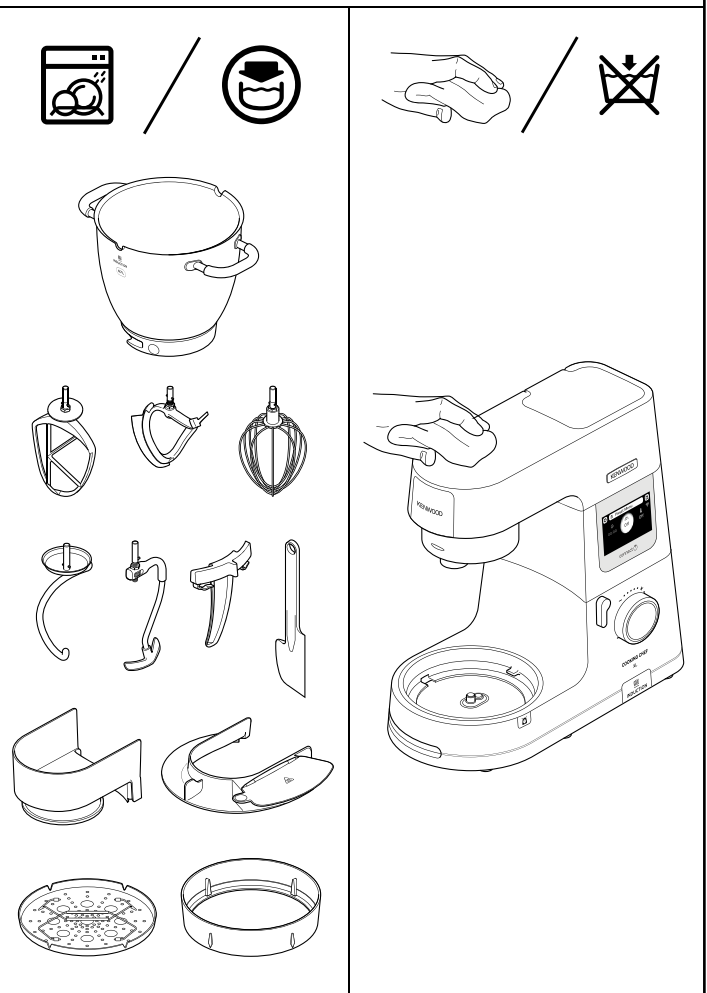
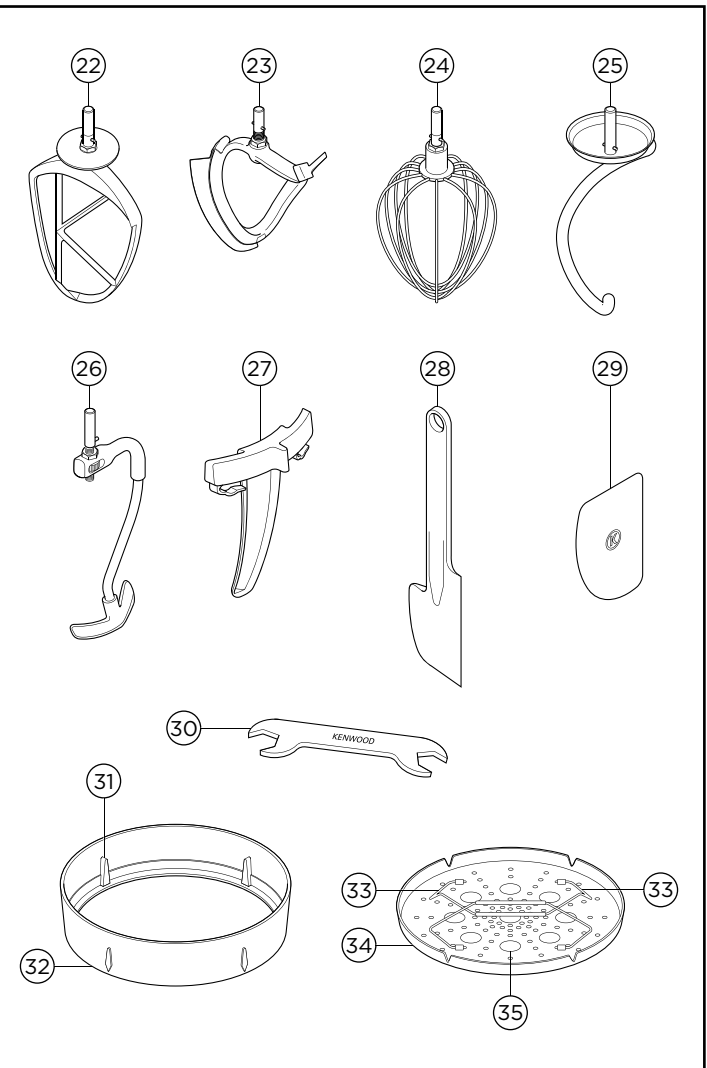
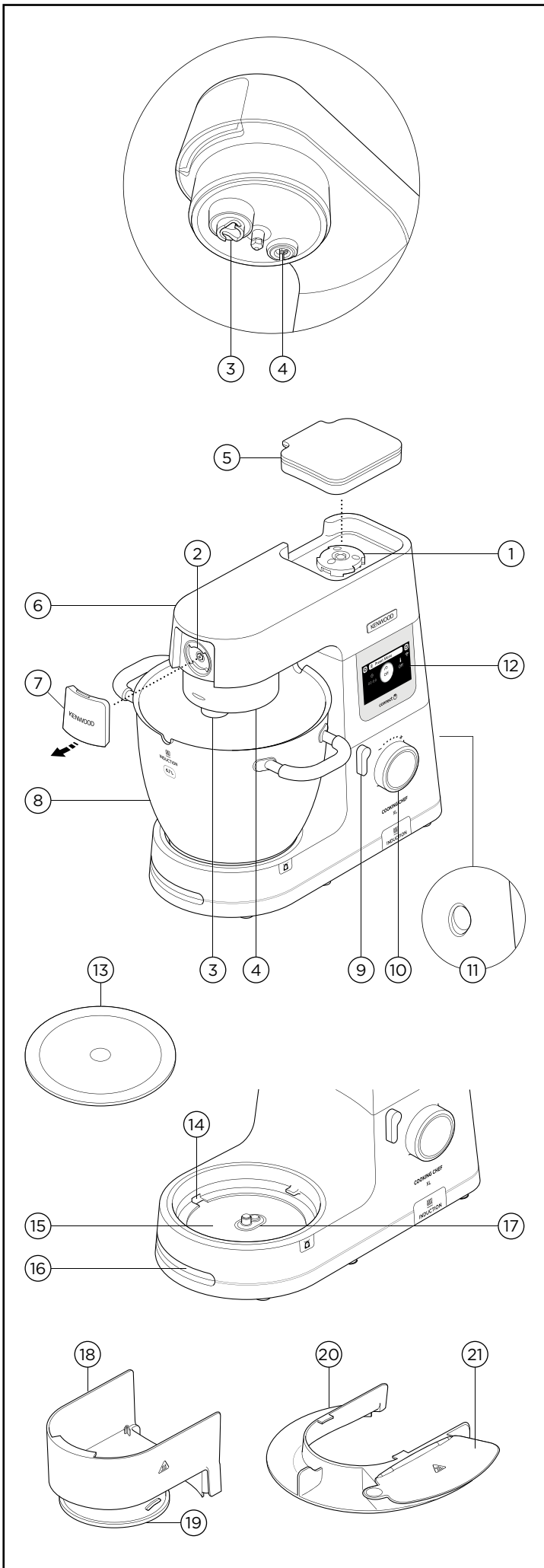
## TYPE KCL95

Instructions  
Istruzioni  
Instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
Gebruiksaanwijzing  
Instrukcja obsługi  
Instruções

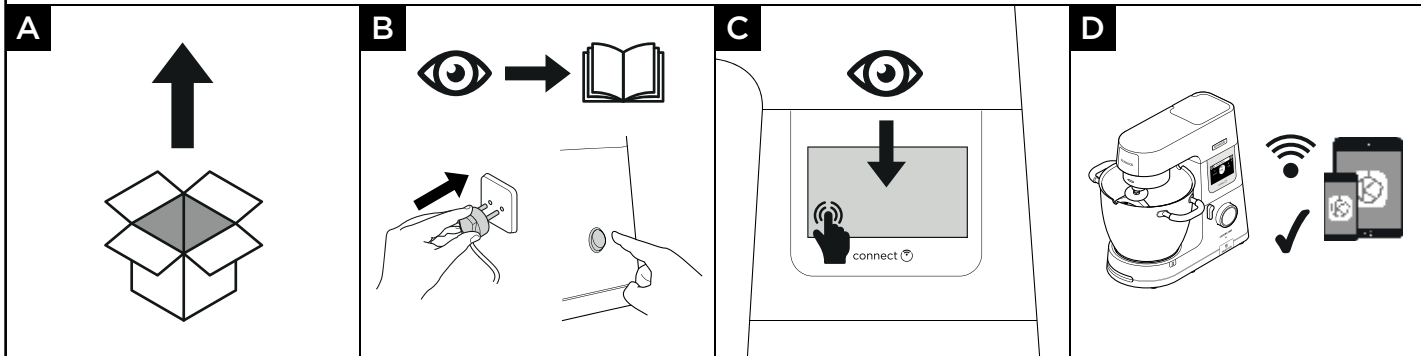


<b>English</b>	<b>2 - 17</b>
<b>Português</b>	<b>18 - 33</b>
<b>Dansk</b>	<b>34 - 49</b>
<b>Svenska</b>	<b>50 - 65</b>
<b>Norsk</b>	<b>66 - 81</b>
<b>Suomi</b>	<b>82 - 97</b>
<b>Türkçe</b>	<b>98 - 112</b>
<b>Magyar</b>	<b>113 - 128</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>129 - 146</b>
<b>Slovenčina</b>	<b>147 - 162</b>
<b>Українська</b>	<b>163 - 180</b>
<b>عربي</b>	<b>١٩٧ - ١٨١</b>

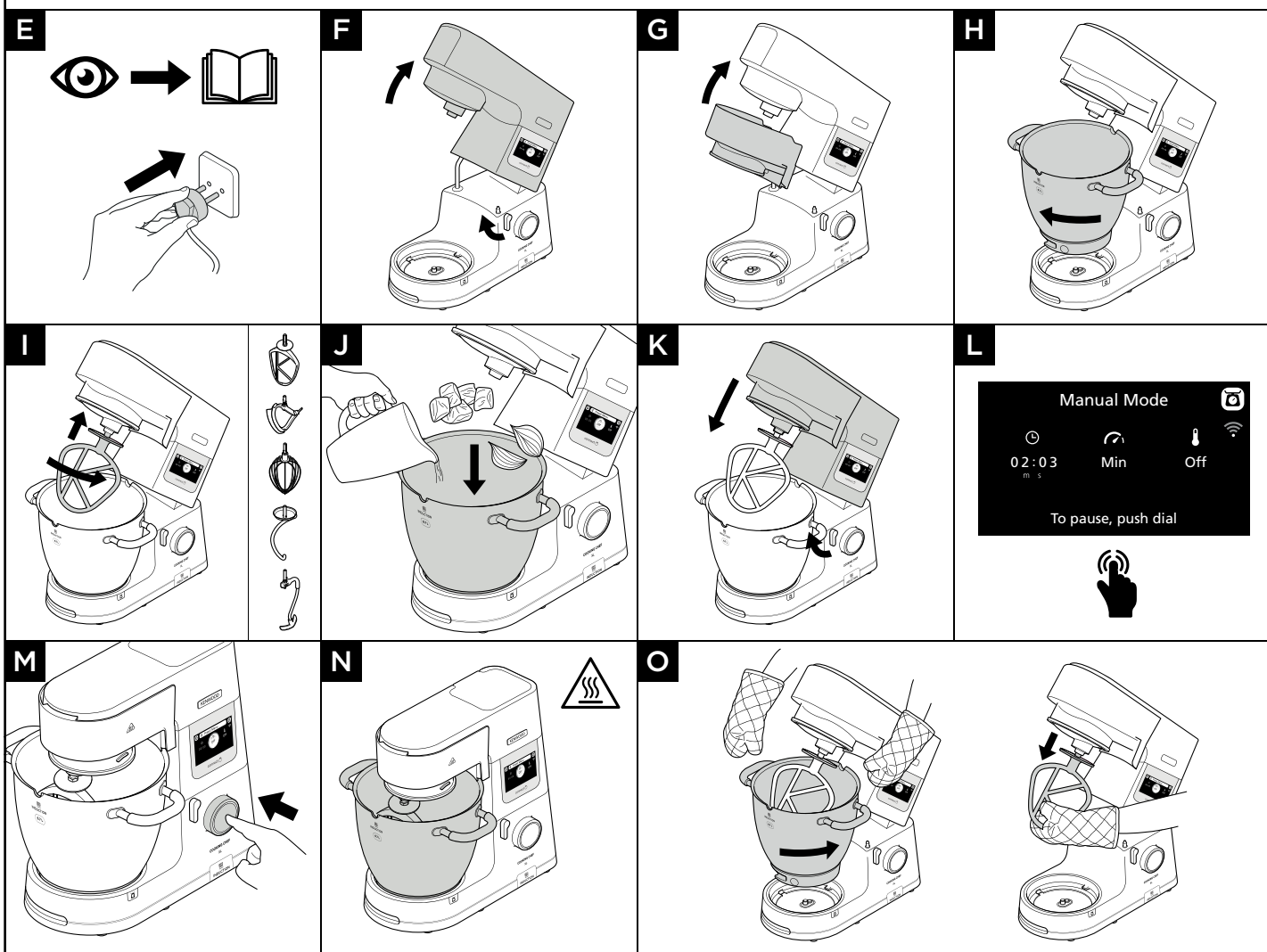




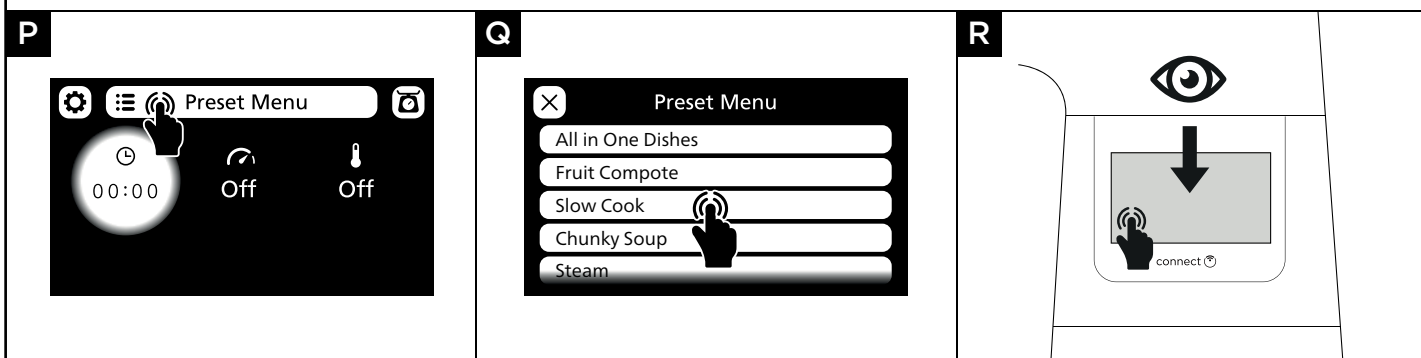
## KENWOOD WORLD APP



## To Use Your Cooking Chef Connect – Manual Operation

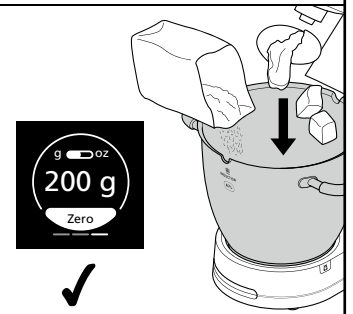
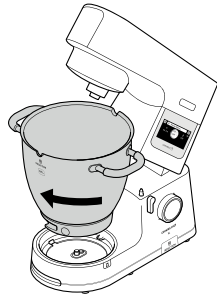
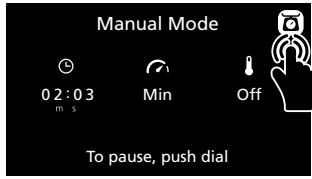


## Using Preset Programmes

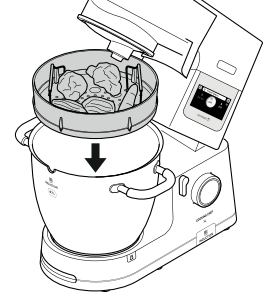
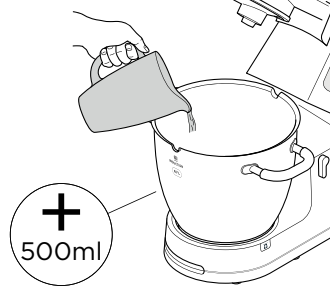
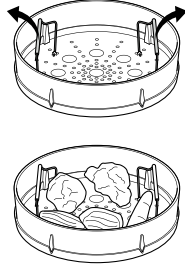
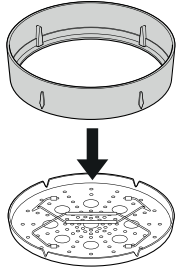




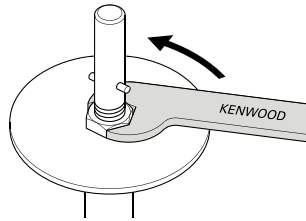
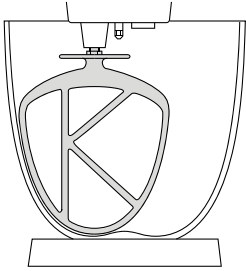
## S To Use The Weighing Function



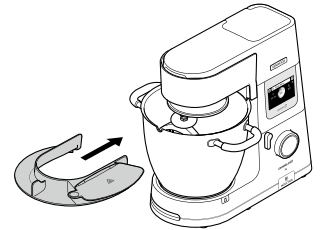
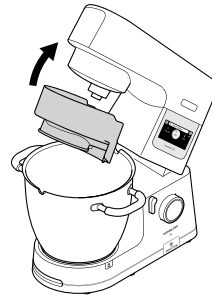
## T To Use Your Steamer Attachment



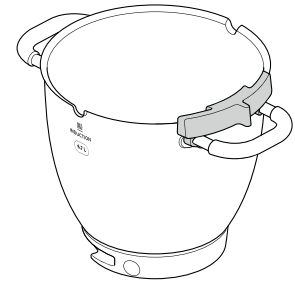
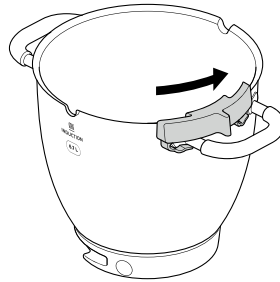
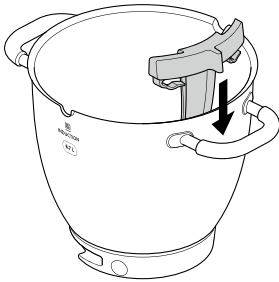
## U Tool Height Adjustment



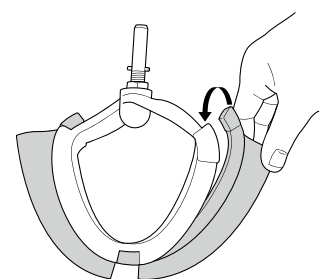
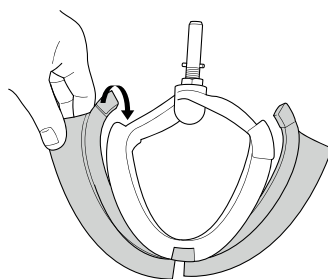
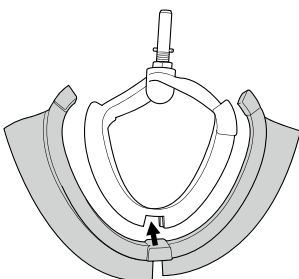
## V To Fit and Use Your Splashguard Assembly



## W To Fit and Remove Your Stir Assist Clip



## X Assembling The High Temperature Creaming Beater




## Safety

- **Read these instructions carefully and retain for future reference.**

- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.

### **important note - electronic medical implants**

- Like all induction heating products, this appliance generates short-range magnetic fields. If any user or person in close proximity has a pacemaker or other active implants, please consult a doctor before use, concerning any possible incompatibility to prevent any risk to health.
- Switch off and unplug the appliance before fitting or removing tools/ attachments, after use and before cleaning.
- Keep body parts, hair, jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- Never put your fingers etc., into the hinge mechanism.
- Never leave the appliance on unattended when in a non cooking mode.
- When leaving the appliance unattended in the cooking mode, pay close attention to the following:
  - ensure the instructions are followed with regards to temperatures and maximum quantities to process;
  - make sure the unit and cord are positioned out of reach of children and away from the edge of the work surface;
  - check the progress on a regular basis to ensure enough liquid is added and food is not overcooking.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care'.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities and when using the induction heater never exceed the 3 litre maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- When using an attachment, read the safety and usage instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- When moving the appliance always pick up by the pedestal base and mixer head. Do not lift or carry the appliance by the bowl handle.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cook mode or after cooking, IN PARTICULAR THE BOWL, SPLASHGUARD AND TOOLS as they will remain HOT long after the appliance has been switched off. Use the handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot mixing tools.
- The  symbol marked on the product indicates a surface that can become hot during use.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use the work surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
- Be careful of steam escaping from the mixer bowl particularly when opening the lid in the splashguard or when raising the mixer head.
- If transferring hot food from the mixer to the blender, always allow the ingredients to cool to room temperature before placing in the blender.
- Only use the bowl and tools supplied with this appliance. Never use the bowl with any other heat source.
- Never operate the appliance in the cook mode with the bowl empty.
- Never insert anything through the air vents.
- When using this appliance ensure it is positioned on a level surface away from the edge. Make sure it is at least 10 cm from walls and ensure that the vents are not blocked. Do not position below overhanging cupboards.

- For the correct and safe operation of the induction cooker ensure that the bowl base and temperature sensors are clean and dry before cooking.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the bowl pedestal/induction area as they can get hot.
- As with all induction cooking appliances do not place credit cards, magnetic media or sensitive electronic equipment near to the appliance when in use.
- Do not use the appliance for deep frying foods.
- Always ensure food is thoroughly cooked before eating.
- Do not exceed 250ml when cooking with oil.
- Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- Do not use excessive force when pressing the touch screen and never use a sharp object to operate it.
- Do not use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) as you could damage it.
- The power-supply cord is used to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. If the appliance is of the earthed type, the extension cord should be a earthing-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- The maximum rating is based on the mini chopper/mill attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

### **Steamer attachment**

- This attachment produces steam which can burn you.
- Do not get burnt by steam coming out of your steamer basket, especially when removing the splashguard or lifting the feed chute lid.
- Take care when handling parts; any liquid, condensation, steamer part or Stand mixer part will be very hot. Use oven gloves.
- Unplug the appliance before fitting or removing parts or cleaning.

### **Food safety**

- Cook meat, poultry, fish and seafood thoroughly. And never cook them from frozen.
- Do not reheat cooked food in your steamer.

#### **Before plugging in**

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.
- This appliance is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU.

#### **Before using for the first time**

- Wash the parts: see 'Care and Cleaning'.

## Key

### Attachment outlets

- ① High speed outlet (HSO)
- ② Slow speed outlet (SSO)
- ③ Bowl tool socket
- ④ Stir tool socket

### Mixer


- ⑤ High speed outlet cover
- ⑥ Mixer head
- ⑦ Slow speed outlet cover
- ⑧ Cooking chef bowl
- ⑨ Head - lift lever
- ⑩ Control dial
- ⑪ On/Off switch
- ⑫ Display screen
- ⑬ Work surface protection mat
- ⑭ Drain hole
- ⑮ Bowl pedestal/induction area
- ⑯ Air vents
- ⑰ Temperature sensors
- ⑱ Heat shield
- ⑲ Rubber seal (removable)
- ⑳ Splashguard
- ㉑ Feed chute lid
- ㉒ K-beater
- ㉓ High temperature creaming beater
- ㉔ Whisk
- ㉕ Dough tool
- ㉖ Stir tool
- ㉗ Stir assist clip
- ㉘ High temperature spatula
- ㉙ Dough scraper
- ㉚ Spanner



### Steamer Attachment

- ③① Handle supports
- ③② Supporting ring
- ③③ Folding handles
- ③④ Removeable tray
- ③⑤ Egg holders

#### **Note: Slow Speed outlet attachments**

The slow speed outlet on your Stand mixer model features the Twist Connection System. It is designed to accept Twist Connection System attachments.

When purchasing new attachments for the slow speed outlet you should check compatibility with your Stand mixer. All Twist Connection System attachments can be identified by the product code which starts with KAX and also by the Twist logo  which is visible on packaging.


If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System  on your Stand mixer.

For more information visit [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).


## Connecting to Kenwood World App

### Refer to Illustrations **A - D**

The Kenwood World App will allow you to control your appliance through your smart phone or tablet.

- 1 Plug in and press the On/Off switch on the side of the power unit.
- 2 Select Settings  > WiFi > Connect and follow the instructions on the touch screen.

#### **PIN number**

- This will be required when prompted by the Kenwood World App.
- The appliance can only be connected when the PIN Number is shown on the display screen. If the PIN is entered incorrectly, follow the instructions on the app and retry.
- To display the unit's PIN number, select Settings  > WiFi > Connect and follow the instructions on the display screen (only when connected to WiFi).

#### **Note:**

##### **WiFi**


Operates with IEEE802.11 b, g and n at 2.4 GHz only, and connects to networks using WPA2-PSK

##### **Compatibility**

Kenwood World App compatible with latest versions of iOS and Android.

#### **Factory reset**

##### **Important**

- When disposing of the appliance, it is important to factory reset it to protect your personal data.
- Selecting this option will erase all WiFi data stored on the appliance and restore it to factory settings.
- To factory reset your appliance, select Settings  > Factory Reset.

## To Set Up Your Cooking Chef Connect

### Refer to Illustrations **E - I**

#### **IMPORTANT**

- Make sure the induction area, temperature sensors and external surface of the bowl base are clean. Failure to do this will affect the heat sensor, resulting in poor cooking performance.
  - Check that all the outlet covers including the heat shield are fitted. If they are not correctly fitted the heating function will not operate.
- 1 Plug in and press the On/Off switch.
  - 2 Turn the head-lift lever clockwise and raise the mixer head until it locks.
  - 3 Push the heat shield upwards onto the underside of the mixer head until fully located. The heat shield must never be used without the rubber seal fitted correctly.

- If using the Cooking Chef Connect without heat, it is not necessary to fit the heat shield unless using the splashguard. Refer to 'To Fit and Use Your Splashguard Assembly' section.
- 4 Fit the bowl to the base.
  - 5 Place the required tool in the bowl tool socket or stir tool socket if using the stir tool, locating the pin in the groove and then turn to lock into position.
- To remove a tool, reverse step 5 above. (Always use oven gloves to remove tools after cooking).
- 6 To lower the mixer head, raise it slightly, then turn the head lift lever clockwise.  
Lower into the locked position.

**Stir Tool** - when using the stir tool the stir assist clip can also be used to assist the mixing action, see 'to fit and remove your stir assist clip'. The stir tool can also be used with the whisk. **Do not use the stir tool with the dough tool.**

## To Use Your Cooking Chef Connect - Manual Operation

- 1 Add the relevant ingredients to be cooked/mixed.
  - 2 Set the required time, speed and temperature.  
Note: To use the machine as a mixer without heat, select 'Off' when setting the temperature.  
Turn the control dial anti-clockwise to use stir intervals and pulse.  
Turn the control dial clockwise to use continuous speeds.
  - 3 Press the control dial to start.
  - 4 To stop the unit at any time, press the control dial. If in cooking mode, take care as the unit will be hot.
- If the bowl temperature exceeds 60°C, for safety reasons the speed is automatically limited even if a higher speed has been selected. The speed will not automatically increase when the temperature drops below 60°C. The speed must be turned to the Off position first and the desired speed reselected.

### High speed, high temperature mode (HSHT)

To mix at high speed at temperatures of 60°C and above

- Select time (if applicable), speed and temperature of 60°C or above.
- A warning will pop up on the display screen advising that you are entering HSHT mode
- Once the warning has been read and understood, press yes to confirm that you are happy to enter HSHT mode.
- Press the control dial to start.

**This function MUST ONLY be used with the whisk and/or stir tool. You should not exceed the maximum cooking capacity of 3 litres and you must ensure the splashguard is fitted. The machine must not be left unattended.**

- 5 Once a programme has finished, the unit will beep 3 times.
- Note: If no time has been set, the heating and stirring processes will automatically end once the timer has reached 8 hours.
- 6 To stop the heating process, change the temperature to 'OFF'. To stop the unit at any time press the control dial.  
**Important** - If at any time the mixer head is raised during an operation, the heating process will pause and the bowl tool will stop and will not restart when the mixer head is lowered. To restart the mixer, lower the mixer head and press the control dial.

## Using Preset Programmes

### Refer to Illustrations P - R

- 1 Select the Preset Menu.
- 2 Choose the preset you wish to use.
- 3 Follow the instructions on the display screen.
- 4 To stop the unit at any time, press the control dial. Take care as the bowl and tools will be hot.

## After Cooking


- **Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cooking mode or after cooking, IN PARTICULAR THE BOWL AND TOOLS as they will remain HOT long after the appliance has been switched off.**
- Use the two side handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot tools.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use the work surface protection mat provided to protect heat sensitive surfaces.

### Hints and Tips

- Some recipes, in particular those with a high water content, will not be able to reach a cooking temperature above 100°C (as this is the boiling point of water).
- When adding ingredients to the bowl during cooking, turn the speed down and add the ingredients slowly and evenly.
- To heat sauces quickly use a continuous stir setting.
- If using the splashguard during cooking, always remove it before lifting the mixer head. Be aware of condensation formed on the splashguard and heat shield.
- When lifting the mixer head lift it slowly to allow any liquid on the underside of the heat shield to flow back into the bowl.
- Four stir delay functions are available which enable you to select the appropriate amount of stirring for individual recipes. Some recipes will require constant stirring to stop ingredients from sticking to the bottom of the bowl, whereas others will benefit from intermittent stirring to maintain the texture of the food.

## To Use The Weighing Function

### Refer to Illustrations S

- 1 Select the weighing function  on the touch screen.
- 2 Fit the bowl.
- 3 Zero the scale.
- 4 Weigh the ingredients.
- 5 To change between units tap the unit button on the weighing screen.

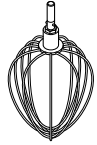




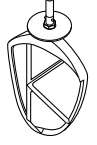









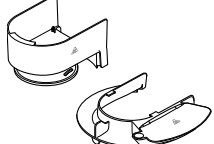






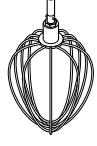



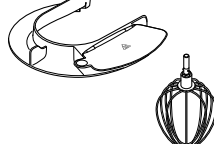



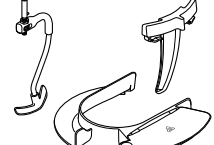





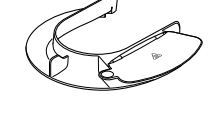


Note: Always place the appliance on a dry flat, stable surface prior to weighing. Do not apply pressure to the mixer or bowl whilst weighing as this will affect the accuracy of the scales. The weighing function can be used with the mixer head in either the down or up position.

## Preset Usage Chart

The default settings can be adjusted to suit your recipe, where available.

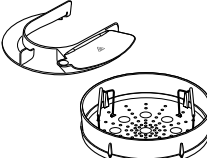



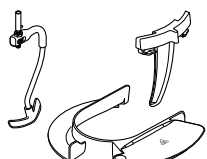






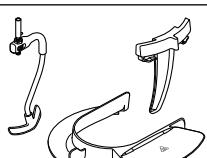






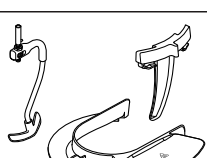






Non-adjustable settings are indicated by the  icon.

When "Heating" is shown on the display screen, the timer will not start counting down until the correct temperature has been reached.

Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)	Keep Warm Stage	Recipe Ideas / Uses
Egg White Whisking		 <b>1 min 15 secs</b> (1 mins - 5 mins)  <b>Max</b> (Min - Max)  <b>OFF</b> 		Egg whites for chocolate mousse
Sponge Cake		 <b>1 min</b> (30 secs - 5 mins)  <b>1 - Max</b> (1 - Max)  <b>OFF</b> 		Victoria Sponge, Cupcakes
Dough Kneading		 <b>10 mins</b> (5 mins - 30 mins)  <b>Min to 1</b> (min - 1)  <b>OFF</b> 		Bread Rolls, Pizza
Dough Proving		 <b>1 hrs</b> (20 mins - 1 hr)  <b>OFF</b>   <b>30°C</b> (25°C - 35°C)		Proving yeasted doughs
Chocolate Melting		 <b>10 mins</b> (3 mins - 1 hr)  <b>1</b>  <b>60°C</b>		Chocolate Mousse
Swiss Meringue		 <b>10 mins</b>  <b>Max</b>  <b>40°C</b>		Base for Buttercream frosting
Italian Meringue		 <b>4 mins</b>  <b>HSHT 6</b>  <b>60°C - 85°C</b>		Lemon Meringue Pie Baked Alaska
Fruit Compote		 <b>20 mins</b>  <b>1</b>  <b>104°C</b>	 <b>30 mins</b>  <b>3</b>  <b>62°C</b>	Cake Fillings, Dessert toppings
Popcorn		 <b>10 mins</b>  <b>OFF</b>  <b>180°C</b>		For fresh homemade popcorn



## Preset Usage Chart - Continued

Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)	Keep Warm Stage	Recipe Ideas / Uses
Steam		 <b>20 mins</b> (15 mins - 45 mins)  <b>OFF</b>  <b>100 °C</b>		Salmon en Papillote
All in One Dishes		 <b>40 mins</b>  <b>3 - 4</b>  <b>103 °C - 140 °C</b>	 <b>30 mins</b>  <b>2</b>  <b>62 °C</b>	Bolognese
Chunky Soup		 <b>20 mins</b>  <b>3 - 4</b>  <b>103 °C - 140 °C</b>	 <b>30 mins</b>  <b>2</b>  <b>62 °C</b>	Minestrone, Broths
Slow Cook		 <b>2 hrs</b>  <b>3 - 4</b>  <b>98 °C - 140 °C</b>	 <b>30 mins</b>  <b>2</b>  <b>62 °C</b>	Beef bourguignon

## Recipe

### Prune Marinade

200g Clear Runny Honey

40g Soft Prunes

40ml Water

- Place all ingredients into the mini chopper/mill. Refrigerate overnight.
- Fit the attachment to the Stand mixer.
- Switch to pulse for 4 seconds.
- Use as required.

## Steamer Attachment

### Refer to Illustration **T**

- When using your steamer basket, always keep your Cooking Chef away from walls and overhanging cupboards: the steam could damage them.
  - Season food after cooking, this will help to prevent spots or pitting occurring on the stainless bowl.
- Place the removable tray on a flat surface ensuring that the handles are folded inwards.
  - Fit the supporting ring onto the tray ensuring that the handle supports on the ring fit next to the V shaped cut outs in the tray.
  - Fold out the handles and clip onto the handle supports.
  - Place the food to be cooked onto the tray. Vegetables should be thoroughly cleaned and peeled as required.
  - Add the required amount of water to the bowl (see cooking chart). Filtered water is best as it reduces limescale and spotting.
  - Place the assembled steamer into the bowl - it will find its own height.
  - Fit the heatshield to the mixer head.
  - Fit the bowl and steamer basket to the Kitchen Machine.
  - Lower the mixer head and then fit the splashguard.
  - Select the steam pre-set and adjust the cooking time (as per the Recommended Cooking Chart). Press the control dial to start

- Allow to cook for the required time.
- Remove the splashguard.
- Lift the mixer head.
- Lift out the steamer basket by the handles - take care to prevent them folding inwards.
- Place the steamer basket on a large plate or other suitable container.
- Unclip the handles and fold in towards the centre. Lift off the supporting ring and fold out the handles.
- Remove the food.

### important

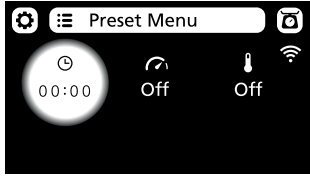
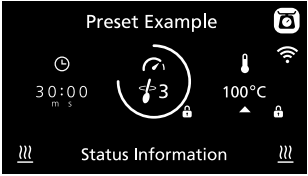











**Be careful when handling anything: any liquid, condensation, steamer part or Stand Mixer part will be very hot. Use oven gloves.**

- Do not attempt to fit a mixing tool when using the steamer basket.
- Do not cook food in the mixer bowl whilst using the steamer basket.

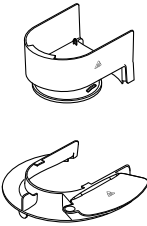



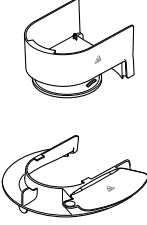



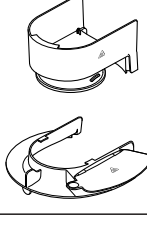



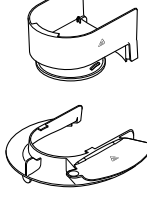




### Hints and Tips






- Liquid left in the bowl is good for making soup or stock. Be careful it will be very hot.
- Leave gaps between pieces of food.
- Stir large amounts half way through cooking.
- Similar sized pieces of food cook more evenly.
- If steaming more than 1 type of food, if something needs less time, add it later.
- If you lift the feed chute lid or remove the splashguard, steam will escape and cooking may take longer.
- Food will continue cooking when your Stand Mixer switches off, so remove food immediately.
- If your food's not cooked enough, reset the time. You may need to top up with water.
- The cooking times are a guide only. Always check that food is thoroughly cooked before eating.
- Do not allow the unit to boil dry, top up with water as necessary.

## Display Screen Explained

	
	<p>Tap this icon to open the settings menu.</p>
	<p>Tap this icon to open the pre-set programmes menu.</p>
	<p>Tap this icon to weigh ingredients into the bowl.</p>
 <p>30:00 m s</p>	<p>Shows the time selected in hours (h), minutes (m) and seconds (s).</p>
	<p>Shows the stir interval selected. If an intermittent speed (2 → 4) is selected, the outer ring will progressively increase and the appliance will stir when it is full.</p>
 <p>98°C</p>	<p>Shows the temperature selected. A pulsing red background indicates the machine is in heating mode. A solid red background indicates the machine has reached the set temperature.</p>
	<p>Indicates that a setting (time, speed or temperature) cannot be adjusted.</p>
<p>Status Information</p>	<p>Text here shows status information.</p>
	<p>Indicates that the bowl, its contents and any parts being used are hot. Please handle with care.</p>
	<p>Indicates that the appliance is connected to a WiFi network.</p>
	<p>Indicates that the appliance is in the high speed high temperature mode (HSHT)</p>
	<p>Turn the control dial anti-clockwise to use stir intervals and pulse. Turn the control dial clockwise to use continuous speeds min - max.</p>

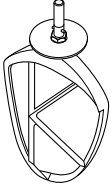



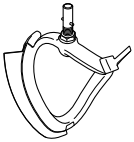



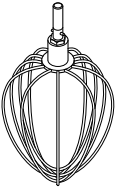





Recipes			
Recipe	Tool Used	Preset / Manual Settings	Ingredients
Minestrone		Chunky Soup  <b>20 mins</b>  <b>2 - 3</b>  <b>98 °C</b>	Add the following all at once: 100g pancetta, <i>diced</i> 2 garlic cloves, <i>chopped</i> 50g Arborio rice 2½ tbsp tomato puree 70g savoy cabbage 1 tsp dried rosemary 2 tsp dried sage 1 celery stick, <i>sliced</i> 60g leek, <i>sliced</i> 75g onion, <i>sliced</i> 75g carrot, <i>sliced</i> 1L hot vegetable stock Salt and pepper
Beef Stroganoff		All in One Dishes  <b>30 mins</b>  <b>2 - 3</b>  <b>98 °C</b>	Add the following all at once: 600g beef, <i>diced</i> 1 tbsp paprika 1 tbsp butter 1 garlic clove, <i>chopped</i> 200g mushroom, <i>sliced</i> 150g onion, <i>sliced</i> 300g carrot, <i>sliced</i> 200ml single cream Salt and pepper
Crème Anglaise		Manual Settings  <b>15 mins</b>  <b>1</b>  <b>85 °C</b>	Add the following all at once: 250g full fat milk 250g double cream 1 tsp vanilla extract 2 tbsp cornflour 96g egg yolk, 80g caster sugar } <i>mix together</i>
Rice Pudding		Manual Settings  <b>1 hr</b>  <b>15 mins</b>  <b>2</b>  <b>95 °C</b>	Add the following all at once: 150g short grain rice 1L full fat milk 75g caster sugar 2 tsp vanilla extract

Temperature and Speed Settings		
Temperature Guidelines	60°C	Melting Chocolate
	72°C - 82°C	Poaching
	98°C - 99°C	Simmering
	100°C	Boiling, steaming
	130°C - 140°C	Sautéing vegetables
	180°C	Browning meat
	(P)	Pulse - For short bursts of maximum power.
	 <b>1</b>	Stir interval 1 - The mixer will operate at a constant slow speed. Used for folding light ingredients into heavier mixtures.
	 <b>2</b>	Stir interval 2 - Intermittent stir with short pauses. When set to this speed, intermittently operates on a slow speed every 10 seconds for 1.5 revolutions.
	 <b>3</b>	Stir interval 3 - Intermittent stir with medium pauses. When set to this speed, intermittently operates on a slow speed every 30 seconds for 1.5 revolutions.
	 <b>4</b>	Stir interval 4 - Intermittent stir with long pauses. When set to this speed, intermittently operates on a slow speed every 5 minutes for 1.5 revolutions.
	Speed min - max	Continuous speeds gradually increasing to max
	HSHT	To mix at temperatures above 60°C using speeds Min-Max.

## Recommended Usage Chart

**This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.**





		<b>K-beater</b> For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, eclairs and mashed potato.		
		<b>Hints and Tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.</li> <li>To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.</li> <li>Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.</li> </ul>		
<b>Recipe/ Process</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minutes)</b>
Pastry & Biscuits – rubbing fat into flour	Flour weight	910g	Min → 1	2
All In one cake mixes	Total weight	4kg	Min → Max	45-60 secs
		<b>Creaming Beater</b> For creaming and mixing soft ingredients		
		<b>Hints and Tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.</li> <li>When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.</li> </ul>		
<b>Recipe/ Process</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minutes)</b>
Creaming butter/margarine and sugar		4.55kg (15 Egg Mix)	Min → Max	4
Beating eggs into cake mixes			Min → Max	1-4
Folding in flour, fruit etc			Min → 1	30-60 secs
		<b>Whisk</b> For eggs, cream and soufflés.		
		<b>Important</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.</li> <li><b>Do not use the whisk for heavy mixtures (all in one cakes and creaming fat and sugar) as you could damage it.</b></li> <li>Best results achieved when eggs are at room temperature.</li> </ul> Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.		
<b>Recipe/ Process</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minutes)</b>
Egg whites		16 (605g)	Min → Max	1½-2
Fatless sponges		930g		4 -6
Cream		2L		1½-3
Pancake Batter	• Add flour to the bowl first, followed by the wet ingredients. • Mix on minimum speed to incorporate ingredients.	250g Flour	Min	10 secs
		500g Milk 200g Eggs	Max	45-60 secs
Mayonnaise	• For best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed.	2 Egg Yolks 10g Mustard 200mls Vegetable Oil	Max	1-1½

Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 – 63g).

**Whipping cream used = Fresh Whipping cream with minimum 38% Fat content**

## Recommended Usage Chart

**This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.**



	<b>Dough Tool</b> <b>For yeasted dough mixes</b>			
	<b>Hints and Tips</b> <b>Important</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Never exceed the maximum capacities and speeds stated - you may overload the machine.</b></li> <li>• If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.</li> <li>• The ingredients mix best if you put the liquid in first.</li> </ul> <b>Yeast</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dried Yeast</b> (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and sugar and leave to stand for 10 minutes until frothy.</li> <li>• <b>Fresh yeast:</b> crumble into the flour</li> <li>• <b>Other types of yeast:</b> follow the manufacturer's instructions.</li> </ul>			
<b>Recipe/ Process</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minutes)</b>
Bread Dough (stiff yeasted)	Flour weight	350g-1.6kg	Min	60 secs
	Total weight	564g-2.58kg	1	3-4
Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour weight	250g-2.6kg	Re-knead Speed 1	60 secs
	Total weight	478g-5kg	Min	60 secs
			1	3-4
			Re-knead Speed 1	60 secs



Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 - 63g).

## Steamer Attachment Cooking Guide

- These cooking times are for guidance only. 500ml of water can be used for food requiring up to 20 minutes cooking time. For food requiring a longer cooking time use 650ml of water.
- Do not allow the unit to boil dry, top up with water as necessary.
- Do not overcrowd the basket when steaming poultry and fish.
- Read 'food safety' in the safety section.

### Vegetables

Ingredient	 <b>(Max)</b>	 <b>(minutes)</b>	Qty of Water	Preparation
Asparagus	450g	15	500ml	Trim
Beans, green	450g	15-20	500ml	Trim
Beans, runner	450g	15-20	500ml	Trim & thinly slice
Broccoli	450g	20	500ml	Cut into florets
Brussel sprouts	450g	25	500ml	Trim and cut bases
Cabbage	1 small	25	500ml	Shred
Carrots	450g	20	500ml	Thinly slice
Cauliflower	1 medium	25 - 30	650ml	Cut into florets
Courgettes	450g	15	500ml	Thinly slice
Celery	1 head	15	500ml	Thinly slice
Leeks	3	15	500ml	Thinly slice
Mange tout	250g	15	500ml	Trim
Button Mushrooms	450g	10	500ml	Wipe
Parsnips	450g	15	500ml	Dice or thinly slice
Peas	450g	15	500ml	Shell
Potatoes, new	450g	30-40	650ml	Wipe

Poultry and Fish				
Recipe/Process	 (Max)	 (minutes)	Qty of Water	Comments
Chicken, boneless breasts	4	30-40	650ml	Steam until thoroughly cooked and tender
Clams	450g	10	500ml	Steam until open
Prawns, medium	450g	10	500ml	Steam until pink
Fish, fillets	230g	10-20	500ml	Steam until it flakes
Fish, steak	2.5cm thick	15-20	500ml	Steam until it flakes
Fish, whole	340g	15-20	500ml	Steam until it flakes
Lobster tails	2-4	20	500ml	Steam until red
Mussels	450g	15	500ml	Steam until open
Oysters	6	15	500ml	Steam until open
Scallops	230g	15	500ml	Steam until hot and tender

## Tool Height Adjustment

### Refer to Illustration **U**

#### Whisk, Stainless Steel K-beater

For best performance the whisk and K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl. If necessary adjust the height using the spanner provided.

**High Temperature Creaming Beater** - this tool should just touch the bottom of the bowl.

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk, K-beater or high temperature creaming beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool.
- 4 Using the spanner provided loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
- 5 Re-tighten the nut.
- 6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).
- 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.

**Dough Tool** - this tool is set at factory and is not adjustable.

**Stir Tool** - this tool should just touch the bottom of the bowl.

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the stir tool.
- 3 Lower the mixer head. If the tool needs adjustment, raise the mixer head and use the spanner to loosen the nut, then lower the mixer head.
- 4 To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the adjustment wheel clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl, turn the adjustment wheel anti-clockwise.
- 5 Re-tighten the nut.

## To Fit And Use Your Splashguard Assembly

### Refer to Illustration **V**

The splashguard assembly consists of 2 pieces: the heat shield and the splashguard.

The heat shield is to protect the mixer head from steam produced during the cooking process.

The splashguard should not be fitted to the bowl unless used in conjunction with the heat shield.

- 1 Raise the mixer head until it locks.
- 2 Push the heat shield upwards onto the underside of the mixer head until fully located. The heat shield must never be used without the rubber seal correctly fitted.
- 3 Fit the bowl onto the base.
- 4 Lower the mixer head.
- 5 Rest the splashguard on the bowl rim and then slide forward until fully located.
  - During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the feed chute.
- 6 To remove the splashguard simply slide it away from the appliance.

Note: The splashguard will remain attached to the heat shield when the mixer head is raised unless removed before lifting the mixer head.

- 7 To remove the heat shield, raise the mixer head until it locks. Remove the tool, then pull the heat shield downwards from the underside of the mixer head.

Note: Only fit or remove the splashguard when the mixer head is in the locked position.

## To Remove And Fit Outlet Covers

### High-Speed Outlet Cover

- 1 To remove the cover, use the grip and lift upwards.
- 2 To fit, place the cover over the outlet and push downwards.

### Slow-Speed Outlet Cover

- 1 To remove the cover, use the grip on the underside and pull outwards.
- 2 To fit, locate the catch at the top of the cover into the outlet recess and push to clip into position.

## To Fit And Remove Your Stir Assist Clip

### Refer to Illustration **W**

The stir assist clip can be used to assist the mixing action.

- 1 Slot the stir assist clip over the side of the bowl with the vertical ridge on the inside and the clips on the outside.
- 2 Turn the clip anti-clockwise onto the bowl handles.
- 3 To remove, reverse the procedure.

**IMPORTANT** - The stir assist clip should not be fitted when using the K-beater, whisk, dough tool or creaming beater.

## Assembling The High Temperature Creaming Beater


### Refer to Illustration

#### Fitting The Wiper Blade

The wiper blade is supplied already fitted and should always be removed before cleaning.

- 1 Carefully fit the flexible wiper blade onto the tool by locating the base of the wiper blade into the slot then fit one side into the groove before gently hooking the end in place. Repeat with the other side.

## Care And Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at **outlet**  when you first use it. This is normal - just wipe it off.
- The metal surfaces of the temperature sensors may show signs of wear during normal use. This does not affect the performance of the product.
- Do not leave the high temperature flexible beater fitted to the mixer when not in use.

#### Appliance, outlet covers

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.

#### High temperature creaming beater

- Always remove the flexible wiper blade from the tool before cleaning.
- Wash the flexible wiper blade and tool in hot soapy water, then dry thoroughly. Alternatively the parts can be washed in a dishwasher.

Note: Please inspect the condition of the tool body before and after use and also regularly inspect the condition of the wiper blade and replace it if there are any signs of wear.

#### Bowl, Tools, Splashguard, Stir Assist Clip

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher (refer to chart at front of manual).
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar or a suitable descaler to remove limescale.
- If food sticks or burns on the inside of the bowl, remove as much as possible using the spatula provided. Fill the bowl with warm soapy water and allow to soak. Remove any stubborn deposits using a nylon brush.
- Any discolouration of the bowl will not affect its performance.

#### Drain Hole

- Ensure this area is free from food. If necessary use a pipe cleaner or cotton bud to clean.

#### Temperature sensors

- Wipe with a damp cloth then dry thoroughly. Never use abrasives or sharp instruments to clean the sensors.

#### Steamer Attachment

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the Stand Mixer.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.  
All parts can be washed in hot soapy water, then dried thoroughly. Alternatively they can be washed in the dishwasher.
- Ordinary water and food contains salts and acids which can sometimes effect metal surfaces such as the inside of the mixer bowl. Should this occur clean with a nylon brush, a non abrasive scourer or a proprietary stainless steel cleaner.




## Service and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' section in the manual or visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.






### IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Troubleshooting Guide		
Problem	Cause	Solution
The machine will not operate in the heat mode and displays an error message and gives a warning beep.	One of the safety sensors has been activated.	Check display screen for notification of cause. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensure the head is lowered and locked.</li> <li>• Ensure all outlet covers are correctly fitted.</li> <li>• Ensure the heat shield is correctly fitted.</li> <li>• Ensure the cooking chef bowl is corrected fitted.</li> </ul>
The machine changes speed or speed is limited during cooking.	The speed is automatically limited when the bowl contents reach 60°C and the hot temperature warning indicator will be on.	This is a safety feature.
Food burning on the base of the bowl.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 The temperature setting selected may be too high.</li> <li>2 Incorrect tool being used.</li> <li>3 The stir delay is too long.</li> <li>4 The tool may not be low enough in the bowl.</li> <li>5 The timer has been set for too long.</li> <li>6 The sensor and/or the underside of bowl may not be clean.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Reduce the temperature.</li> <li>2 Check the most suitable tool is being used and adjusted correctly.</li> <li>3 Increase the frequency of the stir delay or increase to a continuous operation.</li> <li>4 Adjust the tool.</li> <li>5 Cook for a shorter length of time (ensure food is thoroughly cooked).</li> <li>6 Ensure that these areas are kept clean and dry.</li> </ol>
Consistency of food not maintained.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Temperature selected too high.</li> <li>2 Stir delay too frequent.</li> <li>3 Ingredients cooked for too long.</li> <li>4 Incorrect tool being used.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Reduce temperature.</li> <li>2 Reduce stir delay.</li> <li>3 Reduce the cooking time (ensure food is thoroughly cooked).</li> <li>4 Check the most suitable tool is being used.</li> </ol>
Inconsistent mixing speed.	1 Ingredients too large, hard or too firm.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Cut food into smaller pieces, remove stones from fruit, slowly melt ingredients without a tool in position (but ensure a speed has been selected).</li> <li>2 Add ingredients after the head is lowered.</li> <li>3 Check the most suitable tool is being used.</li> </ol>
Difficult to shut mixer head.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Firm ingredients such as chocolate in the bottom of the bowl prevent the mixer head from locking down.</li> <li>2 Stir tool has been incorrectly fitted.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Add ingredients after the mixer head is lowered.</li> <li>2 Ensure the stir tool is fitted into the stir tool outlet.</li> </ol>
Motor speed is limited when using attachments	Hot bowl fitted.	Remove the bowl, or cool the bowl to below 60°C.
The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl. The high temperature creaming beater not picking up ingredients from the bottom of the bowl.	Tool at the wrong height and needs adjusting.	Adjust the height using a suitable spanner – see “Tool Height Adjustment” section.
The whisk, K-beater or creaming beater knock against the stir assist clip.	Stir assist clip is fitted.	Remove stir assist clip – this should be used when using the stir tool only.
Slow speed attachment cannot be fitted.	Check your attachment is compatible for use with your model. Twist connection system required (Model KAX) 	Attachment must have the KAX twist connection system  to fit the outlet. If your own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System on your Stand Mixer. <i>For more information visit <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>.</i>

## Troubleshooting Guide - Continued

Problem	Cause	Solution
Standby light flashing when Stand Mixer first plugged in.	Mixer head in the raised position or not locked down correctly.	Check Stand Mixer head is locked down correctly.
The Stand Mixer stops during operation. Standby light flashing rapidly.	Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.	Unplug and check for obstruction or overloading. If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart. If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and reselect the speed. If the machine does not restart following the above procedure contact "Customer Care" for further advice.
The Stand Mixer stops during operation. Standby light is flashing slowly.	1 Heat shield removed or an outlet cover removed. 2 Mixer head lifted.	1 Fit the heat shield or outlet cover and then restart. 2 Lower the mixer head and restart.
Standby light off whilst machine plugged in.	Stand Mixer has been left plugged in for more than 30 minutes without being operated and has gone into Standby mode.	Press the Standby button once to reset.
Display screen shows an alpha/numerical error code.	Appliance not functioning properly.	Contact an authorised Kenwood Service Centre. To find up to date details of your nearest Kenwood Service Centre visit <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> or the website specific to your country.
No power to appliance /display screen not coming on.	Appliance not plugged in. On/Off switch not operated. Appliance has gone into standby mode.	Check appliance plugged in. Press the On/Off switch to the On position. Touch the display screen or rotate the control dial.
Appliance not operating.	Control dial not pressed.	Press the control dial to start cooking.
Timer not counting down on display screen.	During the heating stage the timer will not count down until the correct temperature is reached. Temperature set above 100°C but water content of food preventing temperature going above 100°C.	Normal operation.  Reduce or select correct temperature.
Temperature of bowl contents does not go above 100°C.	Water content of ingredients may prevent the temperature from going above 100°C.	Normal operation.
Heavy movement or vibrations during operation.	Uneven load in bowl causing excessive vibrations. Maximum capacity exceeded. Wrong tool or speed used.	Reduce quantity or rearrange food in bowl and restart unit.  Refer to the relevant programme and recommended speed charts for correct tool and speed to use.
Display shows error message E:34	WiFi connection issue.	Check WiFi Password. Forget WiFi network, go to Settings  > WiFi > Forget Network. Restart Appliance Setup from the Kenwood World App.
 slow flashing	Unable to find known WiFi network	Appliance may have moved, router may be turned off or may require a restart.
 fast flashing	WiFi available, but unable to connect to cloud servers.	Router may require a restart, or contact your Internet Service Provider. Check for working Internet connection on local network.
When contacting customer care, you may be required to supply details of the software version. This can be found by pressing the settings menu icon, then selecting " About Appliance".		

## Troubleshooting Guide - Continued

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Display screen shows “- -”.	The scale is zeroing.	Normal operation.
Display screen shows a minus reading.	Display not zeroed and either ingredients or the bowl/lid/attachment has been removed. Ingredients or items are pressed against or underneath the appliance.  Appliance is pressed against a wall.	Either zero the screen, replace the missing ingredients or refit the bowl. Ensure there are no ingredients or items pressed against or underneath the appliance. Ensure there is space between the appliance and any walls. Zero the display before weighing next ingredients.
Display screen not registering small quantities.	Quantity weighed too small.	Use teaspoon or tablespoon measures for very small quantities.
Weight changed on display screen.	Appliance moved during operation.  Edge of bowl touched during weighing of ingredients.	Always place the appliance on a dry flat stable surface prior to weighing. Do not move the appliance or touch the bowl during operation of the weighing function. Zero the display before weighing next ingredients.
Unable to switch quickly between metric and imperial units.	Appliance is reconfiguring to display previously selected unit and measurement.	Wait 5 seconds and try again.
Weighing in app (weight displayed on mobile device) is slow to respond.	Poor WiFi signal strength.  Mobile device not connected to the same local WiFi home network.	Ensure appliance has good signal strength (contact your internet service provider for guidance on how to improve). Make sure mobile device is connected to the same local WiFi home network as appliance (go to mobile device settings and select your local WiFi network).
<p><b>If the problem persists contact your nearest authorised Kenwood Service Centre. To find up to date details of your nearest Kenwood Service Centre visit <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> or the website specific to your country.</b></p>		



## Ecodesign Information

**Network Port:** Single WiFi network port, activated by default.

<b>Model No.:</b>	<b>TYPE KCL95</b>
<b>RF Frequency Range:</b>	2412 - 2472 MHz
<b>Maximum Transmit Power:</b>	< 20 dBm

### Communications Protocol: IEEE802.11 b, g, n

The KCL95 has a single WiFi network port and is intended for use as remotely operated, network equipment.

- The Network Port can be deactivated in the WiFi settings menu and selecting "Off".
- The Network Port can be re-activated in the WiFi settings menu and selecting "On".

<b>Mode</b>
<b>Non-Networked On</b> - Display screen shows the time, speed, temperature screen
<b>Non-Networked Standby</b> - After 20 mins of inactivity display screen turns off. WiFi network port de-activated.
<b>Networked On</b> - Display screen shows the time, speed, temperature screen. WiFi network port activated.
<b>Networked Standby</b> - After 20 mins of inactivity display screen turns off and all WiFi network ports remain activated. Power consumption 0.8W.
<b>Off</b> - Activated by switch on rear of unit.

### Reactivation: The appliance can be reactivated from standby mode by;

- From networked standby: Touch the display screen, rotate the control dial or remotely via the App.
- From non-networked standby: Touch the display screen, rotate the control dial.
- **The bowl and lid should always be kept fitted to the main unit so that it can be operated remotely.**

### Factory Reset - Important

When disposing of the appliance, it is important to factory reset it to protect your personal data. Selecting this option will erase all WiFi data stored on the appliance and restore it to factory settings. To factory reset your appliance, select *Settings > Factory Reset*.

## WEBSITE

Modes	Power consumption
<b>Non-Networked On</b> - Display screen shows the time, speed and temperature screen.	N/A
<b>Non-Networked Standby</b> - After 20 mins of inactivity display screen turns off. WiFi network port de-activated.	0.2W
<b>Networked On</b> - Display screen shows the time, speed and temperature screen. WiFi network port activated.	N/A
<b>Networked Standby</b> - After 20 mins of inactivity display screen turns off and all WiFi network ports remain activated.	0.8W
Off - Activated by switch on rear of unit.	0.0W


(Nemko to confirm Power Consumption to 1dp)

## Segurança

### ● **Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.**

- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.

### **Nota importante - implantes médicos electrónicos**

- Tal como todos os produtos de aquecimento por indução, este aparelho gera campos magnéticos de curto alcance. Se algum utilizador ou pessoa que esteja próximo tem um pacemaker ou outros implantes activos, deve consultar um médico antes de utilizar este aparelho, para se informar de alguma possível incompatibilidade e poder prevenir qualquer risco para a saúde.
- Desligue o aparelho e retire-o da tomada antes de o levantar ou retirar qualquer acessórios, depois de utilizar e antes de limpar.
- Mantenha os dedos, cabelo, jóias, roupa larga, etc. e utensílios afastados das partes móveis e dos acessórios colocados.
- Nunca meta os seus dedos, etc., na dobradiça.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando não estiver em modo de cozedura.
- Se deixar o aparelho sem vigilância no modo de cozinhar deve prestar atenção especial ao seguinte:
  - certifique-se de que as instruções relativas à temperatura e às quantidades máximas a processar são seguidas;
  - certifique-se de que a unidade e o cabo eléctrico estão fora do alcance de crianças e longe das arestas da superfície de trabalho;
  - confira regularmente o progresso para se assegurar de que há líquido suficiente na taça ou que os alimentos não estão a cozer demasiado.
- Nunca utilize um acessório ou o aparelho danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver “Assistência e cuidados do cliente”.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais do que um acessório ao mesmo tempo.
- Nunca exceda as capacidades máximas e quando utilizar o aquecimento por indução nunca exceda o nível máximo de enchimento de 3 litros, marcado no interior da taça.
- Quando utilizar um acessório, leia as instruções de utilização e de segurança, que acompanham o aparelho.
- Este aparelho é pesado, tenha cuidado quando o levantar. Confirme que a cabeça do aparelho está presa e que a taça, utensílios, tampa das entrada e cabo estão também seguros antes de levantar o aparelho.
- Quando deslocar o aparelho segure-o sempre pela base do pedestal e pela cabeça da batedeira. NÃO levante ou transporte o aparelho pelas pegadas da taça.
- Nunca deixe o cabo eléctrico pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- Nunca deixe a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica apanharem humidade.
- Tenha cuidado quando manusear ou tocar em qualquer parte do aparelho, quando estes estão a ser usados no modo de cozinhar ou após cozinhar, EM PARTICULAR A TAÇA, O RESGUARDO CONTRA SALPICOS E OS UTENSÍLIOS, uma vez que eles continuam QUENTES muito depois do aparelho ter sido desligado. Utilize as pegadas para remover e transportar a taça. Utilize luvas para forno quando manusear a taça quente ou utensílios de mistura que estejam quentes.
- O  símbolo mercado no produto indica uma superfície que pode ficar quente durante a utilização.
- Tenha cuidado quando remover os acessórios da taça depois de utilizar durante algum tempo porque poderão estar quentes.
- A parte de baixo da taça continua quente muito depois do aquecimento ter sido parado. Tenha cuidado quando manusear e utilizar o tapete de protecção da superfície de trabalho quando colocar a taça em superfícies sensíveis ao calor.

- Tenha cuidado com o vapor que sai da taça em especial quando abre a tampa no resguardo contra salpicos ou quando levanta a cabeça da batedeira.
- Se transferir alimentos quentes da batedeira para a liquidificadora, deixe sempre que os alimentos arrefeçam até à temperatura ambiente, antes de os colocar na liquidificadora.
- Utilize apenas a taça e os utensílios fornecidos com o aparelho. Nunca utilize a taça noutra fonte de aquecimento.
- Nunca opere o aparelho no modo de cozinhar, com a taça vazia.
- Nunca insira nada através dos respiradores.
- Quando utilizar este aparelho assegure-se que este se encontra numa superfície lisa e afastado de qualquer extremidade. Assegure-se que está pelo menos a mais de 10 cm afastado das paredes e que os respiradores não estão bloqueados. Não posicione o aparelho por baixo dos armários superiores da cozinha.
- Para utilizar de forma correcta e segura o aparelho de cozinhar por indução, assegure-se que a base da taça e os sensores de temperatura estão limpos e secos, antes de começar a cozinhar.
- Objectos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e testos não devem ser colocados na base para a taça / área de indução uma vez que podem ficar quentes.
- Assim como com todos os aparelhos de cozinhar por indução, não coloque cartões de crédito, aparelhos magnéticos, computadores, discos de armazenamento, etc., ou equipamento electrónico sensível, perto do aparelho quando está a ser utilizado.
- Não utilize este aparelho para fritura de alimentos por emersão.
- Assegure-se sempre que os alimentos estão completamente cozinhados antes de os consumir.
- Não exceda 250ml quando cozinhar com óleo.
- Os alimentos devem ser consumidos pouco tempo depois da cozedura ou então devem ser cozinhados de forma rápida e depois congelados o mais depressa possível.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- Não utilize demasiada força quando premir o ecrã táctil e nunca use objectos afiados para o fazer.
- Não utilize o batedor de varetas para misturas pesadas (ex. bater gordura e açúcar) – pois pode danificá-lo.
- O cabo eléctrico foi concebido para reduzir o risco de se embaraçar ou de se tropeçar nele. Pode usar uma extensão se tiver cuidado na sua utilização. Se usar uma extensão: 1) A classificação eléctrica marcada no cabo deve ser igual ou superior à classificação eléctrica marcada no electrodoméstico; e 2) O cabo deve estar disposto de forma a que não haja o risco de se tropeçar nele ou ser puxado por crianças. Se o electrodoméstico tiver ligação à terra, a extensão também tem de ter. Pode encontrar a classificação eléctrica na base da unidade.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- A capacidade máxima está baseada no acessório mini picadora/moinho que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.
- Este aparelho não foi concebido para operar com contadores de tempo externo nem por sistema de controlo remoto separado.

### **Acessório vapor**

- Este acessório produz vapor que pode queimá-lo.

- Não se queime com o vapor que sai do cesto vapor, especialmente quando remover o resguardo contra salpicos ou quando levantar a tampa de alimentação.
- Tenha cuidado com o manuseamento uma vez que qualquer líquido, condensação, peça com vapor ou peça da Máquina de Cozinha estará muito quente. Utilize luvas de forno.
- Desligue sempre o aparelho antes de colocar ou retirar peças ou antes de limpar.

## Segurança alimentar

- Cozinhe a fundo a carne, as aves, o peixe e os mariscos. Nunca os cozinhe quando estiverem congelados.
- Não requeente alimentos cozinhados na sua máquina de cozer a vapor.

### Antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- **AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A UMA TOMADA COM LIGAÇÃO À TERRA.**
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.
- Este aparelho está em conformidade com os requisitos básicos e outras normas aplicáveis da Directiva 2014/53/UE.

### Antes de utilizar pela primeira vez

- Lave todos os componentes: ver a secção “Cuidados e limpeza”.

## Conhecer a sua Kenwood Cooking Chef

### Legenda

#### Entradas para acessórios

- ① Entrada de alta velocidade (HSO)
- ② Entrada de baixa velocidade (SSO)
- ③ Entrada para os utensílios da taça
- ④ Entrada para o utensílio de mexer

#### Batedeira

- ⑤ Tampa da entrada de alta velocidade
- ⑥ Cabeça da batedeira
- ⑦ Tampa da entrada de baixa velocidade
- ⑧ Taça da cooking chef
- ⑨ Alavanca para levantar a cabeça
- ⑩ Controlo
- ⑪ Botão On/Off
- ⑫ Ecrã
- ⑬ Tapete de protecção da superfície de trabalho
- ⑭ Ranhura para drenagem
- ⑮ Base para a taça/área de indução
- ⑯ Respiradores
- ⑰ Sensores de temperatura
- ⑱ Protecção contra o aquecimento
- ⑲ Vedante em borracha (amovível)
- ⑳ Resguardo contra salpicos
- ㉑ Tampa de alimentação
- ㉒ Batedor K
- ㉓ Varinha batedora para alta temperatura
- ㉔ Batedor de varetas
- ㉕ Batedor de gancho
- ㉖ Utensílio de mexer
- ㉗ Clip de mexer
- ㉘ Espátula para altas temperaturas
- ㉙ Espátula
- ㉚ Chave de bocas


#### Acessório Vapor



- ③① Apoios de pega
- ③② Anel de suporte

- ③③ Pegas desdobráveis
- ③④ Tabuleiro amovível
- ③⑤ Suportes para ovos

### Nota: Acessórios para a entrada de baixa velocidade

A entrada de baixa velocidade do seu modelo de Máquina de Cozinha apresenta o Sistema de Conexão Twist. Está preparada para receber acessórios com o Sistema de Conexão Twist.

Quando adquirir novos acessórios para a entrada de baixa velocidade deve sempre confirmar a compatibilidade com a sua Máquina de Cozinha. Todos os acessórios com o Sistema de Conexão Twist podem ser identificados através do código do produto que começa com KAX e também pelo logótipo Twist  visível na embalagem.


Se já possui acessórios com o Sistema de Conexão de Barra  precisa de utilizar o adaptador KAT002ME para os ligar ao Sistema de Conexão Twist  da sua Máquina de Cozinha.

Para mais informações, visite:  
[www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).


## Ligar o aparelho à App Kenwood World

### Consulte as Ilustrações **A - D**

A aplicação da Kenwood World permite-lhe controlar o seu aparelho através do seu dispositivo smartphone ou tablet.

- 1 Insira o cabo eléctrico na tomada e prima o botão On/Off do lado da unidade motriz.
- 2 Selecciona Configurações  > Wi-Fi > Ligar e depois siga as instruções do ecrã táctil.

### Número PIN

- Este número será necessário quando pedido pela Aplicação da Kenwood World.
- O aparelho só poderá ser ligado quando o Número PIN é mostrado no ecrã. Se inserir o PIN errado, mantenha premido o botão OK durante 3 segundos.
- Para ver o Número PIN da unidade, seleccione Configurações  > Wi-Fi > Ligar e depois siga as instruções do ecrã (apenas quando está ligado a uma rede Wi-Fi).

### Nota:

#### Wi-Fi


Funciona com IEEE802.11 b, g e n apenas a 2,4 GHz, e liga-se a redes que usam protocolo WPA2-PSK

## Compatibilidade

A aplicação da Kenwood World é compatível com as versões mais recentes do Android e iOS.

## Repor os Parâmetros de Fábrica

### Importante

- Quando eliminar o aparelho, é importante repor os parâmetros de fábrica de forma a proteger os seus dados pessoais.
- Seleccionar esta opção apaga todos os dados Wi-Fi guardados no aparelho e restaura as configurações de fábrica.
- Para repor os parâmetros de fábrica do seu aparelho, seleccione Configurações  > Repor Parâmetros de Fábrica.

## Para Configurar a Sua Cooking Chef Connect

### Consulte as Ilustrações **E - I**

#### IMPORTANTE

- Assegure-se que a área de indução, os sensores de temperatura e a superfície exterior da base da taça estão limpos e secos, antes de começar a cozinhar. Caso contrário, o sensor será afectado, resultando num desempenho fraco do aparelho.
  - Confira que todas as tampas que cobrem as entradas, incluindo a protecção contra o aquecimento, estão bem colocadas. Caso contrário, a função de aquecimento não vai funcionar.
- 1 Ligue à corrente eléctrica e prima o botão On/Off.
  - 2 Gire a alavanca para levantar a cabeça no sentido horário e levante a cabeça da batedeira até prender.
  - 3 Empurre a protecção contra o aquecimento para cima na direcção da parte de baixo da cabeça da batedeira até fixar completamente. A protecção contra o aquecimento nunca deve ser usada sem o vedante de borracha correctamente colocado.
  - Se usar a Cooking Chef Connect sem aquecimento, não é necessário colocar a protecção contra o aquecimento salvo se usar o resguardo contra salpicos. Consulte por favor a secção "Inserir e Utilizar o Seu Dispositivo de Resguardo Contra Salpicos".
  - 4 Coloque a taça na base.
  - 5 Meta o utensílio desejado na entrada para os utensílios da taça ou na entrada para o utensílio de mexer se estiver a utilizar o utensílio de mexer, colocando o eixo na ranhura e depois girando para prender na posição.
  - Para retirar um utensílio, realize o inverso do passo 5 acima descrito. (Utilize sempre luvas de forno para remover os utensílios após a cozedura).
  - 6 Para baixar a cabeça da batedeira, levante-a ligeiramente, depois gire a alavanca de levantar a cabeça, no sentido dos ponteiros do relógio.  
Baixe para prender na posição.

**Utensílio de Mexer** – quando usar o utensílio de mexer, o clip pode também ajudar a mexer, ver "colocar e retirar o clip de mexer". O utensílio de mexer pode também ser usado com o batedor de varetas. **Não utilize o utensílio de mexer com o batedor de gancho.**

## Para Usar a Sua Cooking Chef Connect - Manual de Instruções

- 1 Adicione os ingredientes que deseja cozinhar/bater.
- 2 Configure o tempo, a velocidade e a temperatura desejados.  
Nota: Para usar o aparelho como batedeira sem aquecimento seleccione, "Off" quando configurar a temperatura.  
Rode o controlo no sentido anti-horário para usar o mexer com pausas e o impulso.

Rode o controlo no sentido horário para usar velocidades contínuas.

- 3 Prima o controlo para iniciar.
  - 4 Para parar a unidade em qualquer altura, prima o controlo. No modo de cozedura, tenha cuidado pois a unidade estará quente.
- Se a temperatura da taça exceder 60°C, por razões de segurança a velocidade é automaticamente limitada, mesmo se tiver sido seleccionada uma velocidade mais alta. A velocidade não aumentará automaticamente quando a temperatura baixar dos 60°C. Coloque o controlo de velocidade na posição "Off" e depois seleccione novamente a velocidade desejada.

## Modo alta velocidade alta temperatura (HSHT)

Para bater a alta velocidade com temperatura a 60° ou superior.

- Selecciono o tempo (se aplicável), a velocidade e a temperatura de 60° ou superior.
- No ecrã vai aparecer um aviso em como está a entrar no modo HSHT.
- Depois de ter lido e compreendido o aviso, prima Sim para confirmar que está contente por entrar no modo HSHT.
- Prima o controlo para iniciar.

**Esta função SÓ PODE ser utilizada com o batedor de varetas e/ou o utensílio de mexer. Não deve exceder a capacidade máxima de 3 litros e deve assegurar-se de que o resguardo está colocado. A máquina não deve ser deixada sem vigilância.**

- 5 Quando um programa chega ao fim a unidade emite 3 bipes.
  - Nota: Se não foi configurado nenhum tempo, os processos de aquecer e mexer acabam automaticamente quando o temporizador atinge as 8 horas.
- 6 Para parar o aquecimento, mude a temperatura para "OFF". Para parar a unidade em qualquer altura, prima o controlo.  
**Importante** – Se em qualquer altura a cabeça da batedeira for levantada enquanto trabalha, o processo de aquecimento entra em pausa e o utensílio da taça pára e não reinicia quando baixar a cabeça da batedeira. Para reiniciar a batedeira, baixe-lhe a cabeça e prima o controlo.

## Utilizar Programas Pré-Programados

### Consulte as Ilustrações **P - R**

- 1 Selecciono o Menu Pré-Programado.
- 2 Escolha o pré-programado que deseja utilizar.
- 3 Siga as instruções do ecrã.
- 4 Para parar a unidade em qualquer altura, prima o controlo. Tenha cuidado pois tanto a taça como utensílios estão muito quentes.

## Depois de Cozinhar


- **Tenha cuidado ao manusear ou tocar em qualquer parte do aparelho, quando este está a ser usado no modo de cozinhar ou após cozinhar, EM PARTICULAR NA TAÇA e NOS UTENSÍLIOS, uma vez que eles continuam QUENTES muito depois de o aparelho ter sido desligado.**
- Utilize as pegas laterais da taça para a retirar e transportar. Utilize luvas para forno quando manusear a taça ou utensílios quentes.
- A parte de baixo da taça continua quente muito depois do aquecimento ter sido parado. Tenha cuidado quando manusear e utilizar o tapete de protecção da superfície de trabalho fornecido para proteger superfícies sensíveis ao calor.

### Dicas e Sugestões

- Algumas receitas, em particular aquelas que têm um alto teor de água, não conseguirão atingir uma temperatura acima dos 100°C (a temperatura do ponto de ebulição da água).
- Quando adicionar ingredientes à taça enquanto cozinha, ponha a velocidade mais lenta e adicione os ingredientes de forma uniforme e lenta.
- Para aquecer molhos rapidamente use continuamente a regulação para mexer.
- Se usar o resguardo contra salpicos enquanto cozinha, retire-o sempre antes de levantar a cabeça do aparelho. Cuidado com a condensação que se forma no resguardo e na protecção contra o aquecimento.
- Quando levantar a cabeça da batedeira, faça-o lentamente para permitir que o líquido que se encontra na parte de baixo da protecção escorra para a taça.
- Estão disponíveis quatro funções de mexer com pausas, que lhe permitem seleccionar a quantidade apropriada de vezes que quer mexer, em cada receita. Algumas receitas precisam de ser mexidas constantemente para impedir que os ingredientes se colem ao fundo da taça, enquanto que outras receitas beneficiarão mais se forem mexidas ocasionalmente para manterem a textura dos alimentos.

### Para Usar a Função de Pesagem

#### Consulte as Ilustrações **S**


- 1 Seleccione a função de pesagem  no ecrã táctil.
- 2 Coloque a taça.
- 3 Coloque a balança a Zeros.
- 4 Pese os ingredientes.
- 5 Para mudar as unidades toque no botão das unidades no ecrã de pesagem.

Nota: Coloque sempre o aparelho numa superfície seca, plana e estável antes de pesar. Não faça força na batedeira ou na taça enquanto pesa uma vez que isso afectará a precisão da balança.






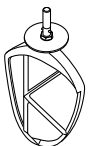









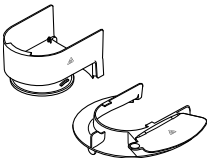








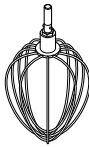



A função de pesagem pode ser usada com a cabeça da batedeira levantada ou em baixo.

### Quadro de Utilização dos Pré-Programados

As regulações por defeito podem ser ajustadas para se adaptarem à sua receita, quando disponível.

Configurações não ajustáveis estão assinaladas com o ícone .

Quando "A Aquecer" aparece no ecrã, o temporizador começa a contagem decrescente só depois de atingir a temperatura seleccionada.

Pré-Programado	Utensílio Recomendado	Configurações Padrão (ajustáveis)	Etapa Manter Quente	Ideias e Utilizações em Receitas
Bater Claras de Ovos		 <b>1 min. 15 seg.</b> (1 min. - 5 min.)  <b>Max</b> (Min - Max)  <b>OFF</b> 		Clara em castelo para mousse de chocolate
Pão-de-Ló		 <b>1 min.</b> (30 seg. - 5 min.)  <b>1 - Max</b> (1 - Max)  <b>OFF</b> 		Pão-de-Ló Vitória, Cupcakes
Amassar Massa para Pão		 <b>10 min.</b> (5 min. - 30 min.)  <b>Min. até 1</b> (min. - 1)  <b>OFF</b> 		Cacetinhos, Pizza
Levedar Massa para Pão		 <b>1 h</b> (20 min. - 1 h.)  <b>OFF</b>   <b>30°C</b> (25°C - 35°C)		Pão de massa levedada
Derreter Chocolate		 <b>10 min.</b> (3 min. - 1 h.)  <b>1</b>  <b>60°C</b>		Mousse de Chocolate
Merengue Suíço		 <b>10 min.</b>  <b>Max</b>  <b>40°C</b>		Base de creme de manteiga para recheio/decoração



## Quadro de Utilização dos Pré-Programados

Pré-Programado	Utensílio Recomendado	Configurações Padrão (ajustáveis)	Etapa Manter Quente	Ideias e Utilizações em Receitas
Merengue Italiano		4 min. HSHT 6 60°C - 85°C		Tarte de Limão Merengada Tarte Glacé no Forno
Compota de Fruta		20 min. 1 104°C	30 min. 3 62°C	Recheios para Bolos, Decoração de sobremesas
Pipocas		10 min. OFF 180°C		Para pipocas caseiras
Cozinhar a vapor		20 min. (15 min. - 45 min.) OFF 100°C		Salmão em Papelote
Caldeirada		40 min. 3 - 4 103°C - 140°C	30 min. 2 62°C	Bolonhesa
Sopa Com Pedacos		20 min. 3 - 4 103°C - 140°C	30 min. 2 62°C	Minestrone, Caldos
Cozinhar Lento		2 h 3 - 4 98°C - 140°C	30 min. 2 62°C	Carne à Bourguignone

## Receita

### Marinada de Ameixas

200g de mel líquido claro

40g de ameixas macias

40ml de água

- 1 Coloque todos os ingredientes na mini picadora/moinho. Coloque no frigorífico de um dia para o outro.
- 2 Insira o acessório na batedeira de Pé.
- 3 Ligue em impulso durante 4 segundos.
- 4 Utilize a gosto.

### Acessório vapor

#### Consulte as Ilustrações T

- Quando utilizar o seu cesto de vapor, mantenha sempre a sua Cooking Chef afastada das paredes e das prateleiras suspensas: o vapor pode danificá-las.
- Tempere os alimentos depois de cozinhar, ajudando assim a prevenir manchas ou danos na taça de aço inoxidável.

- 1 Coloque o tabuleiro amovível numa superfície plana, verificando se as pegas se encontram dobradas para dentro.
- 2 Encaixe o anel de suporte no tabuleiro, confirmando que a pega se apoie no encaixe do anel junto aos cortes do tabuleiro com formato em V.
- 3 Desdobre as pegas e encaixe-as nos apoios de pega.
- 4 Coloque os alimentos a cozinhar no tabuleiro. Os vegetais devem ser lavados a fundo e descascados conforme o pretendido.
- 5 Adicione à taça a quantidade de água necessária (ver Guia de Cozedura do Acessório Vapor). É preferível usar água filtrada, por reduzir a formação de calcário e de manchas.
- 6 Coloque na taça o cesto de vapor montado - ele coloca-se automaticamente na altura adequada.
- 7 Instale a protecção contra o aquecimento na cabeça da batedeira.
- 8 Coloque a taça e o cesto vapor na Máquina de Cozinhar.
- 9 Baixe a cabeça da batedeira e instale o resguardo contra salpicos.
- 10 Seleccione o pré-programado vapor e ajuste o tempo de cozedura (de acordo com o Guia de Cozedura do Acessório Vapor). Prima o controlo para iniciar

- 11 Deixe cozinhar o tempo necessário.
- 12 Remova o resguardo contra salpicos.
- 13 Levante a cabeça da batedeira.
- 14 Levante o cesto de vapor pelas pegas – tenha cuidado para evitar que elas se dobrem para dentro.
- 15 Coloque o cesto de vapor numa travessa grande ou em outro recipiente apropriado.
- 16 Desencaixe as pegas e dobre-as para o centro. Levante o anel de suporte e desdobre as pegas.
- 17 Retire os alimentos.

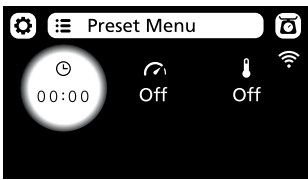
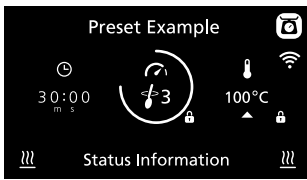











**importante**

**Tenha cuidado quando manusear as peças da Máquina de Cozinha uma vez que qualquer líquido, vapor ou condensação estarão muito quentes. Utilize luvas de forno.**

- Não tente encaixar um acessório misturador quando utilizar o cesto de vapor.
- Não cozinhe alimentos na taça da batedeira quando utilizar o cesto de vapor.

**Dicas e Sugestões**

- Aproveite o líquido que fica na taça para fazer sopa ou caldo. Tenha cuidado pois está muito quente.
- Deixe espaços entre os bocados dos alimentos.
- Vá virado os bocados grandes enquanto cozinhar.
- Os bocados de alimentos de tamanho parecido cozinham-se mais uniformemente.
- Se cozer ao vapor mais de 1 tipo de alimentos, se algum deles necessitar de menos tempo de cozedura adicione-o mais tarde.
- Se levantar a tampa do orifício de alimentação ou retirar o resguardo contra salpicos, o vapor escapa-se e pode demorar mais tempo a cozinhar.
- Os alimentos continuam a cozer quando a sua Máquina de Cozinha se desliga, por isso retire imediatamente os alimentos.
- Se os alimentos não ficarem correctamente cozinhados, reconfigure o tempo. Pode ter de adicionar mais água.
- Os tempos de cozedura são meramente indicativos. Assegure-se sempre de que os alimentos estão completamente cozinhados antes de os consumir.
- Não deixe a unidade secar, adicione água se necessário.

Explicação do Ecrã	
	
	Toque neste ícone para abrir o Menu de Configurações
	Toque neste ícone para abrir o Menu dos programas Pré-Programados.
	Toque neste ícone para pesar ingredientes directamente na taça.
	Mostra o tempo seleccionado em horas (h), minutos (m) e segundos (s).
	Mostra o mexer com pausa seleccionado. Se foi escolhida uma velocidade intermitente (2 → 4) o indicador exterior aumenta progressivamente e o aparelho vai mexer quando atingir o máximo.
	Mostra a temperatura seleccionada. Um fundo vermelho a piscar indica que a máquina está no modo de aquecimento. Um fundo vermelho estático indica que a máquina atingiu a temperatura seleccionada.
	Indica que a configuração (tempo, velocidade ou temperatura) não pode ser ajustado.
<b>Informação do Estado</b>	O texto mostra informações sobre o estado.
	Indica que a taça, o seu conteúdo e qualquer outra peça em utilização estão quentes. Por favor manuseie com cuidado.
	Indica que o aparelho está ligado a uma rede Wi-Fi.
	Indica que o aparelho está a funcionar no modo alta velocidade alta temperatura (HSHT).
	Rode o controlo no sentido anti-horário para usar o mexer com pausas e o impulso. Rode o controlo no sentido horário para usar velocidades contínuas min - max.

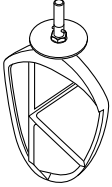



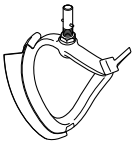



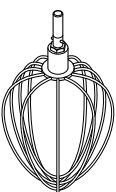





Receitas			
Receita	Utensílio Usado	Pré-Programado / Configurações Manuais	Ingredientes
Minestrone		Sopa Com Pedacos 20 min. 2 - 3 98 °C	Adicione os seguintes ingredientes de uma só vez: 100g pancetta <i>fatiada</i> 2 dentes de alho <i>picado</i> 50g de arroz Arbório 2½ c. sopa de puré de tomate 70g de couve lombada /sabóia 1 c. chá de rosmaninho seco 2 c. chá de salva seca 1 aipo <i>fatiado</i> 60g alho francês, <i>fatiado</i> 75g de cebola <i>fatiada</i> 75g de cenouras <i>fatiada</i> 1L caldo de vegetais quente Sal e pimenta
Strogonoff de Vaca		Caldeirada 30 min. 2 - 3 98 °C	Adicione os seguintes ingredientes de uma só vez: 600g carne de vaca <i>em cubos</i> 1 c. sopa de paprica (pimentão doce) 1 c. sopa de manteiga 1 dente de alho <i>picado</i> 200g de cogumelos <i>fatiados</i> 150g de cebola <i>fatiada</i> 300g de cenouras <i>fatiadas</i> 200ml de natas com baixo teor de gordura Sal e pimenta
Creme Inglês		Configurações Manuais 15 min. 1 85 °C	Adicione os seguintes ingredientes de uma só vez: 250g leite gordo 250g natas espessas (com alto teor de gordura) 1 c. chá de essência de baunilha 2 c. sopa de farinha de milho 96g de gemas de ovo batida, 80g de açúcar em pó } <i>previamente misturados</i>
Arroz Doce		Configurações Manuais 1 hr 15 min. 2 95 °C	Adicione os seguintes ingredientes de uma só vez: 150g de arroz carolino 1L leite gordo 75g de açúcar em pó 2 c. chá de essência de baunilha

Configurações de Temperatura e Velocidade		
Linhas de Orientação de Temperaturas	60°C	Derreter Chocolate
	72°C - 82°C	Ebulição
	98°C - 99°C	Ferver lentamente
	100°C	Ferver, a vapor
	130°C - 140°C	Saltear vegetais
	180°C	Dourar carne
	(P)	Impulso - Para pequenos accionamentos à velocidade máxima.
		Mexer com pausas 1 - A batedeira vai funcionar na velocidade lenta constante. Utilizado para envolver ingredientes leves em misturas pesadas.
		Mexer com pausas 2 - Mexer intermitente com pausas curtas. Regulado nesta velocidade a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta fazendo 1,5 voltas a cada 10 segundos.
		Mexer com pausas 3 - Mexer intermitente com pausas médias. Regulado nesta velocidade a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta fazendo 1,5 voltas a cada 30 segundos.
		Mexer com pausas 4 - Mexer intermitente com pausas longas. Regulado nesta velocidade a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta fazendo 1,5 voltas a cada 5 minutos.
	Velocidade min - max	Velocidade contínua aumentando gradualmente até ao max.
HSHT	Para misturar a temperaturas superiores a 60°C usando velocidades min- max.	

## Quadro de Utilização Recomendada

Os seguintes tempos de processamento são apenas indicativos e variarão de acordo com a receita e os ingredientes utilizados





		<b>Varinha K</b> Para fazer bolos, biscoitos, massa, glacé, recheios, éclairs e puré de batata.		
		<b>Dicas e Sugestões</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.</li> <li>• Para incorporar totalmente todos os ingredientes pare frequentemente a máquina e rape para baixo com a espátula os lados da taça.</li> <li>• Use ingredientes frios para a massa a não ser que a receita diga o contrário.</li> </ul>		
<b>Receita/Processo</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minutos)</b>
Pastéis e Biscoitos - envolver gordura em farinha	Peso de Farinha	910g	Min → 1	2
Preparados completos para bolos (Misturas compradas)	Peso Total	4kg	Min → Max	45-60 seg.
		<b>Varinha Batedora</b> Para bater e misturar ingredientes macios.		
		<b>Dicas e Sugestões</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.</li> <li>• Quando bater gordura (manteiga ou margarina) e açúcar para bolos, utilize-a à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.</li> </ul>		
<b>Receita/Processo</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minutos)</b>
Bater manteiga/margarina e açúcar		4,55kg (mistura com 15 Ovos)	Min → Max	4
Bater ovos em misturas para bolos			Min → Max	1-4
Incorporar farinha, frutos, etc.			Min → 1	30-60 seg.
		<b>Batedor de Varetas</b> Para ovos, natas e suflês.		
		<b>Importante</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.</li> <li>• <b>Não utilize o batedor de varetas para misturas pesadas (ex. misturas completas para bolos, bater gordura com açúcar) - pois pode danificá-lo.</b></li> <li>• Consegue melhores resultados se os ovos estiverem à temperatura ambiente. Antes de bater as claras de ovo, certifique-se que não existe gordura ou gema de ovo no batedor de varetas ou na taça.</li> </ul>		
<b>Receita/Processo</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minutos)</b>
Claras de ovos		16 (605g)	Min → Max	1½-2
Batido esponjoso (Pão-de-ló)		930g		4 -6
Bater Natas		2 L		1½-3
Massa de Panquecas		250g Farinha	Min	10 seg.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adicione primeiro a farinha e depois os ingredientes húmidos.</li> <li>• Misture os ingredientes na velocidade mínima.</li> </ul>		500g Leite 200g Ovos	Max	45-60 seg.
Maionese		2 Gemas de ovo	Max	1-1½
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para obter melhores resultados rape para baixo os lados da taça depois de adicionar o azeite e processe durante mais 10 segundo à velocidade max.</li> </ul>		10g Mostarda 200ml Óleo vegetal		

Tamanho dos ovos usados = Classe M (Peso 53g - 63g).

**Natas para bater usadas = Natas Frescas para Bater com mínimo de 38% de matéria gorda (M.G.).**

## Quadro de Utilização Recomendada

Os seguintes tempos de processamento são apenas indicativos e variarão de acordo com a receita e os ingredientes utilizados



		<b>Batedor de Gancho</b> <b>Para Misturas com Fermento de Padeiro</b>		
		<b>Dicas e Sugestões</b> <b>Importante</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nunca exceda as capacidades máximas mencionadas – pode sobrecarregar a máquina.</b></li> <li>• Se ouvir que a batedeira está a funcionar com dificuldade, desligue e remova metade do preparado e bata cada metade em separado.</li> <li>• Os ingredientes misturam-se melhor se colocar em primeiro lugar o líquido.</li> </ul> <b>Fermento</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fermento de Padeiro seco</b> (do tipo que precisa de ser preparado): deite a água quente na taça. Adicione depois o fermento e o açúcar e deixe repousar cerca de 10 minutos até espumar.</li> <li>• <b>Fermento de Padeiro fresco:</b> esfarele-o para a farinha.</li> <li>• <b>Outros tipos de fermento de padeiro:</b> siga as instruções do fabricante.</li> </ul>		
<b>Receita/Processo</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minutos)</b>
Massa para Pão (massa levedada dura)	Peso de Farinha	350g -1,6kg	Min	60 seg.
	Peso Total	564g-2,58kg	1	3-4
Massa levedada mole (enriquecida com manteiga/margarina e ovos)	Peso de Farinha	250g-2,6kg	Reamassar na Velocidade 1	60 seg.
	Peso Total	478g-5kg	Min	60 seg.
			1	3-4
			Reamassar na Velocidade 1	60 seg.



Tamanho dos ovos usados = Classe M (Peso 53g – 63g).

## Guia de Cozedura do Acessório Vapor

- Os tempos de cozedura são meramente indicativos. Podem ser usados 500ml de água para alimentos que necessitem de até 20 minutos de tempo de cozedura. Para alimentos que necessitem de mais tempo de cozedura utilize 650 ml de água.
- Não deixe a unidade ferver sem água; vá acrescentando de acordo com as necessidades.
- Não encha demasiado o cesto quando cozinhar a vapor aves ou peixe.
- Leia “segurança alimentar” na secção de segurança.

### Vegetais

Ingrediente	 <b>(Max)</b>	 <b>(minutos)</b>	Quantidade de água	Preparação
Espargos	450g	15	500ml	Amanhado
Feijão verde	450g	15-20	500ml	Amanhado
Feijoca	450g	15-20	500ml	Amanhada e em tiras finas
Brócolos	450g	20	500ml	Cortados em pequenos ramos
Couve de Bruxelas	450g	25	500ml	Amanhada e sem talo
Couve Portuguesa	1 pequena	25	500ml	Aos bocados
Cenoura	450g	20	500ml	Cortada em fatias finas
Couve-flor	1 média	25 - 30	650ml	Cortados em pequenos floretes
Curgete	450g	15	500ml	Cortada em fatias finas
Aipo	1 cabeça	15	500ml	Cortada em fatias finas
Alho-porro /alho francês	3	15	500ml	Cortada em fatias finas
Ervilha torta	250g	15	500ml	Amanhada
Cogumelos de Paris	450g	10	500ml	Limpa
Nabo japonês	450g	15	500ml	Cortado em cubos ou tiras finas
Ervilhas	450g	15	500ml	Sem vagem
Batata nova	450g	30-40	650ml	Limpa

Aves e Peixe				
Receita/Processo	 (Max)	 (minutos)	Quantidade de água	Comentários
Peito de frango desossado	4	30-40	650ml	Cozer até estar bem passado e tenro
Amêijoas	450g	10	500ml	Cozer até abrirem
Camarão, médio	450g	10	500ml	Cozer até ficar cor-de-rosa
Filetes de peixe	230g	10-20	500ml	Cozer até ser possível lascar
Peixe em posta	2,5 cm de espessura	15-20	500ml	Cozer até ser possível lascar
Peixe, (inteiro)	340g	15-20	500ml	Cozer até ser possível lascar
Lagosta	2-4	20	500ml	Cozer até ficarem vermelhas
Mexilhão	450g	15	500ml	Cozer até abrirem
Ostras	6	15	500ml	Cozer até abrirem
Escalopes	230g	15	500ml	Cozer até ficarem quentes e tenros

## Ajuste da Altura do Utensílio

### Consulte as Ilustrações **U**

#### Batedor de varetas, batedor K em aço inoxidável

Para obter melhores resultados o batedor de varetas e o batedor K devem estar **quase** a tocar o fundo da taça. Se necessário ajuste a altura do utensílio utilizando a chave de bocas.

**Batedor flexível para alta temperatura** - este utensílio deverá estar quase a tocar o fundo da taça.

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Levante a cabeça da batedeira e insira o batedor de varetas ou a varinha K ou a varinha batedora para alta temperatura.
- 3 Baixe a cabeça da batedeira. Se a folga precisar de ser reajustada, levante a cabeça da batedeira e remova o utensílio.
- 4 Utilizando a chave de bocas fornecida, liberte um pouco a porca para poder reajustar o eixo. Para baixar o utensílio mais para o fundo da taça, gire o eixo na direcção contrária à dos ponteiros do relógio. Para levantar o utensílio de forma a que este não toque no fundo da taça, gire o eixo na direcção dos ponteiros do relógio.
- 5 Volte a apertar a porca.
- 6 Coloque o utensílio na batedeira e baixe a cabeça desta. (Confirme a posição, ver ponto abaixo).
- 7 Repita, se necessário, os passos anteriores até que o utensílio esteja na posição correcta. Uma vez conseguida a posição correcta do utensílio, aperte a porca de forma segura.

**Batedor de Gancho** - este utensílio é fixo de fábrica e não precisa de ajuste.

**Utensílio de mexer** - este utensílio deve tocar levemente o fundo da taça.

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Levante a cabeça da batedeira e insira o utensílio de mexer.
- 3 Baixe a cabeça da batedeira. Se o utensílio precisar de ser ajustado, levante a cabeça da batedeira e use a chave de bocas para libertar um pouco a porca e depois baixe a cabeça da batedeira.
- 4 Para baixar o utensílio mais para o fundo da taça, gire a roda de ajuste no sentido horário. Para afastar o utensílio do fundo da taça, gire a roda de ajuste no sentido anti-horário.
- 5 Volte a apertar a porca.

## Inserir e utilizar o seu resguardo contra salpicos

### Consulte as Ilustrações **V**

A montagem do resguardo contra salpicos é constituído por duas peças: a protecção contra o aquecimento e o resguardo contra salpicos.

A protecção contra o aquecimento serve para proteger a cabeça da batedeira contra o vapor produzido durante o processo de cozedura.

O resguardo contra salpicos não deve ser colocado na taça a não ser quando utilizado conjuntamente com a protecção contra o aquecimento.

- 1 Levante a cabeça da batedeira até prender.
- 2 Empurre a protecção contra o aquecimento para cima na direcção da parte de baixo da cabeça da batedeira até fixar completamente. Nunca deve usar a protecção contra o aquecimento sem o selo em borracha estar correctamente colocado.
- 3 Coloque a taça na base.
- 4 Baixe a cabeça da batedeira.
- 5 Coloque o resguardo contra salpicos no rebordo da taça e deslize-o para a frente até fixar completamente.
  - Enquanto o seu aparelho mistura, podem ser adicionados ingredientes directamente à taça através da tampa de alimentação.
- 6 Para remover o resguardo deslize-o simplesmente no sentido contrário ao aparelho.

Nota: O resguardo contra salpicos continua preso à protecção contra o aquecimento quando a cabeça da batedeira é levantada salvo se for retirado antes de levantar a cabeça.

- 7 Para remover a protecção contra o aquecimento, levante a cabeça da batedeira até prender. Remova o utensílio, depois puxe a protecção contra o aquecimento para baixo na direcção contrária à parte de baixo da cabeça da batedeira.

Nota: Coloque ou remova o resguardo apenas quando a cabeça da batedeira estiver na posição presa.

## Retirar e colocar as tampas das entradas

### Tampa da entrada de alta velocidade

- 1 Para retirar a tampa, utilize a pega e levante.
- 2 Para colocar, coloque a tampa por cima da entrada e empurre para baixo.

### Tampa da entrada de baixa velocidade

- 1 Para retirar a tampa, utilize a pega que se encontra por baixo e levante.
- 2 Para colocar, coloque a lingueta de cima da tampa no nicho da entrada e empurre até prender.

## Para Colocar e Retirar o Seu Clip de Mexer

### Consulte as Ilustrações **W**

O clip de mexer pode ser usado para ajudar a mexer.

- 1 Encaixe o clip de mexer no lado da taça com a aresta vertical para o interior e o acessório de mistura para o lado de fora.
- 2 Rode o clip de mexer no sentido anti-horário para as pegas da taça.
- 3 Para retirar realize o inverso do processo.

**IMPORTANTE** - O clip de mexer não deve estar colocado quando usa a varinha K, o batedor de varetas, o batedor de gancho ou a varinha batedora.

## Montar a Varinha Batedora de alta temperatura

### Consulte as Ilustrações **X**

#### Colocar a Lâmina na Varinha Batedora

A lâmina da varinha batedora é fornecida já montada e deve ser sempre retirada antes de limpar.

- 1 Coloque com cuidado a lâmina da varinha na ferramenta encaixando a base da lâmina no encaixe, em seguida encaixe um lado na ranhura antes de cuidadosamente prender até ao final do utensílio. Repita o mesmo processo do outro lado.

## Cuidados e limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de limpar.
- Pode aparecer alguma gordura na **entrada** ② quando a usar pela primeira vez. Isto é normal – limpe-a simplesmente.
- As superfícies de metal dos sensores de temperatura podem mostrar sinais de desgaste durante a sua utilização normal. Isto não afecta o desempenho do produto.
- Não deixe a varinha batedora para alta temperatura colocada na batedeira quando esta não estiver em utilização.

### Aparelho e tampas das entradas

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida.
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.

### Varinha Batedora para alta temperatura

- Remova sempre a lâmina da varinha batedora antes de temperatura limpar.
- Lave a lâmina varinha batedora e a varinha batedora em água quente com sabão e seque. Em alternativa, estes acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Nota: Inspeccione regularmente o estado de conservação do utensílio antes e depois de utilizar e inspeccione regularmente o estado de conservação da lâmina e substitua-a se existirem quaisquer sinais de uso.

### Taça, utensílios, resguardo contra salpicos, acessório de mistura

- Lavam-se à mão ou na máquina da loiça, secando-se em seguida cuidadosamente (consulte o quadro no início do manual).
- Nunca use uma escova metálica, esfregão de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre ou um destartarizador apropriado para remover calcário.

- Se os alimentos se queimaram ou pegaram ao fundo da taça, remova o máximo possível utilizando a espátula. Encha a taça com água morna e detergente e deixe repousar. Remova qualquer depósito que não sai facilmente, com uma escova de nylon.
- Qualquer descoloração da taça não afectará o seu desempenho.

### Ranhura para drenagem

- Assegure-se que esta área não tem comida. Se necessário use uma escova de limpar garrafas ou um cotonete para limpar.

### Sensores de temperatura

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida. Nunca utilize abrasivos ou instrumentos afiados para limpar os sensores.

### Acessório vapor

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar o acessório da máquina de cozinha.
- Para uma limpeza mais fácil, lave imediatamente todas as peças após a utilização. Lave todas as peças em água quente com sabão e seque completamente. Em alternativa, podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- A água e os alimentos normais contêm ácidos e sais que podem por vezes afectar as superfícies de metal como o interior da taça da batedeira. Caso isso ocorra, limpe com uma escova de nylon, um esfregão não abrasivo ou um produto próprio para limpeza de aço inoxidável.

## Assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “Guia de avarias” do Manual ou visite o site da Kenwood em [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.




### ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE)

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.




Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Guia de avarias		
Problema	Causa	Solução
A batedeira não funciona no modo de aquecimento, o ecrã mostra uma mensagem de erro e produz um bip de aviso.	Um dos sensores de segurança foi activado.	Consulte o ecrã para encontrar causas da notificação. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certifique-se que a cabeça está baixada e presa.</li> <li>• Verifique que todas as tampas das entradas estão correctamente colocadas.</li> <li>• Verifique que a protecção do aquecimento está correctamente colocada.</li> <li>• Verifique que a taça da Chef está correctamente colocada.</li> </ul>
A máquina muda de velocidade ou a velocidade é limitada enquanto cozinha.	A velocidade é automaticamente limitada quando o conteúdo da taça atinge os 60°C e o indicador de aviso de temperatura quente está aceso.	Isto é uma característica de segurança.
Os alimentos estão a queimar-se no fundo da taça.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 A regulação de temperatura seleccionada pode ser muito alta.</li> <li>2 Está a ser usado o utensílio errado.</li> <li>3 O intervalo no mexer é muito longo.</li> <li>4 O utensílio pode não estar suficientemente baixo na taça.</li> <li>5 O temporizador foi regulado para demasiado tempo.</li> <li>6 O sensor e/ou a parte de baixo da taça podem não estar limpos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Reduza a temperatura.</li> <li>2 Confirme que está a usar o utensílio mais apropriado e que está ajustado correctamente.</li> <li>3 Aumente a frequência do intervalo no mexer ou aumente para funcionar continuamente.</li> <li>4 Ajuste o utensílio.</li> <li>5 Cozinhe num espaço de tempo mais curto (certifique-se que os alimentos estão bem cozinhados).</li> <li>6 Verifique que estas áreas estão limpas e secas.</li> </ol>
A consistência dos alimentos não é mantida.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 A temperatura seleccionada é muito alta.</li> <li>2 O intervalo no mexer é muito frequente.</li> <li>3 Os ingredientes foram cozinhados demasiado tempo.</li> <li>4 Está a ser usado o utensílio errado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Reduza a temperatura.</li> <li>2 Reduza o intervalo no mexer.</li> <li>3 Reduza o tempo de cozedura (certifique-se que os alimentos estão bem cozinhados).</li> <li>4 Confirme que está a usar o utensílio mais apropriado.</li> </ol>
A velocidade de mistura não é consistente.	1 Ingredientes demasiado grandes, duros ou sólidos.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Corte os alimentos em pedaços pequenos, retire os caroços da fruta, derreta devagar os ingredientes sem que nenhum utensílio esteja colocado (mas confirme que seleccionou uma velocidade).</li> <li>2 Adicione ingredientes depois de ter baixado a cabeça da máquina.</li> <li>3 Confirme que está a usar o utensílio mais apropriado.</li> </ol>
Dificuldade em fechar a cabeça da batedeira.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Os ingredientes sólidos como o chocolate no fundo da taça impedem que a cabeça da batedeira se prenda em baixo.</li> <li>2 O utensílio de mexer foi colocado incorrectamente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Adicione ingredientes depois de ter baixado a cabeça da máquina.</li> <li>2 Confirme que o utensílio de mexer está colocado na entrada para o utensílio de mexer.</li> </ol>
A velocidade do motor é limitada quando se usam acessórios.	Colocada a taça quente.	Remova a taça ou arrefeça-a abaixo dos 60°C.
O batedor de varetas ou o batedor k toca no fundo da taça ou não chega aos ingredientes do fundo da taça. A varinha batedora para alta temperatura não está a apanhar os ingredientes do fundo da taça.	O utensílio não está à altura correcta e precisa de ser ajustado.	Ajuste a altura do utensílio usando uma chave de bocas de tamanho correcto – ver a secção “Ajuste da Altura do Utensílio”.

## Guia de avarias (continuação)

Problema	Causa	Solução
O batedor K, o batedor de varetas ou a varinha batedora bate no clip de mexer.	O clip de mexer está colocado.	Retire o clip de mexer - este é só para ser usado com o utensílio de mexer.
O acessório para a baixa velocidade não pode ser inserido.	Confirme que o seu acessório é compatível para ser usado no seu modelo de máquina. O Sistema de conexão Twist necessita de (Modelo KAX) 	O acessório deve ter o sistema de conexão twist KAX  colocado na entrada. Se já possui acessórios com o Sistema de Conexão de Barra  precisa de utilizar o adaptador KAT002ME para os ligar ao Sistema de Conexão Twist da sua Máquina de Cozinha. <i>Para mais informações, visite: <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a></i>
A luz de espera pisca quando a Máquina de Cozinha é ligada pela primeira vez à corrente eléctrica.	A cabeça da batedeira está levantada ou não está presa correctamente em baixo.	Verifique se a cabeça da Máquina de Cozinha está correctamente presa em baixo.
A Máquina de cozinha pára durante o funcionamento. A Luz de espera pisca rapidamente.	Foi activado o sistema de protecção de sobrecarga ou de sobreaquecimento. Excedida a capacidade máxima.	Desligue da corrente eléctrica e confira que não há obstrução ou sobrecarga. Se a máquina não começar a funcionar, remova parte dos ingredientes da taça para reduzir a carga e recomece. Se isto não resolver o problema, desligue da corrente e espere 15 minutos. Ligue novamente à corrente e volte a seleccionar a velocidade. Se mesmo assim a máquina não recomeçar a trabalhar, contacte o "Cuidados ao Cliente" da Kenwood para mais conselhos.
A Máquina de cozinha pára durante o funcionamento. A luz do botão em espera pisca lentamente.	1 Foi retirada a protecção contra o aquecimento ou uma tampa de entrada. 2 A cabeça da batedeira foi levantada.	1 Coloque a protecção contra o aquecimento ou a tampa da entrada e depois reinicie. 2 Baixe a cabeça da batedeira e reinicie.
Luz de espera apagada enquanto a Máquina está ligada à corrente eléctrica.	A Máquina de Cozinha esteve ligada à corrente mais de 30 minutos sem ser posta a funcionar e entrou em modo de espera.	Carregue uma vez no botão de espera para recomeçar.
O ecrã mostra um código de erro alfanumérico.	O aparelho não está a funcionar devidamente.	Contacte um Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood mais próximo de si, visite por favor o site <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> ou o website específico do seu país.
Aparelho sem corrente / o ecrã não acende.	O aparelho não está ligado à corrente eléctrica. O botão On/Off não está accionado.  O aparelho passou para o modo de espera ("standby").	Confirme que o aparelho está ligado a corrente eléctrica. Prima o botão On/Off colocando-o na posição On  Toque no ecrã ou rode o controlo.
O aparelho não funciona.	Não premiu o controlo.	Prima o controlo para iniciar a cozedura.
O temporizador não faz contagem decrescente no ecrã.	Durante o ciclo de aquecimento, o temporizador não começa a contar enquanto não atingir a temperatura correcta. Foi seleccionada temperatura acima dos 100°C. mas a água dos próprios ingredientes evita que a temperatura ultrapasse os 100°C.	Funcionamento normal.  Reduza ou seleccione uma temperatura correcta.
A temperatura do conteúdo da taça não ultrapassa os 100°C.	A água dos próprios ingredientes pode estar a evitar que a temperatura ultrapasse os 100°C.	Funcionamento normal



Guia de avarias (continuação)		
Problema	Causa	Solução
A máquina movimenta-se e vibra muito durante o funcionamento.	Carga irregular na taça provoca vibrações excessivas. Excedida a capacidade máxima. Utensílio errado ou velocidade errada.	Reduza a quantidade ou reorganize os alimentos dentro da taça e reinicie a unidade. Consulte o programa correspondente e o quadro de velocidades recomendadas para a utilização do utensílio e da velocidade correctos.
O ecrã mostra a mensagem de erro E:34	Problemas de ligação Wi-Fi.	Verifique Palavra-passe Wi-Fi. Esquecer a rede Wi-Fi, vá a Configurações  > Wi-Fi > Esquecer Rede. Reinicie a Configuração do Aparelho a partir da APP da Kenwood World.
 piscar lento	Rede Wi-Fi conhecida não encontrada.	O aparelho pode ter sido deslocado, o router pode estar desligado ou necessitar de ser reiniciado.
 piscar rápido	Wi-Fi disponível, mas não é possível estabelecer ligação aos servidores da nuvem.	O router pode precisar de ser reiniciado, ou contacte o seu fornecedor de Internet. Verifique a ligação à internet na sua rede local.
Quando contactar a Assistência técnica, podem ser-lhe pedidos detalhes da versão de software da sua máquina. Estas informações podem ser encontradas premindo o ícone do menu das configurações e depois seleccionando "Acerca do Aparelho".		
O ecrã mostra "- -"	A balança está a voltar a zero.	Funcionamento normal.
O ecrã mostra uma leitura negativa.	O ecrã não foi repostado a zero e os ingredientes ou a taça/tampa/acessório foram retirados. Os ingredientes ou objectos estão a ser pressionados contra o aparelho ou por baixo dele.  O aparelho está pressionado contra uma parede.	Reponha o ecrã a zero, recolha os ingredientes que faltam ou recolha a taça. Assegure-se de que não existem ingredientes ou objectos pressionados contra o aparelho ou por baixo dele. Assegure-se de que existe espaço entre o aparelho e as paredes. Reponha a zeros antes de pesar os próximos ingredientes.
O ecrã não está a registar pequenas quantidades.	As quantidades pesadas são demasiado pequenas.	Utilize as medidas colher de sopa ou de chá para muito pequenas quantidades.
O peso mudou no ecrã.	O aparelho deslocou-se durante o funcionamento.  Tocou na taça durante a pesagem dos ingredientes.	Coloque sempre o aparelho numa superfície seca, plana e estável antes de pesar. Não mova o aparelho ou toque na taça enquanto estiver a funcionar na função de pesagem. Reponha a zeros antes de pesar os próximos ingredientes.
Impossível mudar rapidamente entre o sistema métrico e o sistema imperial.	O aparelho está a reconfigurar-se para mostrar as unidades e medidas previamente seleccionadas.	Espere 5 segundos e tente novamente.
A pesagem através da app (peso mostrado no dispositivo móvel) tem uma resposta lenta.	O sinal do Wi-Fi é fraco.  O dispositivo móvel não está ligado à mesma rede local de Wi-Fi.	Assegure-se de que tem um sinal forte de rede (contacte o seu fornecedor de serviço de internet para saber como melhorar). Confirme que o seu dispositivo móvel está ligado à mesma rede local de Wi-Fi que o aparelho (vá às configurações do dispositivo móvel e seleccione a sua rede Wi-Fi local).
<b>Se o problema persistir, contacte o seu Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood mais próximo de si, visite por favor o site <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> ou o website específico do seu país.</b>		



## Informação sobre Ecodesign

**Porta de Rede:** Porta única de rede Wi-Fi, activada por defeito.

<b>Modelo N.º:</b>	<b>TYPE KCL95</b>
<b>Gama de Frequências RF:</b>	2412 - 2472 MHz
<b>Potência Máxima de Transmissão:</b>	< 20 dBm

### Protocolo de Comunicação: IEEE802.11 b, g, n

A KCL95 tem uma Porta única de Rede Wi-Fi e deve ser usada como equipamento de funcionamento à distância.

- A Porta de Rede pode ser desactivada no Menu de Configurações Wi-Fi, seleccionando “Desligar”.
- A Porta de Rede pode ser reactivada no Menu de Configurações Wi-Fi, seleccionando “Ligar”.

<b>Modo</b>
<b>Sem Ligação de Rede Ligado</b> - O ecrã mostra o tempo, a velocidade, a temperatura.
<b>Sem Ligação de Rede Em Pausa</b> - após 20 min. de inactividade o ecrã desliga-se. Porta de Rede Wi-Fi inactiva.
<b>Com Ligação de Rede Ligado</b> - O ecrã mostra o tempo, a velocidade, a temperatura. Porta de Rede Wi-Fi activa.
<b>Networked Standby</b> - Após 20 minutos de inactividade o ecrã desliga-se e todas as portas de rede Wi-Fi continuam activas. Consumo de energia 0,8W.
<b>Desligado</b> - Activado pelo interruptor na traseira da unidade.

### Reactivação: O aparelho pode ser reactivado do modo de espera a partir de:

- Com ligação de rede, em pausa: Toque no ecrã, rode o controlo ou à distância através da App.
- Sem ligação de rede, em pausa: Toque no ecrã ou rode o controlo.
- **A taça e a tampa devem estar sempre colocadas no aparelho para poder ser posto a funcionar à distância.**

### Repor os Parâmetros de Fábrica - Importante

Quando eliminar o aparelho, é importante repor os parâmetros de fábrica de forma a proteger os seus dados pessoais. Seleccionar esta opção apaga todos os dados Wi-Fi guardados no aparelho e restaura as configurações de fábrica. Para repor os parâmetros de fábrica do seu aparelho, seleccione *Configurações > Repor Parâmetros de Fábrica*.


## WEBSITE

<b>Modos</b>	<b>Consumo de energia</b>
<b>Sem Ligação de Rede Ligado</b> - O ecrã mostra o tempo, a velocidade e a temperatura.	N/A
<b>Sem Ligação de Rede Em Pausa</b> - Após 20 min. de inactividade o ecrã desliga-se. Porta de Rede Wi-Fi inactiva.	0,2W
<b>Ligação de Rede Ligado</b> - O ecrã mostra o tempo, a velocidade e a temperatura. Porta de Rede Wi-Fi activa.	N/A
<b>Ligação de Rede Em Pausa</b> - Após 20 min. de inactividade o ecrã desliga-se e todas as portas de rede Wi-Fi continua activas.	0,8W
Desligado - Activado pelo interruptor na traseira da unidade.	0,0W

## Sikkerhed

- **Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.**
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.

### **Vigtig besked - elektroniske medicinske implantater**

- Dette apparat danner kortrækkende magnetiske felter, ligesom alle induktionsprodukter til opvarmning. Hvis en bruger eller en person i den umiddelbare nærhed har en pacemaker eller et andet aktivt implantat, bedes du kontakte en læge før brug, med hensyn til mulige uforlideligheder for at undgå en sundhedsrisiko.
- Sluk for apparatet og træk stikket ud før montering eller afmontering af redskaber/tilbehør, efter brug eller før rengøring.
- Sørg for at kropsdele, hår, smykker og løstsiddende påklædning holdes væk fra de bevægelige dele og monteret tilbehør.
- Placér aldrig dine fingre mm. i hængselsmekanismen.
- Lad aldrig apparatet være tændt uden opsyn, når det ikke er i tilberedningstilstand.
- Når apparatet efterlades uden opsyn i kogetilstand, skal følgende overholdes nøje:
  - sørg for, at vejledningen følges med hensyn til temperatur og maksimale tilberedningsmængder,
  - sørg for, at enheden og ledningen er anbragt utilgængeligt for børn og væk fra køkkenbordkanten,
  - kontrollér med jævne mellemrum for at sikre, at der er tilført nok væske, og at retten ikke koger over.
- Benyt aldrig et beskadiget apparat. Få det efterset eller repareret: se 'Service og kundepleje',.
- Benyt aldrig uautoriseret tilbehør eller mere end et stk. tilbehør ad gangen.
- Overskrid aldrig de maksimale mængder, og overskrid aldrig det maksimale 3 liters opfyldningsniveau, som er markeret på indersiden af skålen.
- Når du benytter tilbehør, skal du læse de medfølgende sikkerheds- og brugervejledninger.
- Vær forsigtig når du løfter dette apparat, da det er tungt. Sørg for at hovedet er låst og at skålen, redskaberne, dæksler til udgange og ledning er sat godt fast, før apparatet løftes.
- Når apparatet flyttes, skal der altid løftes i soklen og mikserhovedet. Løft/bær IKKE apparatet i skålens håndtag
- Lad aldrig ledningen hænge ned, således at et barn kan få fat i den.
- Lad aldrig motoren, ledning eller stikkontakt komme i kontakt med vand.
- Vær forsigtig med at håndtere eller berøre alle dele af apparatet, mens det anvendes i kogeindstillingen eller efter madlavning, SPECIELT SKÅLEN, STÆNKSKÆRMEN OG REDSKABER da de stadig vil være VARME i lang tid efter at der er slukket for apparatet. Benyt håndtagene til at fjerne og bære skålen. Benyt grydelapper når den varme skål og de varme mikserredskaber håndteres.
-  Symbolet på produktet angiver en overflade, der kan blive varm under brug.
- Udvis forsigtighed, når skåleredskaber aftages efter længere tids brug, da de kan blive varme.
- Undersiden af skålen vil stadig være varm lang tid efter opvarmningen er færdig. Vær forsigtig ved håndtering og anvend bordskåneren når skålen placeres på varmefølsomme overflader.
- Pas på dampudslip fra mikser-skålen, specielt når låget på stænk-skærmen åbnes eller når mikserhovedet løftes.
- Hvis der overføres varm mad fra mikserne til blenderen, skal ingredienserne altid have lov til at køle af til stuetemperatur, før de placeres i blenderen.
- Anvend kun skålen og de medfølgende redskaber med dette apparat. Anvend aldrig skålen sammen med en anden varmekilde.
- Benyt aldrig apparatet i kogeindstillingen, hvis skålen er tom.

- Tilsæt aldrig noget gennem luftventilerne.
- Under anvendelse af dette apparat skal der sikres at det er placeret på en jævn overflade væk fra kanten. Sørg for at det er mindst 10 cm fra vægge og sørg for at ventilerne ikke er blokerede. Må ikke placeres under ophængte køkkenskabe.
- Sørg for at undersiden af skålen og temperatursensorerne er rene og tørre før madlavning, for korrekt og sikker brug af induktionskogerens.
- Metalgenstande såsom knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på soklen til skål/induktionsområdet, da de kan blive varme.
- Som med alle induktionskogeapparater, må der ikke placeres kreditkort, magnetiske genstande og følsomt elektronisk udstyr tæt ved apparatet, mens det er i brug.
- Anvend ikke apparatet til dybstegning af madvarer.
- Sørg altid for at maden er helt gennemkogt før den spises.
- Overskrid ikke 250 ml, når der bruges olie til tilberedningen.
- Maden bør spises i løbet af kort tid efter tilberedning eller hurtigt nedkøles og derefter sættes i køleskab så hurtigt som muligt.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Brug ikke overdreven kraft ved tryk på touchskærmen, og betjen den aldrig med skarpe genstande.
- Brug ikke piskeriset til tunge blandinger (f.eks. sammenpiskning af fedtstof og sukker) da det kan beskadige det.
- Elledningen reducerer risikoen for at blive viklet ind eller snuble.  
Forlængerledninger kan bruges, hvis der udvises forsigtighed. Hvis der bruges forlængerledning: 1) skal forlængerledningens anførte elektriske klassifikation være mindst så stor som apparatets elektriske klassifikation, og 2) ledningen skal opsættes, så den ikke hænger ud over bordpladen, hvor børn kan trække i den, eller der kan snubles i den ved et uheld. Hvis apparatet er jordet, skal forlængerledningen være en tretrådet ledning af typen, der er jordet.  
Apparatets elektriske klassifikation er anført på undersiden af enheden.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.
- Den højeste klassificering er baseret på tilbehøret minihakker/kværn med størst strømbelastning. Andet tilbehør kan bruge mindre strøm.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening ved hjælp af enekstern timer eller et separat fjernbetjent system.

## Damptilbehør

- Dette tilbehør udsender damp, som du kan brænde dig på.
- Pas på ikke at brænde dig på damp, der kommer ud af damperkurven, særlig når du fjerner stænskærmen eller løfter tilførselsrørets låg.
- Vær forsigtig, når delene håndteres: Væske, kondensvand, dampkogerens eller køkkenmaskinens dele vil være meget varme. Brug ovenhandsker.
- Træk stikket ud til tilbehøret før montering eller afmontering af delene eller ved rengøring.

## Fødevarerikkerhed

- Kog kød, fisk og fjerkræ helt igennem. Og kog dem aldrig fra frossen tilstand.
- Kogt mad må ikke genopvarmes i din dampkoger.

### Før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- **ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL VÆRE FORBUNDET TIL JORD.**
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.
- Dette apparat er i overensstemmelse med de væsentlige krav og andre relevante bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

## Før første brug

- Vask delene: Se "Pleje og rengøring"-afsnittet.

## Lær din Kenwood Cooking Chef at kende

### Forklaring

#### Udtag til tilbehør

- ① Højhastighedsudtag (HSO)
- ② Lavhastighedsudtag (SSO)
- ③ Skålens redskabssokkel
- ④ Røreredskabets sokkel

#### Mikser


- ⑤ Dæksel til højhastighedsudtag
- ⑥ Mikserhoved
- ⑦ Dæksel til lavhastighedsudtag
- ⑧ Cooking chef skål
- ⑨ Hoved - løftearm
- ⑩ Drejeknap
- ⑪ Tænd/sluk-knap
- ⑫ Display
- ⑬ Bordskåner
- ⑭ Afløb
- ⑮ Sokkel til skål/induktionsområde
- ⑯ Luftventiler
- ⑰ Temperatursensorer
- ⑱ Varmeskjold
- ⑲ Gummiforsegling (aftagelig)
- ⑳ Stænkskærm
- ㉑ Låg til indfødningsrakt
- ㉒ K-spade
- ㉓ Purépisker til høj temperatur
- ㉔ Piskeris
- ㉕ Dejredskab
- ㉖ Røreredskab
- ㉗ Clips til rørehjælp
- ㉘ Dejskraber til høj temperatur
- ㉙ Dejskraber
- ㉚ Skruenøgle



#### Dampertilbehør

- ③① Holdere til håndtag
- ③② Støttering
- ③③ Foldehåndtag
- ③④ Aftagelig bakke
- ③⑤ Æggeholdere

#### Bemærk: Tilbehør til lavhastighedsudtag

Lavhastighedsudtaget på din køkken-maskinmodel har Twist-tilslutningssystem. Det er konstrueret til at passe til twist-tilslutningssystem-tilbehør.

Når du køber nyt tilbehør til lavhastighedsudtaget, skal du kontrollere kompatibilitet med din køkkenmaskine. Alt twist-tilslutningssystem-tilbehør kan identificeres via produktkoden, der begynder med KAX og også på Twist-logoet , som er synligt på emballagen.


Hvis dit eget tilbehør har Bar-tilslutningssystem , skal du bruge KAT002ME-mellemstykket til at tilslutte disse til twist-tilslutningssystem  på din køkkenmaskine.

For at få flere oplysninger kan du besøge [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).


## Tilslutter til appen Kenwood World

### Se illustration **A - D**

Med Kenwood World app kan du styre dit apparat via din smartphone eller tablet.

- 1 Sæt stikket i, og tryk på tænd/sluk-knappen på siden af motorenheden.
- 2 Vælg Indstillinger  > WiFi > Tilslut, og følg instruktionerne på touchskærmen.

#### PIN

- Dette er påkrævet, når Kenwood World app beder dig om det.
- Apparatet kan kun tilsluttes, når PIN-koden er vist på displayskærmen. Hvis PIN-koden indtastes forkert, skal man følge appens instruktioner og forsøge igen.
- TFor at få vist enhedens PIN-kode skal du vælge Indstillinger  > WiFi > Tilslut og følge instruktionerne på displayskærmen (kun ved tilslutning til WiFi).

#### Bemærk:

##### WiFi


Fungerer med IEEE802.11 b, g og n kun ved 2,4 GHz og tilslutter til netværk med WPA2-PSK.

##### Kompatibilitet

Kenwood World app kompatibel med den seneste version af iOS og Android.

#### Fabriksnulstilling

##### Vigtigt

- Når apparatet bortskaffes, er det vigtigt at fabriksnulstille det for at beskytte dine personlige data.
- Ved valg af denne funktion slettes alle WiFi-data, der er gemt på apparatet, og det nulstilles til fabriksindstillinger.
- For at fabriksnulstille apparatet vælges Indstillinger  > Fabriknulstilling.

## Opsætning af din Cooking Chef Connect

### Se illustration **E - I**

#### VIGTIGT

- Sørg for at induktionsområdet, temperatursensorerne og skålens ydre overflade forned er rene. Hvis dette ikke er tilfældet, vil det påvirke varmesensoren, og resultatet af kogningen vil ikke være optimalt.
  - Sørg for at alle dæksler til udgange, herunder varmeskjoldet, er monteret. Hvis de ikke er korrekt monteret, vil opvarmningsfunktionen ikke fungere.
- 1 Sæt stikket i, og tryk på tænd/sluk-knappen.
  - 2 Drej hovedets løftearm med uret, og løft mikserhovedet, til det låser.
  - 3 Tryk varmeskjoldet op på undersiden af mikserhovedet, til det er i stilling. Varmeskjoldet må aldrig bruges, uden at gummiforseglingen sidder korrekt.
  - Hvis Cooking Chef Connect bruges uden opvarmning, er det ikke nødvendigt at påsætte varmeskjoldet, medmindre stænkskærmen anvendes.. Se afsnittet "Påsætning og brug af stænkskærmen".
  - 4 Sæt skålen på foden.
  - 5 Sæt det ønskede redskab i skålens redskabssokkel eller røreredskabets sokkel, hvis røreredskabet bruges. Sæt tappen sættes i rillen, derpå drejes der for at låse den i position.
  - Ved aftagning af et redskab gennemføres ovenstående trin 5 bagfra. (Brug altid grillhandsker til at aftage redskaber efter tilberedning).
  - 6 Når mikserhovedet skal sænkes, hæves det først let. Drej derpå hovedets løftearm med uret. Sænk det ned i låst position.

**Røreredskab** – når rørereds-kabet bruges, kan clipsen til rørehjælp også bruges til hjælp med at mikse, se "sådan påsættes og aftages clipsen til rørehjælp". Rørereds-kabet kan også bruges sammen med piskeriset. **Brug ikke rørereds-kabet sammen med dejredskabet.**

## Sådan anvendes din Cooking Chef Connect – manuel betjening

- 1 Hæld de relevante ingredienser i, der skal tilberedes/mikses.
- 2 Indstil den ønskede tid, hastighed og temperatur.  
Bemærk: For at bruge maskinen som en mixer uden varme vælges "Fra" ved indstilling af temperatur.  
Drej drejeknappen mod uret for at anvende røreintervaller og puls.  
Drej drejeknappen med uret for at bruge konstante hastigheder.
- 3 Tryk på drejeknappen for at starte.
- 4 Stop enheden til enhver tid ved at trykke på drejeknappen. Hvis enheden er i tilberedningstilstand, skal der udvises forsigtighed, da den bliver varm.
  - Hvis skålens temperatur overstiger 60 °C, begrænses hastigheden automatisk af sikkerhedshensyn, selvom der er valgt en højere hastighed. Hastigheden øges ikke automatisk, når temperaturen falder til under 60 °C. Hastigheden skal først drejes til fra-positionen og den ønskede hastighed vælges igen.

### Tilstand for høj hastighed og høj temperatur (HSHT)

Sådan mikses der ved høj hastighed ved temperaturer på 60 °C og derover

- Vælg tid (hvis relevant), hastighed og temperatur på 60 °C eller derover.
- En advarsel om at du går ind i HSHT-tilstand, dukker op på skærmen.
- Når advarslen er blevet læst og forstået, trykkes på Ja for at bekræfte, at du gerne vil gå ind i HSHT-tilstand.
- Tryk på drejeknappen for at starte.

**Denne funktion MÅ KUN bruges med piskeriset og/eller rørereds-kabet. Du må ikke overskride den maksimale tilberedningsmængde på 3 liter, og du skal sikre, at stænkskærmen er påsat. Maskinen må ikke efterlades uden opsyn.**

- 5 Når et program er færdigt, bipper enheden 3 gange.
  - Bemærk: Hvis tiden ikke indstilles, slutter varme- og røre-processerne automatisk, når timeren har nået 8 timer.
- 6 Sæt temperaturen på "OFF" for at stoppe opvarmningsprocessen. Stop enheden til enhver tid ved at trykke på drejeknappen.  
**Vigtigt** - Hvis mikserhovedet på noget tidspunkt hæves, når det kører, sættes opvarmningsprocessen på pause, og skålredskabet vil stoppe og vil ikke starte igen, når mikserhovedet sænkes. For at genstarte mikseren skal mikserhovedet sænkes, og der trykkes på drejeknappen.

## Brug af forudindstillede programmer

### Se illustration **P** - **R**

- 1 Vælg menuen for forudindstilling.
- 2 Vælg den forudindstilling, du ønsker.
- 3 Følg instruktionerne på displayskærmen.
- 4 Stop enheden til enhver tid ved at trykke på drejeknappen. Vær forsigtig, da skålen og redskaberne er varme.

## Efter kogning


- **Vær forsigtig, når du håndterer eller berører enhver del af apparatet, når det bruges i kogetilstand eller efter kogning, SÆRLIG SKÅLEN OG REDSKABERNE, da de forbliver VARME længe efter, at apparatet slukkes.**
- Brug de to sidehåndtag til at fjerne skålen og bære den. Brug grillhandsker, når du håndterer den varme skål og varme redskaber.w
- Skålens underside forbliver varm, længe efter at opvarmningen er stoppet. Vær forsigtig ved håndtering, og brug den medfølgende bordskåner til at beskytte varmekfølsomme overflader.

### Vink og tips

- Nogle opskrifter, specielt dem med en højt vandindhold, vil ikke være i stand til at opnå en kogetemperatur på over 100 °C (da det er vands kogepunkt).
- Når der tilsættes ingredienser til skålen under madlavningen, skal hastigheden reduceres og ingredienserne skal tilsættes langsomt og jævnt.
- Anvend den kontinuerlige omrører indstilling for at opvarme saucer.
- Hvis du bruger stænkskærmen under madlavningen, skal du altid fjerne den før mikserhovedet løftes. Pas på den kondensation, som dannes på stænkskærmen og varmeskjoldet.
- Når mikserhovedet løftes, skal det gøres langsomt for at lade evt. væske på undersiden af varmeskjoldet løbe tilbage i skålen.
- Der er fire funktioner for røreforsinkelse, hvormed du kan vælge den korrekte mængde af omrøring til individuelle opskrifter. Nogle opskrifter kræver konstant omrøring, så ingredienserne ikke klistrer fast til skålens bund, andre kan have fordel af afbrudt omrøring for at bevare madens konsistens.

## Brug af vejefunktionen

### Se illustration **S**

- 1 Vælg vejefunktionen  på touchskærmen.
- 2 Påsæt skålen.
- 3 Nulstil vægten.
- 4 Vej ingredienserne.
- 5 Tryk på enhedsknappen på vejeskærmen for at skifte mellem enheder.

Bemærk: Sæt altid apparatet på en tør, flad og stabil overflade inden vejning. Tryk ikke på mikseren eller skålen under vejning, da dette vil påvirke vægtens nøjagtighed.

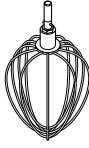




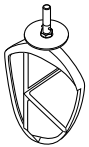









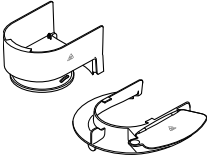








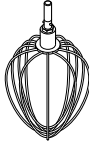



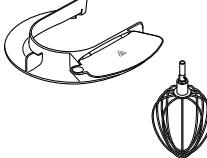



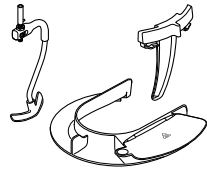






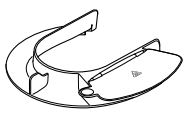



Vejefunktionen kan bruges med mikserhovedet i enten ned- eller op-position.

## Oversigt over brug med forudindstilling

Standardindstillingerne kan tilpasses efter din opskrift, hvor det er muligt.

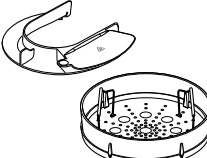



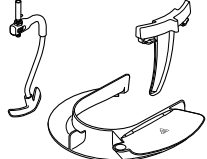






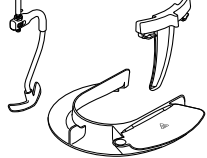






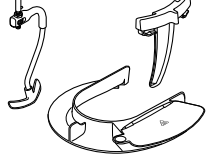






Ikke-justerbare indstillinger er angivet med -ikonet.

Når "Opvarmer" vises på displayskærmen, vil timeren ikke begynde at tælle ned, før den korrekte temperatur er nået.

Forudindstilling	Anbefalet redskab	Standardindstillinger (justerbart)	Holde varm-stadie	Opskriftsideer/anvendelse
Piskning af æggehvider		 <b>1 min. 15 sek.</b> (1 min. - 5 min.)  <b>Maks.</b> (Min. - Maks.)  <b>OFF</b> 		Æggehvider til chokolademousse
Sukkerbrødskegler		 <b>1 min.</b> (30 sek. - 5 min.)  <b>1 - Maks.</b> (1 - Maks.)  <b>OFF</b> 		Sandkegler, cupcakes
Æltning af dej		 <b>10 min.</b> (5 min. - 30 min.)  <b>Min. to 1</b> (min. - 1)  <b>OFF</b> 		Boller, pizza
Efterhævning af dej		 <b>1 time</b> (20 min. - 1 time)  <b>OFF</b>   <b>30 °C</b> (25 °C - 35 °C)		Efterhævning af gærdej
Smeltning af chokolade		 <b>10 min.</b> (3 min. - 1 time)  <b>1</b>  <b>60 °C</b>		Chokolademousse
Schweizisk marengs		 <b>10 min.</b>  <b>Maks.</b>  <b>40 °C</b>		Grundopskrift til smørglasur
Italiensk marengs		 <b>4 min.</b>  <b>HSHT 6</b>  <b>60 °C - 85 °C</b>		Citrontærte med marengs Is surprise
Frugtkompot		 <b>20 min.</b>  <b>1</b>  <b>104 °C</b>	 <b>30 min.</b>  <b>3</b>  <b>62 °C</b>	Kagefyld, dessertpynt
Popcorn		 <b>10 min.</b>  <b>OFF</b>  <b>180 °C</b>		Friske hjemmelavede popcorn



## Oversigt over brug med forudindstilling – fortsat

Forudindstilling	Anbefalet redskab	Standardindstillinger (justerbart)	Holde varm-stadie	Opskriftsideer/ anvendelse
Damp		 <b>20 min.</b> (15 min. – 45 min.)  <b>OFF</b>  <b>100 °C</b>		Laks en papillote
Sammenkogte retter		 <b>40 min.</b>  <b>3 - 4</b>  <b>103 °C - 140 °C</b>	 <b>30 min.</b>  <b>2</b>  <b>62 °C</b>	Bolognese
Suppe med store stykker		 <b>20 min.</b>  <b>3 - 4</b>  <b>103 °C - 140 °C</b>	 <b>30 min.</b>  <b>2</b>  <b>62 °C</b>	Minestrone, Bouillon
Langtidstilberedning		 <b>2 timer</b>  <b>3 - 4</b>  <b>98 °C - 140 °C</b>	 <b>30 min.</b>  <b>2</b>  <b>62 °C</b>	Bøf bourguignon

## Opskrift

### Sveskemarinade

200 g klar flydende honning

40 g bløde svesker

40 ml vand

- Anbring alle ingredienserne i minihakkeren/-kværnen. Stilles på køl natten over.
- Sæt tilbehøret på køkkenmaskinen.
- Skift til puls i 4 sekunder.
- Anvend efter behov.

## Dampertilbehør

### Se illustration **T**

- Når du anvender din dampkurv, skal du altid holde din Cooking Chef væk fra vægge eller vægskabe: dampen kan beskadige dem.
  - Tilsæt krydderier efter kogning. Derved vil pletter og fordybninger undgås på skålen af rustfrit stål.
- Placér den aftagelige bakke på en jævn overflade, og sørg for at håndtagene er foldet indad
  - Sæt støttingen på bakken og sørg for at holderne til håndtagene på ringen er på plads ved siden af de V-formede udskæringer på bakken.
  - Fold håndtagene ud og klik dem på holderne til håndtagene.
  - Placér den mad, der skal koges, på bakken. Grøntsager skal rengøres grundigt og om nødvendigt skrælles.
  - Tilsæt den nødvendige mængde vand til skålen (se kogetabellen). Filtreret vand er det bedste, da det reducerer kalkaflejringer og pletter.
  - Placér den monterede dampkoger i skålen – den vil få sin egen højde.
  - Sæt varmeskjoldet på mikserhovedet.
  - Sæt skålen og damperkurven på køkkenmaskinen.
  - Sænk mikserhovedet og sæt derefter stænkskærmen på.
  - Vælg forindstilling for damp, og indstil tilberedningstiden (efter oversigten over anbefalet tilberedning). Tryk på drejeknappen for at starte
  - Lad den dampkoge i den ønskede tid.

12 Fjern stænkskærmen.

13 Løft mikserhovedet.

14 Løft dampkurven ud ved hjælp af håndtagene – pas på at de ikke folder indad.

15 Placér dampkurven på en stor tallerken eller en anden passende beholder.

16 Klik håndtagene af og fold dem mod midten. Løft støttingen af og fold håndtagene ud.

17 Maden fjernes.

### Vigtigt

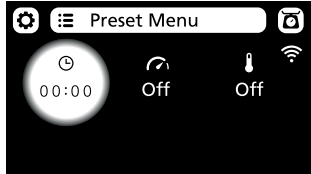
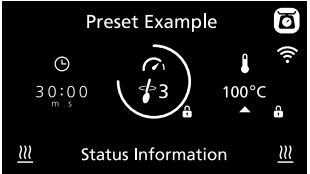



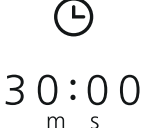







**Vær forsigtig ved al håndtering: Al væske, kondens, alle damperens dele og køkkenmaskindele er meget varme. Brug ovenhandsker.**

- Forsøg ikke på at montere et mikserredskab når dampkurven anvendes.
- Lad være med at koge mad i mikser-skålen når dampkurven anvendes.

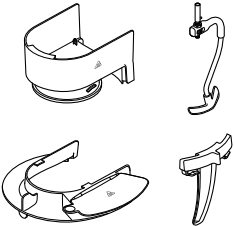



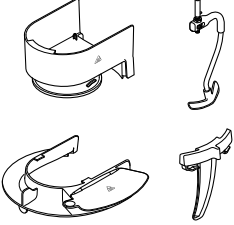



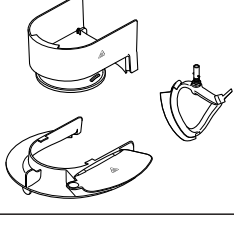



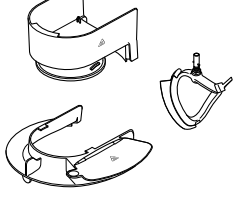



### Vink og tips






- Tilbageværende væske i skålen er god til at lave suppe eller bouillon af. Pas på det er meget varmt.
- Efterlad huller mellem madstykkerne.
- Store stykker skal omrøres efter kogning i halvdelen af tiden.
- Mad, der er skåret i ensartede stykker, bliver kogt mere jævnt.
- Hvis mere en 1 slags mad dampes, kan ting som ikke skal koge så længe kommes i senere.
- Hvis du løfter låget til indfødningsskakt eller fjerner stænkskærmen, slipper damp ud og det kan tage længere at koge maden.
- Maden vil fortsat koge, når køkkenmaskinen slår fra, så fjern maden med det samme.
- Hvis din mad ikke er kogt længe nok, skal timeren indstilles igen. Det kan være nødvendigt at hælde mere vand på.
- Kogetiderne er kun vejledende. Kontroller altid at maden er gennemkogt, før den spises.
- Lad ikke apparatet koge tørt, hæld vand på hvis det er nødvendigt.

## Uddybende om displayskærmen

	
	<p>Tryk på dette ikon for at åbne indstillingsmenuen.</p>
	<p>Tap this icon to open the pre-set programmes menu.</p>
	<p>Tryk på dette ikon for at veje ingredienserne i skålen.</p>
	<p>Viser den valgte tid i timer (t), minutter (m) og sekunder (s).</p>
	<p>Viser det valgte røreinterval. Hvis der vælges en afbrudt hastighed (2 → 4) vil den ydre ring gradvist stige, og apparatet rører, når det er fuldt.</p>
	<p>Viser den valgte temperatur. En pulserende rød baggrund angiver, at maskinen er i varmetilstand. En udfyldt rød baggrund viser, at maskinen har nået den indstillede temperatur.</p>
	<p>Indikerer at en indstilling (tid, hastighed eller temperatur) ikke kan justeres.</p>
<p>Statusoplysninger</p>	<p>Teksten her viser statusoplysninger.</p>
	<p>Indikerer at skålen, dens indhold og eventuelt anvendte dele er varme. De skal håndteres med forsigtighed.</p>
	<p>Indikerer, at apparatet er tilsluttet et WiFi-netværk.</p>
	<p>Indikerer, at apparatet er i tilstand for høj hastighed og høj temperatur (HSHT)</p>
	<p>Drej drejeknappen mod uret for at anvende røreintervaller og puls. Drej drejeknappen med uret for at bruge konstante hastigheder min. - maks.</p>

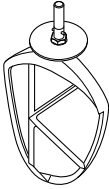



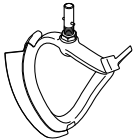



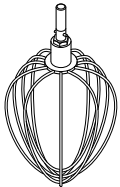





Opskrifter			
Opskrift	Anvendt redskab	Forudindstilling/ Manuelle indstillinger	Ingredienser
Minestrone		Suppe med store stykker  <b>20 min.</b>  <b>2 - 3</b>  <b>98 °C</b>	Kom følgende i på én gang: 100 g pancetta <i>i tern</i> 2 fed hvidløg, <i>hakket</i> 50 g arborio-ris 2½ spsk. tomatpuré 70 g savojkål 1 tsk. tørret rosmarin 2 tsk. tørret salvie 1 stilk bladselleri <i>i skiver</i> 60 g porre <i>i skiver</i> 75 g løg <i>i skiver</i> 75 g gulerødder <i>i skiver</i> 1 l varm grøntsagsbouillon Salt og peber
Bøf Stroganoff		Sammenkogte retter  <b>30 min.</b>  <b>2 - 3</b>  <b>98 °C</b>	Kom følgende i på én gang: 600 g oksekød <i>i tern</i> 1 spsk. paprika 1 spsk. smør 1 fed hvidløg, <i>hakket</i> 200 g champignon <i>i skiver</i> 150 g løg <i>i skiver</i> 300 g gulerødder <i>i skiver</i> 200 ml kaffefløde Salt og peber
Crème anglaise		Manuelle indstillinger  <b>15 min.</b>  <b>1</b>  <b>85 °C</b>	Kom følgende i på én gang: 250 g sødmælk 250 g piskefløde 1 tsk. vaniljeekstrakt 2 spsk. majsstivelse 96 g æggeblomme 80 g flormelis } <i>Miks sammen</i>
Risengrød		Manuelle indstillinger  <b>1 t</b> 15 min.  <b>2</b>  <b>95 °C</b>	Kom følgende i på én gang: 150 g grødris 1 l sødmælk 75 g flormelis 2 tsk. vaniljeekstrakt

Temperatur- og hastighedsindstillinger		
Temperatur Retningslinjer	60 °C	Smeltning af chokolade
	72 °C - 82 °C	Pochering
	98 °C - 99 °C	Snurren
	100 °C	Kogning, dampning
	130 °C - 140 °C	Sautering af grøntsager
	180 °C	Bruning af kød
	(P)	Puls - til korte stød ved maksimumeffekt.
	 <b>1</b>	Røreinterval 1 - mikseren vil køre ved konstant lav hastighed. Anvendes til at folde lette ingredienser ind i tungere blandinger.
	 <b>2</b>	Røreinterval 2 - afbrudt omrøring med korte pauser. Ved indstilling til denne hastighed kører den afbrudt ved langsom hastighed hver 10. sekund med cirka 1,5 omrøringer.
	 <b>3</b>	Røreinterval 3 - afbrudt omrøring med mellemlange pauser. Ved indstilling til denne hastighed kører den afbrudt ved langsom hastighed hver 30. sekund med cirka 1,5 omrøringer
	 <b>4</b>	Røreinterval 4 - afbrudt omrøring med lange pauser. Ved indstilling til denne hastighed kører den afbrudt ved langsom hastighed hver 5. minut med cirka 1,5 omrøringer.
	Hastighed min. - maks.	Konstante hastigheder, der gradvis øges til maks.
HSHT	Til miksning ved temperaturer over 60 °C ved hastighed min. - maks.	

## Oversigt over anbefalet brug

**Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.**





		<b>K-spade</b> Til fremstilling af kager, småkager, konditorkager, is, fyld, eclairs og kartoffelmos.		
		<b>Vink og tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter.</li> <li>• For helt at samle ingredienserne skal man ofte stoppe med at mikse og skrabe skålens sider med spatelen.</li> <li>• Brug kolde ingredienser til mørdej, medmindre der står andet i din opskrift.</li> </ul>		
<b>Opskrift/proces</b>		 <b>(Maks.)</b>	 Min. → 1	 <b>(Minutter)</b>
Mørdej og småkager – smuldring af fedtstof i mel	Melvægt	910 g	Min. → 1	2
Alt-i-énkageblandinger	Vægt i alt	4 kg	Min. → Maks.	45-60 sek.
		<b>Purépisker</b> Til piskning og miksning af bløde ingredienser.		
		<b>Vink og tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter.</li> <li>• Når fedtstof og sukker piskes sammen til kageblandinger, skal der altid bruges fedtstof ved stuetemperatur, eller det skal blødgøres først.</li> </ul>		
<b>Opskrift/proces</b>		 <b>(Maks.)</b>	 Min. → Maks.	 <b>(Minutter)</b>
Sammenpiskning af smør/margarine og sukker		4,55 kg (Blanding med 15 æg)	Min. → Maks.	4
Sammenpiskning af æg i kageblandinger			Min. → Maks.	1-4
Irøring af mel, frugt osv.			Min. → 1	30-60 sek.
		<b>Piskeris</b> Til æg, creme og souffléer.		
		<b>Vigtigt</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter.</li> <li>• <b>Brug ikke piskeriset til tunge blandinger (alt i en-kager og sammenpiskning af fedtstof og sukker) da det kan beskadige det.</b></li> <li>• Bedste resultater fås, når æggene har stuetemperatur. Før piskning af æggeblommer skal det sikres, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på riset eller skålen.</li> </ul>		
<b>Opskrift/proces</b>		 <b>(Maks.)</b>	 Min. → Maks.	 <b>(Minutter)</b>
Æggeblommer		16 (605 g)	Min. → Maks.	1½-2
Fedtfri sukkerbrødkager		930 g		4 -6
Fløde		2 l		1½-3
Pandekagedej	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kom først mel i skålen, efterfulgt af de våde ingredienser.</li> <li>• Miks ved minimumhastighed for at samle ingredienserne.</li> </ul>	250 g Mel 500 g Mælk 200 g Æg	Min.	10 sek.
			Maks.	45-60 sek.
Mayonnaise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For at opnå de bedste resultater kan skålen skabes af efter tilførelse af olien. Lad den køre i yderligere 10 sek. ved maks. hastighed</li> </ul>	2 Æggeblomme 10 g Sennep 200 ml Planteolie	Maks.	1-1½

Anvendte æg = middelstørrelse (vægt 53-63 g).

**Piskefløde = frisk piskefløde med minimum 38 % fedtindhold.**

## Oversigt over anbefalet brug

**Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.**



	<b>Dejredskab</b> <b>Til dejblandinger med gær</b>			
	<b>Vink og tips</b> <b>Vigtigt</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Overskrid aldrig den angivne maksimumkapacitet - du kan overbelaste maskinen.</b></li> <li>• Hvis du hører, at maskinen lyder anstrengt, skal du slukke, fjerne halvdelen af dejen og tilberede hver halvdel separat.</li> <li>• Ingredienserne blandes bedst, hvis du kommer væsken i først.</li> </ul> <b>Gær</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tørgær</b> (af typen, der skal oplødes): Hæld det varme vand i skålen. Tilføj derpå gæren og sukkeret, og lad det stå i omkring 10 minutter, indtil det skummer.</li> <li>• <b>Frisk gær:</b> smuldres i melet..</li> <li>• <b>Andre gærtyper:</b> følg producentens vejledning.</li> </ul>			
<b>Opskrift/proces</b>		 <b>(Maks.)</b>		 <b>(Minutter)</b>
Brøddej (fast med gær)	Melvægt	350 g-1,6 kg	Min.	60 sek.
	Vægt i alt	564 g-2,58 kg	1	3-4
Blød gærdej (beriget med smør og æg)	Melvægt	250 g-2,6 kg	Ælt igen ved hastighed 1	60 sek.
	Vægt i alt	478 g-5 kg	Min	60 sek.
			1	3-4
			Ælt igen ved hastighed 1	60 sek.



Anvendte æg = middelstørrelse (vægt 53-63 g)

## Tilberedningsvejledning for dampertilbehør

- Disse tilberedningstider er udelukkende vejledende. 500 ml kan bruges til madvarer, der kræver op til 20 minutters tilberedningstid. Til madvarer, der kræver en længere tilberedningstid, kan der anvendes 650 ml vand.
- Lad ikke enheden koge tør, fyld efter med vand efter behov.
- Overfyld ikke kurven, når der dampes fjerkræ og fisk.
- Læs "fødevarer sikkerhed" i sikkerhedsafsnittet.

### Grøntsager

Ingrediens	 <b>(Maks.)</b>	 <b>(Minutter)</b>	Mængde af vand	Tilberedning
Asparges	450 g	15	500 ml	Skær den nederste del af
Bønner, grønne	450 g	15-20	500 ml	Skær stilk og spids af
Pralbønner	450 g	15-20	500 ml	Skær stilk og spids af, og snit fint
Broccoli	450 g	20	500 ml	Del i buketter
Rosenkål	450 g	25	500 ml	Fjern visne blade og den nederste del af stokken
Kål	1 lille hoved	25	500 ml	Snit
Gulerødder	450 g	20	500 ml	Skær i tynde skiver
Blomkål	1 mellemstort	25 - 30	650 ml	Del i buketter
Courgetter	450 g	15	500 ml	Skær i tynde skiver
Bladselleri	1 hoved	15	500 ml	Skær i tynde skiver
Porrer	3	15	500 ml	Skær i tynde skiver
Sukkerærter	250 g	15	500 ml	Skær stilk og spids af
Små champignoner	450 g	10	500 ml	Tør dem af
Pastinakker	450 g	15	500 ml	Skær i terninger eller tynde skiver
Ærter	450 g	15	500 ml	Bælg dem
Kartofler, nye	450 g	30-40	650 ml	Tør dem af

Fjerkræ og fisk				
Recipe/Process	 (Maks.)	 (Minutter)	Mængde af vand	Bemærkning
Kyllingebryst, uden ben	4	30-40	650 ml	Dampkog, til kødet er gennemkogt og mørt
Kæmpemuslinger	450 g	10	500 ml	Dampkog, til skallerne åbner sig
Rejer, mellemstore	450 g	10	500 ml	Dampkog, til rejerne er lyserøde
Fisk, fileter	230 g	10-20	500 ml	Dampkog, til fisken er mør
Fisk, portionskiver	2,5 cm tykke	15-20	500 ml	Dampkog, til fisken er mør
Fisk, hel	340 g	15-20	500 ml	Dampkog, til fisken er mør
Hummerhaler	2-4	20	500 ml	Dampkog, til halerne er røde
Muslinger	450 g	15	500 ml	Dampkog, til skallerne åbner sig
Østers	6	15	500 ml	Dampkog, til skallerne åbner sig
Kammuslinger	230 g	15	500 ml	Dampkog, til muslingerne er varme og møre

## Indstilling af redskabshøjde

### Se illustration

#### Piskeris, K-spade i rustfrit stål

For at få det bedste resultat skal piskeriset og K-spaden næsten berøre bunden af skålen. Om nødvendigt kan højden indstilles med den medfølgende skruenøgle.

**Purépisker til høj temperatur** – dette redskab skal kun lige røre ved bunden af skålen.

- 1 Træk stikket ud for apparatet.
- 2 Hæv mikserhovedet, og isæt piskeriset, K-spaden eller purépiskeren til høj temperatur.
- 3 Sænk mikserhovedet. Hvis højden skal justeres, løftes mikserhoved og redskabet fjernes.
- 4 Anvend den medfølgende skruenøgle til at løsne møtrikken tilstrækkeligt til at gøre det muligt at justere skaftet. Hvis redskabet skal sænkes ned mod skålens bund, skal skaftet drejes mod uret. Hvis redskabet skal løftes fra skålens bund, skal skaftet drejes med uret.
- 5 Spænd møtrikken igen.
- 6 Sæt redskabet på mikseren og sænk mikserhovedet. (Kontrollér positionen ved at se de ovenstående punkter).
- 7 Gentag de ovenstående trin efter behov til redskabet er korrekt på plads. Når dette er gjort spændes møtrikken forsvarligt.

**Dejredskab** – dette redskab indstilles på fabrikken og er ikke indstilleligt.

**Røreredskab** – dette redskab skal lige netop berøre bunden af skålen.

- 1 Tag apparatets stik ud.
- 2 Hæv mikserhovedet, og isæt røreredskabet.
- 3 Sænk mikserhovedet. Hvis redskabet skal indstilles, skal mikserhovedet hæves og skruenøglen bruges til at løsne møtrikken. Sænk derpå mikserhovedet.
- 4 For at sænke redskabet mod bunden af skålen drejes indstillingshjulet med uret. For at hæve redskabet fra bunden af skålen drejes indstillingshjulet mod uret.
- 5 Spænd møtrikken igen.

## Påsætning og brug af stænkskærmen

### Se illustration

Stænkskærmen består af 2 stykker: varmeskjoldet og stænkskærmen.

Varmeskjoldet beskytter mikserhovedet mod damp, der dannes under tilberedningen.

Stænkskærmen må ikke sættes på skålen undtagen sammen med varmeskjoldet.

- 1 Løft mikserhovedet indtil det låser på plads.
- 2 Skub varmeskjoldet opad mod undersiden af mikserhovedet indtil det er helt på plads. Varmeskjoldet må aldrig anvendes uden at gummiforseglingen er korrekt monteret.
- 3 Sæt skålen på plads på soklen.
- 4 Sænk mikserhovedet.
- 5 Lad stænkskærmen hvile på kanten af skålen og skub den fremad indtil den er helt på plads.
- 6 Stænkskærmen fjernes ved at trække den væk fra apparatet.

Bemærk: Stænkskærmen forbliver påsat varmeskjoldet, når mikserhovedet løftes, medmindre den aftages, inden mikserhovedet løftes.

- 7 Løft mikserhovedet indtil det låses på plads for at fjerne varmeskjoldet. Fjern redskabet og træk dernæst varmeskjoldet nedad fra undersiden af mikserhovedet. Bemærk: Stænkskærmen må kun monteres eller afmonteres når mikseren er i den fastlåste position.

## Aftagning og påsætning af dækslet til kraftudtag

### Dæksel til højhastighedsudtag

- 1 Ved aftagning af dækslet benyttes grebet til at løfte op.
- 2 Ved påsætning anbringes dækslet over udtaget, og der trykkes ned.

### Dæksel til lavhastighedsudtag

- 1 Ved aftagning af dækslet benyttes grebet på undersiden. Træk udad.
- 2 For at sætte det på anbringes låsen på toppen af dækslet ind i hakket ved udtaget, og clipsen trykkes på plads.

## Sådan påsættes og aftages clipsen til rørehjælp

### Se illustration

Clipsen til rørehjælp kan bruges til hjælp ved miksning.

- 1 Før clipsen til rørehjælp over skålens side ind i den lodrette kant på undersiden med clipsen på ydersiden.
- 2 Drej clipsen mod uret over på skålens håndtag.
- 3 Udfør proceduren bagfra for at aftage det.

**VIGTIGT** – Clipsen til rørehjælp må ikke påsættes, når der bruges K-spade, piskeris, dejredskab eller purépisker.

## Sådan samles purépiskeren til høj temperatur


### Se illustration

#### Påsætning af viskerblad

Viskerbladet leveres monteret og skal altid aftages ved rengøring.

- 1 Monter omhyggeligt det fleksible viskerblad på redskabet ved at sætte viskerbladets bagkant i sprækken og sætte den ene side ind i rillen, før enden omhyggeligt hægtes på plads. Gentag dette på den anden side.

## Pleje og rengøring

- Sluk altid for strømmen og træk stikket ud før rengøring.
- Lidt fedt kan komme til syne ved **udgang**  når det først anvendes. Dette er normalt - og skal blot tørres af.
- Metaloverfladerne på temperatursensorerne kan vise tegn på slid under normalt brug. Dette påvirker ikke produkts ydeevne.
- Efterlad ikke mikseren med det fleksible piskeris ved høj temperatur monteret, når det ikke er i brug.

#### Apparat, dæksler til udgange

- Tør med en fugtig klud og tør efter.
- Brug aldrig skuremidler og kom aldrig maskinen i vand.

#### Purépisker til høj temperatur

- Det fleksible viskerblad skal altid fjernes fra redskabet før rengøring.
- Vask det fleksible viskerblad og redskabet i varmt sæbevand, og tør dem omhyggeligt. Delen kan også lægges i opvaskemaskinen.

Bemærk: Apparatets hus skal efterses før og efter brug. Viskerbladets tilstand skal ligeledes regelmæssigt efterses og udskiftes, hvis der er tegn på slitage.

#### Skål, redskaber, stænkskærm, clips til rørehjælp

- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine (se oversigten på forsiden af manualen).
- Hvis du har en skål i rustfrit stål, må du aldrig bruge en stålborste, ståluld eller blegemidler til at rengøre den. Kalkaflejringer kan fjernes med eddike eller en passende afkalker.
- Hvis maden hænger fast eller brænder på i skålen, skal så meget som muligt fjernes med den medfølgende dejskraber. Fyld skålen med varmt sæbevand and lad den stå i blød. Fjern genstridige aflejringer med en nylonbørste.
- En evt. misfarvning af skålen vil ikke påvirke dens ydeevne.

#### Afløb

- Sørg for der ikke er mad i dette område. Hvis det er nødvendigt kan der bruges en piberenser eller vat til at rense det.

#### Temperatursensorer

- Tør med en fugtig klud og tør grundigt efter. Brug aldrig skuremidler eller skarpe instrumenter til at rengøre sensorerne.

#### Dampertilbehør

- Sluk altid for strømmen og træk stikket ud før tilbehøret fjernes fra køkkenmaskinen.
- For at gøre rengøringen nemmere, skal delene altid vaskes straks efter brug. Alle dele kan vaskes i varmt sæbevand, og derefter tørres grundigt. De kan også vaskes i opvaskemaskinen.
- Almindeligt vand og madvarer indeholder salte og syrer, som nogle gange kan påvirke metaloverflader, som undersiden af mikserskålen. Hvis dette forekommer, rengøres med en nylonbørste, et ikke-slibende skuremiddel eller et rengøringsmiddel, som er specielt til rustfrit stål.

## Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "Fejlsøgningsguide" i manualen eller besøge [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller webstedet for dit land.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



### **VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR (WEEE)**

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service.

Fejlsøgningsguide		
Problem	Årsag	Løsning
Mikseren vil ikke fungere i varmeindstillingen, der vises en fejlmeddelelse og et advarselsbip høres.	En af sikkerhedssensorerne er blevet aktiveret.	Kontrollér displayet for meddelelse om årsag. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sørg for at hovedet er sænket og låst.</li> <li>• Sørg for at alle udgangenes dæksler er korrekt monteret.</li> <li>• Sørg for at varmeskjoldet er korrekt monteret.</li> <li>• Sørg for at Cooking Chef skålen er korrekt monteret.</li> </ul>
Maskinen ændrer hastighed, eller hastigheden er begrænset under tilberedning.	Hastigheden begrænses automatisk, når skålens indhold når 60 °C, og advarselsindikatoren for høj temperatur tændes.	Dette er en sikkerhedsforanstaltning.
Maden brænder på bunden af skålen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Den valgte temperaturindstilling kan være for høj.</li> <li>2 Der bruges et forkert redskab.</li> <li>3 Røreforsinkelsen er for lang.</li> <li>4 Redskabet er måske ikke langt nok nede i skålen.</li> <li>5 Timeren er blevet sat til for lang tid.</li> <li>6 Sensoren og/eller undersiden af skålen er måske ikke ren.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Reducer temperaturen.</li> <li>2 Kontrollér, at det mest velegnede redskab bruges og er korrekt indstillet.</li> <li>3 Øg røreforsinkelsens hyppighed, eller øg den til at køre kontinuerligt.</li> <li>4 Justér redskabet.</li> <li>5 Kog i kortere tid (sørg for at maden er gennemkogt).</li> <li>6 Sørg for at disse områder holdes rene og tørre.</li> </ol>
Madens konsistens bibeholdes ikke.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Den valgte temperatur er for høj.</li> <li>2 Røreforsinkelse for hyppig.</li> <li>3 Ingredienserne koges i for lang tid.</li> <li>4 Der bruges et forkert redskab.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Reducér temperaturen.</li> <li>2 Reducér røreforsinkelse.</li> <li>3 Reducér kogetiden (sørg for at maden er gennemkogt).</li> <li>4 Kontrollér at det redskab, der passer bedst dertil, anvendes.</li> </ol>
Mikserhastigheden er ikke konsistent.	1 Ingredienserne er for store, hårde eller for faste.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Skær maden i mindre stykker, fjern sten fra frugt, smelt ingredienserne langsomt uden et redskab i skålen (men sørg for at der er valgt en hastighed).</li> <li>2 Tilføj ingredienserne efter hovedet er sænket.</li> <li>3 Kontrollér at det redskab, der passer bedst dertil, anvendes.</li> </ol>
Vanskeligt at lukke mikserhovedet.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Faste ingredienser som f.eks. chokolade i bunden af skålen forhindrer mikserhovedet i at låse fast.</li> <li>2 Røreredskab er forkert påsat.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Tilføj ingredienserne efter mikserhovedet er sænket.</li> <li>2 Sørg for, at røreredskabet er sat ind i udtaget til røreredskab.</li> </ol>
Motorhastigheden er begrænset, når der bruges tilbehør	Varm skål monteret.	Fjern skålen, eller afkøl skålen til under 60 °C.
Piskeriset eller K-spaden slår mod bunden af skålen eller når ikke ingredienserne i bunden af skålen. Purepiskeren til høj temperatur samler ikke ingredienser op fra bunden af skålen.	Redskab i forkert højde, justering nødvendig.	Juster højden med en egnet skruenøgle - se "Indstilling af redskabshøjde".
Piskeriset, K-spaden eller purépiskeren støder imod clipsen til rørehjælp.	Clipsen til rørehjælp er påsat.	Aftag clipsen til rørehjælp - denne må kun bruges, når røreredskabet bruges.
Lavhastighedstilbehør kan ikke fastgøres.	Kontroller, at dit tilbehør er kompatibelt til brug med din model. Vridetilslutningssystem påkrævet (Model KAX)  .	Tilbehør skal have KAX-vridetilslutningssystem  for at passe til udtaget. Hvis dit eget tilbehør har stangtilslutningssystem  , skal du bruge KAT002ME-mellemstykket til at tilslutte disse til vridetilslutningssystemet på din køkkenmaskine. <i>For at få flere oplysninger kan du besøge <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>.</i>

Fejlsøgningsguide (fortsat)		
Problem	Årsag	Løsning
Standby-lyset blinker, når køkkenmaskinens stik første gang sættes i.	Mixerhoved i hævet position eller ikke låst nede korrekt.	Kontroller, at køkkenmaskinens hoved er korrekt låst nede.
Køkkenmaskinen stopper under betjening. Standby-lys blinker hurtigt.	Overbelastningsbeskyttelse eller overophedningssystem aktiveret. Maksimal kapacitet overskredet.	Træk stikket ud, og kontroller for forhindring eller overbelastning. Hvis maskinen ikke fungerer, skal nogle af ingredienserne fjernes for at reducere belastningen og derefter startes igen. Hvis dette stadig ikke løser problemet, skal stikket trækkes ud, og maskinen skal stå i 15 minutter. Sæt stikket i, og vælg hastighed igen. Hvis maskinen ikke starter igen efter ovenstående procedure, skal du kontakte "kundeservice" at få yderligere råd.
Køkkenmaskinen stopper under drift. Standby-indikator blinker langsomt.	1 Varmeskjoldet aftaget eller et udtagsdæksel aftaget. 2 Mikserhovedet løftet.	1 Monter varmeskjoldet eller udtagsdækslet, og genstart. 2 Sænk mikserhovedet, og genstart.
Standby-lys slukket, mens maskinens stik er sat i.	Køkkenmaskinen har stået med stikket sat i i mere end 30 minutter uden at blive betjent og er gået i standby-tilstand.	Tryk på standby-knappen én gang for at nulstille den.
Display udviser en alfanumerisk fejlkode.	Apparat fungerer ikke korrekt.	Kontakt et autoriseret Kenwood-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste Kenwood-servicecenter kan du gå til <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> eller webstedet specifikt for dit land.
Ingen strøm på apparat/displayskærm tænder ikke.	Apparatets stik ikke sat i. Tænd/sluk-knap ikke betjent.  Apparatet er gået i standby-mode.	Kontroller, at apparatets stik er sat i. Sæt tænd/sluk-knappen til tændt-positionen. Berør displayskærmen, eller flyt på drejeknappen.
Apparat kører ikke.	Vejeknappen ikke trykket ind.	Tryk på drejeknappen for at starte tilberedning.
Timer tæller ikke ned på displayskærm.	Under varmestadiet tæller timeren ikke ned, før den korrekte temperatur er nået. Temperatur indstillet over 100 °C, men madens vandindhold hindrer, at temperaturen overstiger 100 °C.	Normal funktion.  Reducer eller vælg korrekt temperatur.
Skålens temperatur overstiger ikke 100 °C.	Ingrediensernes vandindhold kan hindre, at temperaturen overstiger 100 °C.	Normal funktion.
Kraftig bevægelse eller vibrationer under brug.	Ujævn belastning i skålen forårsager kraftig vibration. Maksimumsmængde overskredet. Forkert værktøj eller hastighed.	Reducer mængde, eller flyt rundt på maden i skålen, og genstart enheden. Se det relevante program og tabellerne over anbefalet hastighed angående korrekt værktøj og hastighed.
Display viser fejlbesked E:34	Problem med WiFi-forbindelse.	Kontrollér adgangskode til WiFi. Glem WiFi-netværk, gå til Indstillinger  > WiFi > Glem WiFi-netværk. Genstart opsætning af apparat i Kenwood World app.
 blinker langsomt	Kan ikke finde kendt WiFi-netværk.	Apparatet kan være blevet lyttet, routeren kan være blevet slukket, eller genstart være påkrævet.
 blinker hurtigt	WiFi tilgængeligt, men kan ikke tilslutte til cloudservere.	Router kan kræve genstart. Ellers kan du kontakte din internetudbyder. Kontrollér, at der er en fungerende forbindelse til internettet på det lokale netværk.
Når du kontakter kundeservice, kan du blive bedt om at opgive detaljerede oplysninger om softwareversionen. Disse kan findes ved at trykke på ikonet til indstillingsmenuen og vælge "Om apparatet".		



Fejlsøgningsguide (fortsat)		
Problem	Årsag	Løsning
Displayskærmen viser "--".	Vægten nulstilles.	Normal funktion.
Displayskærm udviser en negativ værdi.	Display ikke nulstillet, og enten ingredienser eller skålen/låget/tilbehøret er blevet fjernet. Ingredienser eller genstande trykket mod eller under apparatet.  Apparatet er trykket mod en væg.	Enten nulstil skærmen, kom de manglende ingredienser i, eller sæt skålen på igen. Sørg for, at der ikke er nogen ingredienser eller genstande trykket mod eller under apparatet. Sørg for, at der er mellemrum mellem apparatet og eventuelle vægge. Nulstil displayet før afvejning af de næste ingredienser.
Displayskærm registrerer ikke små mængder.	Vejet mængde for lille.	Brug teske- eller spiseskemål til meget små mængder.
Vægten ændret på displayskærmen.	Apparatet flyttet under tilberedning.  Kanten af skålen berøres under vejning af ingredienser.	Sæt altid apparatet på en tør flad og stabil overflade inden vejning. Flyt ikke apparatet, og berør ikke skålen under brug af vejefunktionen. Nulstil displayet før afvejning af de næste ingredienser.
Kan ikke skifte hurtigt mellem metriske og engelske måleenheder.	Apparatet omstiller og viser tidligere valgt enhed og måling.	Vent 5 minutter, og forsøg igen.
Vejning i app (vægt vist på mobilenhed) reagerer langsomt.	Dårlig WiFi-signalstyrke.  Mobilenhed ikke tilsluttet samme WiFi-netværk.	Sørg for, at apparatet har god signalstyrke (kontakt din internetudbyder for at få vejledning om, hvordan det forbedres). Sørg for, at mobilenheden er tilsluttet samme WiFi-netværk som apparatet (gå til mobilindstillinger, og vælg jeres lokale WiFi-netværk).
<b>Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte dit nærmeste Kenwood-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste Kenwood-servicecenter kan du gå til <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> eller webstedet specifikt for dit land.</b>		

## Oplysninger om miljøvenligt design

**Netværksport:** Enkelt WiFi-netværksport, aktiveret som standard.

<b>Model nr.:</b>	<b>TYPE KCL95</b>
<b>Radiofrekvensområde:</b>	2412 - 2472 MHz
<b>Maksimal sendeeffekt:</b>	< 20 dBm

### Kommunikationsprotokol: IEEE802.11 b, g, n

KCL95 har en enkelt WiFi-netværksport og er beregnet til brug som fjernbetjent netværksudstyr.

- Netværksporten kan deaktiveres i menuen for WiFi-indstillinger ved valg af "Off".
- Netværksporten kan genaktiveres i menuen for WiFi-indstillinger ved valg af "On".

<b>Tilstand</b>
<b>Tændt uden netværk</b> - displayskærm viser tid-, hastigheds-, temperaturskærmen
<b>Standby uden netværk</b> - efter 20 minutters inaktivitet slukkes displayskærmen. WiFi-netværksport deaktiveret.
<b>Tændt med netværk</b> - Displayskærmen viser tid-, hastigheds-, temperaturskærmen. WiFi-netværksport aktiveret.
<b>Standby med netværk</b> - Efter 20 minutters inaktivitet slukker displayet, og WiFi-netværksporten forbliver aktiveret. Strømforbrug ----- W.
<b>Slukket</b> - aktiveret via kontakten på enhedens bagside.

### Genaktivering: Apparatet kan genaktiveres fra standby ved:

- Fra standby med netværk: Berør displayskærmen, flyt på drejeknappen eller eksternt via appen.
- Fra standby uden netværk: Berør displayskærmen, eller flyt på drejeknappen.
- **Skålen og låget skal altid holdes påsat hovedenheden, så den kan fjernbetjenes.**

### Fabriksnulstilling - vigtigt

Når apparatet bortskaffes, er det vigtigt at fabriksnulstille det for at beskytte dine personlige data. Ved valg af denne funktion slettes alle WiFi-data, der er gemt på apparatet, og det nulstilles til fabriksindstillinger. For at fabriksnulstille apparatet vælges *Indstillinger* > *Fabriksnulstilling*.

### HJEMMESIDE


<b>Tilstande</b>	<b>Strømforbrug</b>
<b>Tændt uden netværk</b> - Displayskærm viser tid-, hastigheds- og temperaturskærmen.	----- W
<b>Standby uden netværk</b> - Efter 20 minutters inaktivitet slukkes displayskærmen. WiFi-netværksport deaktiveret.	----- W
<b>Tændt med netværk</b> - Displayskærm viser tid-, hastigheds- og temperaturskærmen. WiFi-netværksport aktiveret.	----- W
<b>Standby med netværk</b> - Efter 20 minutters inaktivitet slukker displayet, og alle WiFi-netværksporte forbliver aktiveret.	----- W
Slukket - aktiveres via kontakten på enhedens bagside.	----- W

## Säkerhet

- **Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.**

- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.

### **Viktig information - elektroniska medicinska implantat**

- Liksom alla produkter med induktionsvärme, genererar denna apparat kortvägiga magnetfält. Personer med pacemaker eller andra aktiva implantat som använder eller befinner sig i närheten av apparaten, ska kontakta en läkare före användning och ta reda på om medicinska risker föreligger.
- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten innan du monterar eller tar bort redskap/tillbehör, efter användning och innan du rengör den.
- Håll kroppsdelar, hår, smycken och lösa kläder borta från roterande delar och monterade tillbehör.
- Stick aldrig in fingrar etc. i gångjärnsmekanismen.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är påslagen.
- Om apparaten lämnas obevakad i tillagningsläget var aktsam på följande:
  - se till att följa instruktionerna när det gäller temperatur och maximal tillagningsmängd
  - se till att apparaten och sladden är utom räckhåll för barn samt att apparaten står på säkert avstånd från kanten på arbetsbänken
  - kontrollera tillagningen regelbundet för att se till att tillräckligt mycket vätska tillsätts och att maten inte blir överkokt.
- Använd aldrig apparaten om den är skadad. Lämna den för kontroll eller reparation. Se Service och kundtjänst.
- Använd aldrig tillbehör som inte är godkända eller fler än ett tillbehör åt gången.
- Överskrid aldrig maxkapaciteten och när du använder induktionsvärmens, överskrid inte maxnivån på 3 liter som är markerad på insidan av skålen.
- När du använder ett tillbehör ska du läsa de säkerhets- och användningsanvisningar som medföljer.
- Apparaten är tung - var försiktig när du lyfter upp den. Innan du lyfter apparaten ska du se till att huvudet är spärrat och att skålen, redskapen och kåporna över uttagen sitter säkert samt att sladden inte är i vägen.
- När du flyttar på apparaten ska du alltid bära den genom att hålla i piedestalens bas och mixerhuvudet. LYFT INTE och bär inte apparaten genom att hålla i skålhandtaget.
- Låt aldrig sladden hänga ned så att ett barn kan få tag på den.
- Drivenhet, sladd och stickkontakt får inte bli blöta.
- Var försiktig när du hanterar eller rör vid någon del av apparaten medan den användas i tillagningsläge eller efter tillagningen. Detta gäller FRAMFÖR ALLT SKÅLEN, STÄNKSKYDDET OCH REDSKAPEN eftersom de förblir VARMA långt efter att apparaten stängts av. Använd handtagen när du ska ta loss och lyfta skålen. Använd alltid ugnsvantar när du hanterar den varma skålen och varma redskap.
-  Symbolen på produkten visar att en yta kan bli het under användning..
- Var försiktig när du tar bort skålverktygen efter långvarig användning eftersom de kan bli heta.
- Skålens undersida förblir varm långt efter att uppvärmningen avbrutits. Var försiktig och använd skyddsmattan när du placerar skålen på värmekänsliga ytor.
- Se upp för ånga som slipper ut ur mixerskålen, framför allt när du öppnar locket i stänkskyddet eller när du lyfter upp mixerhuvudet.
- Om du ska överföra het mat från mixern till blandaren, låt alltid ingredienserna svalna till rumstemperatur innan du lägger dem i blandaren.
- Använd enbart den skål och de redskap som medföljer apparaten. Använd aldrig skålen över en annan värmekälla.
- Starta aldrig apparatens tillagningsläge när skålen är tom.
- För aldrig in något genom luftventilerna.

- När apparaten används ska den vara placerad på ett plant underlag på ordentligt avstånd från alla kanter. Se till att den står på minst 10 cm avstånd från väggar och se till att ventilerna inte är blockerade. Placera inte apparaten under överskåp.
- För att induktionsvärmaren ska kunna användas på ett korrekt och säkert sätt, ska du se till att skålens botten och temperatursensorerna är rena och torra innan du startar tillagningen.
- Metallojbekt som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på skålsockeln/induktionsytan eftersom de kan bli mycket varma.
- Liksom för alla induktionsvärmare gäller att kreditkort, magnetiska media eller känslig elektronisk utrustning inte får placeras i närheten av apparaten medan den används.
- Använd inte apparaten för fritering.
- Kontrollera alltid att maten är genomstekt innan någon äter den.
- Överskrid inte 250 ml vid tillagning med olja.
- Maten ska ätas direkt efter tillagningen eller så ska du låta den svalna snabbt och sedan placera den i kylskåp så snabbt som möjligt.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Tryck inte för hårt på pekskärmen och använd aldrig ett vasst redskap för att driva apparaten.
- Använd inte vispen för tjocka smeter (t.ex. för att röra ihop fett och socker) - du kan skada den.
- Elsladden används för att minska risken för att trassla in sig eller snubbla. Skarvsladd kan användas om man iakttar försiktighet. Om en skarvsladd används: 1) Skarvsladdens elektriska märkdata måste minst vara densamma som apparatens; och 2) Sladden ska arrangeras på så sätt att den inte hänger ner över arbetsbänkens eller bordets kant där barn kan komma åt att dra i den eller oavsiktligt snubbla över den. Om apparaten är jordad måste förlängningssladden också vara jordad. Elektriska märkdata för apparaten finner du under enhetens botten.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood fransäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Maxkapaciteten är baserad på tillbehöret till minihackaren/-kvarnen som har den största belastningen. Andra tillbehör kan dra mindre ström.
- Apparaten är inte avsedd att användas tillsammans med extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.

### **Tillbehör till ångkokaren**

- Detta tillbehör producerar ånga som kan orsaka brännskador.
- Akta så att du inte bränner dig på ånga från ångkorgen, särskilt när du tar bort stänkskyddet eller lyfter på locket till matarröret.
- Var försiktig när du hanterar delarna; all vätska, kondens, ånginsatsen och köksmaskinen är mycket heta. Använd ugnsvantar.
- Dra ut apparatens stickkontakt innan du monterar eller tar bort delar eller rengör apparaten.

### **Livsmedelssäkerhet**

- Tillaga kött, fågel, fisk och skaldjur ordentligt tills de är genomkokta. Börja aldrig att tillaga livsmedel som är djupfrysta.
- Värm inte upp tillagad mat i ångkokaren.

### Innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida.
- **VARNING! HUSHÅLLSAPPARATEN MÅSTE VARA JORDAD!**
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Denna apparat överensstämmer med de väsentliga kraven och andra relevanta bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

### Innan du använder maskinen för första gången

- Diska alla delar: se "Skötsel och rengöring".

## Lär känna din Kenwoods Cooking Chef

### Förklaring till bilder

#### Uttag för tillbehör

- ① Höghastighetsuttag (HSO)
- ② Låghastighetsuttag (SSO)
- ③ Uttag för skålens redskap
- ④ Uttag för omrörare

#### Mixer


- ⑤ Lock för höghastighetsuttag
- ⑥ Mixerhuvud
- ⑦ Lock till låghastighetsuttaget
- ⑧ Skål
- ⑨ Huvud - spärrspak
- ⑩ Vred
- ⑪ På/av-brytare
- ⑫ Display
- ⑬ Skyddsmatta för arbetsyta
- ⑭ Avtappningshåll
- ⑮ Skålsockel/induktionsyta
- ⑯ Luftventiler
- ⑰ Temperatursensorer
- ⑱ Värmeskydd
- ⑲ Gummitätning (borttagbar)
- ⑳ Stänkskydd
- ㉑ Lock för matarrör
- ㉒ K-spade
- ㉓ Smetvisp för hög temperatur
- ㉔ Visp
- ㉕ Degkrok
- ㉖ Omrörare
- ㉗ Omrörarklämma
- ㉘ Högtemperaturskrapa
- ㉙ Degskrapa
- ㉚ Spännnyckel



#### Tillbehör till ångkokaren

- ③① Handtagsstöd
- ③② Stödtring
- ③③ Vikbara handtag
- ③④ Löstagbar bricka
- ③⑤ Ägghållare

### Obs: Låghastighetstillbehör

Låghastighetsuttaget på din köksmaskin har twist-anslutning. Det är utformat för tillbehör med twist-anslutning.

När du köper nya tillbehör till låghastighetsuttaget ska du kontrollera att de passar din köksmaskin. Alla tillbehör med twist-anslutning känns igen på produktkoden som startar med KAX, men även på Twist-logotypen  som visas tydligt på förpackningen.

Om dina egna tillbehör har bar-anslutning  måste du använda KAT002ME för att kunna montera dem på köksmaskinens twist-anslutning .

Mer information hittar du på


[www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

## Ansluta apparaten till appen Kenwood World




### Se illustrationerna **A** - **D**

Med Kenwood World appen kan du styra din apparat med hjälp av din smarttelefon eller läsplatta.

- 1 Koppla in och tryck på på/av-brytaren på sidan av motorn.
- 2 Välj Inställningar  > WiFi > Anslut och följ anvisningarna på pekskärmen.

#### PIN-nummer

- Detta krävs vid uppmaning från Kenwood World appen.
- Apparaten kan endast anslutas då PIN-numret visas på displayen. Om PIN-numret anges felaktigt följer du anvisningarna i appen och försöker igen.
- Om du vill visa enhetens PIN-nummer väljer du Inställningar  > WiFi > Anslut och följ anvisningarna på displayen (enbart när apparaten är ansluten till WiFi).

#### Obs!

##### Wi-Fi


Fungerar endast med IEEE802.11 b, g och n vid 2.4 GHz och ansluter till nätverk med hjälp av WPA2-PSK

##### Kompatibilitet

Kenwood World appen är kompatibel med senaste versionen av iOS och Android.

#### Fabriksåterställning

##### Viktigt

- När du kasserar enheten är det viktigt att göra en fabriksåterställning för att skydda dina personliga uppgifter.
- Om du väljer det här alternativet raderar du alla WiFi-uppgifter som finns på apparaten och återställer den till fabriksinställningarna.
- Om du vill återställa apparaten till fabriksinställningar ska du välja Inställningar  > Fabriksåterställ.

## Ställa in Cooking Chef Connect

### Se illustrationerna **E** - **I**

#### VIKTIGT

- Kontrollera att induktionsytan, temperatursensorerna och de utvändiga ytorna på skålens bas är rena. Om du inte gör detta påverkas värmesensorn, vilket försämrar tillagningskapaciteten.
  - Kontrollera att alla uttagslock samt värmeskyddet har monterats. Uppvärmningsfunktionen fungerar inte om de inte är korrekt monterade.
- 1 Koppla in och tryck på på/av-brytaren.
  - 2 Vrid spärrspaken och lyft mixerhuvudet tills det låses.
  - 3 Tryck värmeskyddet uppåt från undersidan av mixerhuvudet tills det sitter ordentligt på plats. Värmeskyddet får aldrig användas utan att gummitätningen är korrekt monterad.
- Om Cooking Chef används utan värme är det inte nödvändigt att montera värmeskyddet, om du inte ska använda stänkskyddet. Se avsnittet Montera och använda stänkskyddet.
- 4 Montera skålen på basen.
  - 5 Placera redskapet som ska användas i uttaget för skålens verktyg eller i omröraruttaget, och om du använder omröraren, placera stiftet i skåran och vrid den sedan så att den låses fast.

- Utför steg 6 i omvänd ordning för att ta bort ett verktyg. (Använd alltid grytlappar när du tar bort verktyg efter tillagning).
- 6 För att sänka mixerhuvudet lyfter du det något och vrider sedan spärrhaken medurs. Sänk det tills det låses i sitt läge.

**Omröraren** – när omröraren används kan även omrörarklämman användas för att underlätta omrörningen, se Montera och använda omrörarklämman. Omröraren kan även användas tillsammans med vispen. **Använd inte omröraren med degkroken.**

## Använda Cooking Chef Connect – manuell drift

- 1 Tillsätt de ingredienser som ska tillagas/omblandas.
  - 2 Ställ in tid, hastighet och temperatur.  
Obs! Om maskinen används som mixer utan värme, ska du välja OFF när du ställer in temperaturen.  
Vrid vredet moturs om du vill använda omrörningsintervall och pulsläget.  
Vrid vredet medurs om du vill använda kontinuerliga hastigheter.
  - 3 Starta genom att trycka på vredet.
  - 4 Du kan stoppa apparaten när som helst genom att trycka på vredet. Var försiktig om enheten är i tillagningsläge eftersom den då är mycket varm.
- Om skålens temperatur överskrider 60 °C begränsas hastigheten automatiskt av säkerhetsskäl, även om en högre hastighet är vald. Hastigheten höjs inte automatiskt om temperaturen sjunker under 60 °C. Hastighetsreglaget måste först vridas av till läge OFF och sedan väljer du åter önskad hastighet.

### Läge för hög hastighet, hög temperatur (HSHT)

För att blanda vid hög hastighet vid temperaturer över 60 °C:

- Välj tid (om lämpligt), hastighet och temperatur på 60 °C eller högre.
- En varning visas på displayen om att enheten går in i läget HSHT.
- När du har läst varningen trycker du på ja för att bekräfta att maskinen ska gå in i läget HSHT.
- Starta genom att trycka på vredet.

**Denna funktion FÅR ENDAST användas med vispen och/eller omröraren. Du får inte överskrida maxkapaciteten på 3 l vid tillagning och du måste se till att stänkskyddet är monterat. Maskinen får inte lämnas utan uppsikt.**

- 5 När ett program är avslutat piper enheten tre gånger.
- Obs! Om ingen tid har ställts in kommer värmning och omrörning att avslutas automatiskt när timern har nått åtta timmar.
- 6 För att avbryta uppvärmningen ställer du temperaturen på OFF. Du kan stoppa apparaten när som helst genom att trycka på vredet.
- Viktigt** – Om mixerhuvudet vid någon tidpunkt under processen höjs upp kommer uppvärmningsprocessen att pausas. Skålens verktyg stoppar och startar inte igen då mixerhuvudet sänks. För att starta om mixern sänker du mixerhuvudet och trycker på vredet.

## Använda förinställda program

### Se illustrationerna **P** - **R**

- 1 Välj Programmeny.
- 2 Välj det program som du vill använda.
- 3 Följ anvisningarna på displayen.
- 4 Du kan stoppa apparaten när som helst genom att trycka på vredet. Var försiktig eftersom skålen och verktygen är varma.

## Efter kokning


- **Var försiktig när du hanterar eller vidrör apparatens delar när den används i tillagningsläget eller efter tillagning. SÄRSKILT SKÅLEN OCH VERKTYGEN eftersom de kommer att vara HETA lång tid efter att apparaten har stängts av.**
- Använd de två handtagen på sidan för att ta av och flytta skålen. Använd ugnsvantar när du hanterar den varma skålen och de varma redskapen.
- Undersidan av skålen förblir varm långt efter att uppvärmningen har stoppat. Var försiktig när du hanterar och använder skyddsmattan som medföljde för att skydda värmekänsliga ytor.

### Tips och idéer

- I vissa recept, framför allt sådana med en hög andel vatten, går det inte att nå en tillagningstemperatur över 100°C (eftersom det är kokpunkten för vatten).
- När du tillsätter ingredienser i skålen under tillagningen ska du sänka hastigheten och tillsätta ingredienserna långsamt och jämnt.
- Värm såser snabbt genom att använda en inställning för kontinuerlig omrörning.
- Om du använder stänkskyddet under tillagningen ska du alltid ta bort det innan du lyfter upp apparatens huvud. Se upp för kondensation som bildas på stänkskyddet och värmeskyddet.
- När du lyfter upp apparatens huvud ska du göra det långsamt så att eventuell vätska på undersidan av värmeskyddet kan rinna tillbaka ned i skålen.
- Fyra fördröjningsfunktioner finns tillgängliga med vilka du kan välja lämplig omrörning för varje recept. En del recept kräver konstant omrörning för att förhindra att ingredienser fastnar i skålens botten, medan andra endast behöver periodisk omrörning för att råvarorna ska behålla sin konsistens.

## Använda viktfunktionen


### Se illustrationerna **S**

- 1 Välj viktfunktionen  på pekskärmen.
- 2 Sätt fast skålen.
- 3 Nollställ vågen.
- 4 Väg ingredienserna.
- 5 Byt enheter genom att peka på enhetsknappen på viktskärmen.

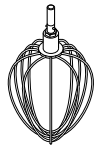




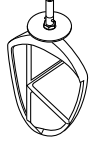









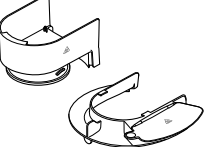







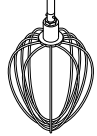



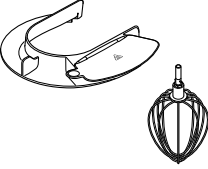



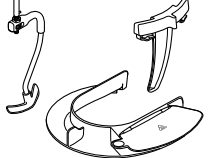





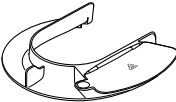



Obs! Placera alltid apparaten på en torr, platt och stabil yta innan du använder vågen. Tryck inte på mixern eller skålen medan viktfunktionen används eftersom det påverkar vågens precision. Viktfunktionen kan användas med mixerhuvudet i antingen nedsänkt eller upphöjt läge.

## Tabell över program

Standardinställningarna går att justera så att de passar ditt recept, om tillgängligt.

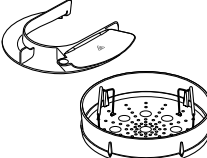



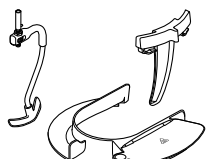






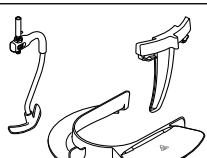






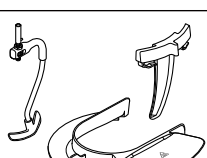






Inställningar som inte går att justera visas med ikonen .

När Värmer upp visas på displayen börjar timern inte att räkna ned förrän korrekt temperatur är uppnådd.

Program	Rekommenderat redskap	Standardinställningar (justerbara)	Håll varm	Receptidéer/ användningsområden
Vispa äggvitor		 <b>1 min 15 sek</b> (1-5 min)  <b>Max</b> (Min-Max)  <b>AV</b> 		Äggvitor till chokladmousse
Sockerkaka		 <b>1 min</b> (30 sek-5 min)  <b>1 - Max</b> (1-Max)  <b>AV</b> 		Viktoriakaka, cupcakes
Knåda deg		 <b>10 min</b> (5-30 min)  <b>Min to 1</b> (min-1)  <b>AV</b> 		Franskbullar, pizza
Jäsa deg		 <b>1 tim</b> (20 min-1 tim)  <b>AV</b>  <b>30 °C</b> (25-35 °C)		Jäsa degar med jäst
Smälta choklad		 <b>10 min</b> (3 min-1 tim)  <b>1</b>  <b>60 °C</b>		Chokladmousse
Schweizisk maräng		 <b>10 min</b>  <b>Max</b>  <b>40 °C</b>		Bas för smörkrämsglasyr
Italiensk maräng		 <b>4 min</b>  <b>HSHT 6</b>  <b>60-85 °C</b>		Citronmarängpaj Baked Alaska
Fruktkompott		 <b>20 min</b>  <b>1</b>  <b>104 °C</b>	 <b>30 min</b>  <b>3</b>  <b>62 °C</b>	Tårtpåsar, desserttoppings
Popcorn		 <b>10 min</b>  <b>AV</b>  <b>180 °C</b>		För färska hemmalagade popcorn



Tabell över program - fortsättning

Program	Rekommenderat redskap	Standardinställningar (justerbara)	Håll varm	Receptidéer/ användningsområden
Ånga		 <b>20 min</b> (15-45 min)  <b>AV</b>  <b>100 °C</b>		Laxpaket
Allt-i-ett-rätter		 <b>40 min</b>  <b>3 - 4</b>  <b>103-140 °C</b>	 <b>30 min</b>  <b>2</b>  <b>62 °C</b>	Köttfärssås
Matig soppa		 <b>20 min</b>  <b>3 - 4</b>  <b>103-140 °C</b>	 <b>30 min</b>  <b>2</b>  <b>62 °C</b>	Minestrone, buljonger
Långkok		 <b>2 tim</b>  <b>3 - 4</b>  <b>98-140 °C</b>	 <b>30 min</b>  <b>2</b>  <b>62 °C</b>	Boeuf bourguignon

## Recept

### Marinad med katrinplommon

200 g genomskinlig rinnande honung  
40 g mjuka katrinplommon  
40 ml vatten

- Tillsätt alla ingredienserna i minihackaren/kvarnen. Ställ i kylskåpet över natten.
- Montera tillbehöret på Stand Mixer.
- Ställ in på puls i fyra sekunder.
- Använd enligt recept.

### Tillbehör till ångkokaren

#### Se illustrationerna

- När du använder ångkorgen ska du alltid placera Cooking Chef på ordentligt avstånd från väggar och överskåp: De kan annars skadas av ångan.
  - Krydda maten efter tillagningen. På så sätt bidrar du till att undvika fläckar eller märken på den rostfria skålen.
- Placera den löstagbara brickan på ett plant underlag och se till att handtagen är vikta inåt.
  - Montera stödringen på brickan och kontrollera att handtagsstöden på ringen ligger an mot de V-formade utskärningarna på brickan.
  - Vik ut handtagen och fäst dem på handtagsstöden.
  - Placera maten som ska tillagas på brickan. Grönsaker ska rengöras ordentligt och vid behov skalas.
  - Tillsätt rätt mängd vatten i skålen (se tillagningsdiagram). Filtrerat vatten är bäst eftersom det minskar förekomsten av förkalkning och fläckar.
  - Placera den monterade ångkokaren i skålen - höjden justeras automatiskt.
  - Montera värmeskyddet på mixerhuvudet.
  - Montera skålen och ångkorgen på köksmaskinen.
  - Sänk ned hushållsapparatus huvud och montera sedan stänkskyddet.

- Välj ångprogrammet och justera tillagningstiden (enligt Tabellen för rekommenderad tillagning). Starta genom att trycka på vredet.
- Låt koka under rekommenderad tid.
- Avlägsna stänkskyddet.
- Lyft upp hushållsapparatus huvud.
- Lyft ut ångkorgen i handtagen. Se till att de inte viks inåt.
- Placera ångkorgen på en stor tallrik eller i ett annat lämpligt kärl.
- Lossa handtagen och vik dem inåt mot mitten. Lyft av stödringen och vik ut handtagen.
- Ta ut maten.

#### Viktigt

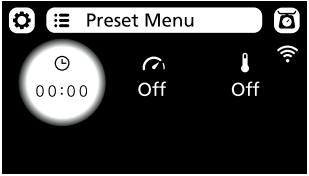
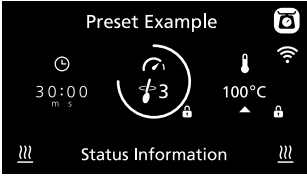











**Var försiktig: vätska, kondens, ångkokaren och köksmaskinen blir mycket varma. Använd ugnsvantar.**

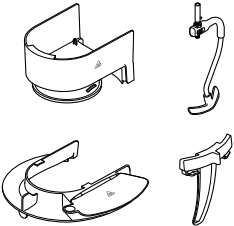



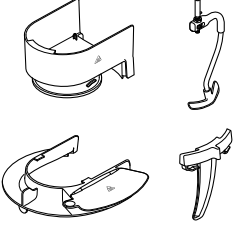



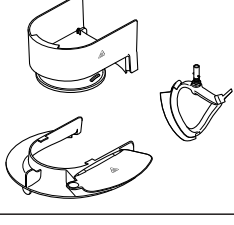



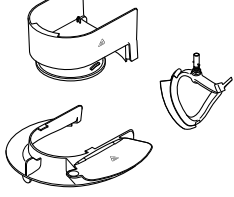



- Försök inte att montera ett redskap medan du använder ångkorgen.
- Tillaga inte mat i blandarskålen medan du använder ångkorgen.






#### Tips och idéer

- Den vätska som finns kvar i skålen går fint att använda som bas till en soppa eller som buljong. Men var försiktig - den är mycket varm.
- Lägg inte bitarna för tätt.
- Rör om efter halva koktiden om du tillagar stora mängder.
- Bitar som är lika stora tillagas jämnare.
- Om du ångkokar fler än en typ av livsmedel och något kräver kortare tillagningstid ska du tillsätta det senare.
- Om du lifter upp matarrörets lock eller avlägsnar stänkskyddet, tränger ånga ut och tillagningen kan ta längre tid.
- Tillagningen fortsätter när köksmaskinen stängs av så avlägsna livsmedlen omedelbart.
- Återställ tiden om maten inte är genomkokt. Eventuellt måste extra vatten tillsättas.
- Tillagningstiderna är endast riktlinjer. Kontrollera alltid att maten är genomkokt innan någon äter den.
- Låt inte apparaten koka torrt. Fyll på vatten vid behov.

## Displayen - förklaring

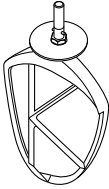



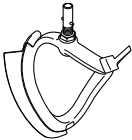



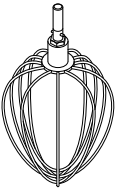



	
	<p>Klicka på den här ikonen om du vill öppna inställningsmenyn.</p>
	<p>Peka på den här ikonen om du vill öppna programmenyn.</p>
	<p>Peka på den här ikonen om du vill väga ingredienser i skålen.</p>
	<p>Visar den valda tiden i timmar (h), minuter (m) och sekunder (s).</p>
	<p>Visar valt omrörarintervall. Om en periodisk hastighet (2 → 4) är vald ökar den yttre ringen stegvis och apparaten rör om när den är full.</p>
	<p>Visar vald temperatur. En pulserande röd bakgrund visar att maskinen är i uppvärmningsläge. En statisk röd bakgrund visar att maskinen har nått inställd temperatur.</p>
	<p>Visar att en inställning (tid, hastighet eller temperatur) inte går att justera.</p>
<p>Statusinformation</p>	<p>Text här visar statusinformationen.</p>
	<p>Indicates that the bowl, its contents and any parts being used are hot. Please handle with care.</p>
	<p>Visar att skålen, innehållet och eventuella redskap som används är mycket varma. Var försiktig.</p>
	<p>Visar att apparaten är i läget för hög hastighet, hög temperatur (HSHT)</p>
	<p>Vrid vredet moturs om du vill använda omrörningsintervall och pulsläget. Vrid vredet medurs om du vill använda kontinuerliga hastigheter min-max.</p>

Recept			
Recept	Redskap	Program/ manuella inställningar	Ingredienser
Minestrone		Matig soppa  <b>20 min</b>  <b>2 - 3</b>  <b>98 °C</b>	Tillsätt följande samtidigt: 100 g pancetta, <i>tärnad</i> 2 vitlöksklyftor, <i>hackade</i> 50 g arborioris 2½ msk tomatpuré 70 g savoykål 1 tsk torkad rosmarin 2 tsk torkad salvia 1 selleristjälk, <i>skivad</i> 60 g purjolök, <i>skivad</i> 75 g lök, <i>skivad</i> 75 g morot, <i>skivad</i> 1 l varm grönsaksbuljong Salt och peppar
Nötkött Stroganoff		Allt-i-ett-rätter  <b>30 min</b>  <b>2 - 3</b>  <b>98 °C</b>	Tillsätt följande samtidigt: 600 g nötkött, <i>tärnad</i> 1 msk paprika 1 msk smör 1 vitlöksklyfta, <i>hackad</i> 200 g svamp, <i>skivad</i> 150 g lök, <i>skivad</i> 300 g morot, <i>skivad</i> 200 ml kaffegrädde Salt och peppar
Vaniljsås		Manuella inställningar  <b>15 min</b>  <b>1</b>  <b>85 °C</b>	Tillsätt följande samtidigt: 250 g helfet mjölk 250 g vispgrädde 1 tsk vaniljextrakt 2 msk majs mjöl 96 g äggula 80 g strösocker } <i>rör ihop</i>
Risgrynspudding		Manuella inställningar  <b>1 tim</b> 15 min  <b>2</b>  <b>95 °C</b>	Tillsätt följande samtidigt: 150 g rundkornigt ris 1 l helfet mjölk 75 g strösocker 2 tsk vaniljextrakt

Temperatur- och hastighetsinställningar		
Temperatur Riktlinjer	60 °C	Smälta choklad
	72-82 °C	Pochera
	98-99 °C	Sjuda
	100 °C	Koka, ånga
	130-140 °C	Sautera grönsaker
	180 °C	Bräsa kött
	(P)	Pulsera - för korta intervall med maximal kraft.
	 <b>1</b>	Omrörningsintervall 1 - Mixern kör i en konstant långsam hastighet. Används för att vika in lättare ingredienser i tjockare smeter.
	 <b>2</b>	Omrörningsintervall 2 - periodisk omrörning med korta pauser. När denna hastighet är vald sker omrörning periodiskt på låg hastighet var tionde sekund i 1,5 varv.
	 <b>3</b>	Omrörningsintervall 3 - periodisk omrörning med medellånga pauser. När denna hastighet är vald sker omrörning periodiskt på låg hastighet var trettionde sekund i 1,5 varv.
	 <b>4</b>	Omrörningsintervall 4 - periodisk omrörning med långa pauser. När denna hastighet är vald sker omrörning periodiskt på låg hastighet var femte minut i 1,5 varv.
	Hastighet min-max	Kontinuerlig hastighet som gradvis ökar till max.
	HHHT	För att blanda i temperaturer över 60 °C i hastigheterna Min-Max.

## Schema över rekommenderad användning

**Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som används.**





		<b>K-spade</b> För att göra kakor, kex, pajdeg, glasering, eclairs och potatismos.		
		<b>Tips och idéer</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Öka hastigheten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut.</li> <li>• Stoppa mixandet ofta och använd en degskrapa för att skrapa ner ingredienserna från bunkens kanter.</li> <li>• Använd kalla ingredienser för bakverk om inte receptet anger något annat.</li> </ul>		
<b>Recept/process</b>		 <b>(Max)</b>	 Min → 1	 <b>(Minuter)</b>
Bakverk och småkakor – knåda in fett i mjölet	Mjölvtikt	910 g	Min → 1	2
Färdig kakmix	Total vikt	4 kg	Min → Max	45-60 s
		<b>Smetvisp</b> För smeter och för att blanda mjuka ingredienser.		
		<b>Tips och idéer</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Öka hastigheten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut.</li> <li>• Då du vispar fett och socker för kaksmet ska du alltid låta fett bli rumsvarmt eller mjukna det först.</li> </ul>		
<b>Recept/process</b>		 <b>(Max)</b>	 Min → Max	 <b>(Minuter)</b>
Vispa smör/margarin och socker		4,55 kg (mix på 15 ägg)	Min → Max	4
Vispa ner ägg i kaksmet			Min → Max	1-4
Vända ner mjöl, frukt. mm.			Min → 1	30-60 s
		<b>Visp</b> För ägg, grädde och suffléer.		
		<b>Viktigt</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Öka hastigheten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut.</li> <li>• <b>Använd inte vispen för tjocka smeter (allt-i-ett-tårter och för att röra ihop fett och socker) – du kan skada den.</b></li> <li>• Bäst resultat uppnås då äggen är rumsvarma. Innan du börjar vispa äggvitorna ska du kontrollera att visp och skål är fria från fett och äggula.</li> </ul>		
<b>Recept/process</b>		 <b>(Max)</b>	 Min → Max	 <b>(Minuter)</b>
Äggvitor		16 (605 g)	Min → Max	1½-2
Sockerkaka utan fett		930 g		4 -6
Grädde		2 l		1½-3
Pannkakssmet	• Tillsätt först mjölet i skålen, därefter de våta ingredienserna. • Mixa vid lägsta hastighet för att blanda ingredienserna.	250 g mjöl 500 g mjölk 200 g ägg	Min	10 s
			Max	45-60 s
Majonnäs	• För bästa resultat, skrapa ner i skålen efter tillsats av olja och kör i ytterligare 10 sekunder vid max hastighet.	2 äggula 10 g senap 200 ml vegetabilisk olja	Max	1-1½

Storlek på ägg som använts = medium (vikt 53–63 g).

**Vispgrädde som ska användas = Färsk vispgrädde med minst 38 % fettinnehåll.**

## Schema över rekommenderad användning

Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som används.



	<b>Degkrok</b> <b>För degblandningar med jäst</b>			
	<b>Tips och idéer</b> <b>Viktigt</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Överskrid aldrig angiven maximal kapacitet – apparaten kan bli överlastad.</b></li> <li>• Om du hör att apparaten låter ansträngd, slå av den, avlägsna hälften av degen och kör hälfterna var för sig.</li> <li>• Ingredienserna blandas bäst om du tillsätter vätskan först.</li> </ul> <b>Jäst</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Torrjäst</b> (den typ som kräver återfuktning): håll det varma vattnet i skålen. Tillsätt sedan jästen och sockret och låt stå i cirka 10 minuter tills dessa lösts upp.</li> <li>• <b>Färs jäst:</b> smula ner jästen i mjölet.</li> <li>• <b>Andra typer av jäst:</b> följ tillverkarens anvisningar.</li> </ul>			
<b>Recept/process</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minuter)</b>
Bröddeg (hård med jäst)	Mjölviktt	350 g-1,6 kg	Min	60 s
	Total vikt	564 g-2,58 kg	1	3-4
Mjuk jäst-deg (smaksatt med smör och ägg)	Mjölviktt	250 g-2,6 kg	Uppepad knådning Hastighet 1	60 s
	Total vikt	478 g-5 kg	Min	60 s
			1	3-4
			Uppepad knådning Hastighet 1	60 s



Storlek på ägg som använts = medium (vikt 53-63 g).

## Tillbehör till ångkokaren – tillagningsguide

- Dessa tillagningstider är endast riktlinjer. 500 ml vatten kan användas för livsmedel som kräver upp till 20 minuters tillagningstid. För livsmedel som kräver längre tillagningstid ska du använda 650 ml vatten.
- Låt inte apparaten koka torr utan fyll på med vatten efter behov.
- Lägg inte i för mycket i korgen när du ångar kyckling och fisk.
- Läs Livsmedelssäkerhet i säkerhetsavsnittet.

### Grönsaker

Ingrediens	 <b>(Max)</b>	 <b>(minuter)</b>	Vattenmängd	Förberedelse
Sparris	450 g	15	500 ml	Ansa
Bönor, gröna	450 g	15-20	500 ml	Ansa
Skärbönor	450 g	15-20	500 ml	Ansa och skiva runt
Broccoli	450 g	20	500 ml	Dela i buketter
Brysselkål	450 g	25	500 ml	Ansa och snitta
Vitkål	en liten	25	500 ml	Strimla
Morötter	450 g	20	500 ml	Skär tunt
Blomkål	en medelstor	25 - 30	650 ml	Dela i buketter
Zucchini	450 g	15	500 ml	Skär tunt
Selleri	1 huvud	15	500 ml	Skär tunt
Purjolök	3	15	500 ml	Skär tunt
Socketärter	250 g	15	500 ml	Ansa
Trädgårdschampinjoner	450 g	10	500 ml	Torka av
Palsternacka	450 g	15	500 ml	Skär i tärningar eller skivor
Ärter	450 g	15	500 ml	Sprita
Färsk potatis	450 g	30-40	650 ml	Torka av

Fågel och fisk				
Recipe/Process	 (Max)	 (minuter)	Vattenmängd	Kommentarer
Kyckling, benfritt bröst	4	30-40	650 ml	Ångkoka tills de är färdiga alltigenom och möra
Snäckor	450 g	10	500 ml	Ånga tills de öppnar sig
Råkor, medelstora	450 g	10	500 ml	Ånga tills de blir skära
Fisk, filéer	230 g	10-20	500 ml	Ånga tills fiskköttet blir skivigt
Fisk, kotletter	2,5 cm tjocka	15-20	500 ml	Ånga tills fiskköttet blir skivigt
Fisk, hel	340 g	15-20	500 ml	Ånga tills fiskköttet blir skivigt
Hummerstjärtar	2-4	20	500 ml	Ånga tills de blir röda
Musslor	450 g	15	500 ml	Ånga tills de öppnar sig
Ostron	6	15	500 ml	Ånga tills de öppnar sig
Pilgrimssnäckor	230 g	15	500 ml	Ånga tills de blir varma och möra

## Höjdjustering av redskap

### Se illustrationerna **U**

#### Visp, K-spade i rostfritt stål

För att ge bästa prestanda bör vispen och K-spaden **nästan** vidröra botten av skålen. Justera vid behov höjden med hjälp av den medföljande skruvnyckeln.

**Smetvisp för hög temperatur**- det här redskapet ska bara precis röra vid skålens botten.

- 1 Dra ut apparatens stickkontakt.
- 2 Hög mixerhuvudet och sätt fast vispen, K-spaden eller smetvispen för höga temperaturer.
- 3 Sänk ner mixerhuvudet. Om avståndet måste justeras lyfter du upp mixerhuvudet och tar bort redskapet.
- 4 Använd den medföljande spännnyckeln för att lossa muttern tillräckligt mycket för att kunna ställa in axeln. Om du ska sänka redskapet närmare skålens botten vrid du axeln moturs. Om du ska höja upp redskapet från skålens botten vrid du axeln medurs.
- 5 Dra åt muttern.
- 6 Montera redskapet på hushållsapparaten och sänk ned mixerhuvudet. (Kontrollera positionen, se punkterna ovan.)
- 7 Upprepa stegen ovan tills redskapet är rätt inställt. När du är klar med justeringen drar du åt muttern ordentligt.

**Degkrok** - det här verktyget är fabriksinställt och kan inte justeras.

**Omrörare** - det här verktyget ska precis vidröra botten av skålen.

- 1 Dra ur stickkontakten.
- 2 Hög upp mixerhuvudet och sätt fast omröraren.
- 3 Sänk mixerhuvudet. Om verktyget behöver justeras höjer du upp mixerhuvudet och använder skruvnyckeln för att lossa muttern, sänk sedan mixerhuvudet igen.
- 4 För att sänka verktyget så att det kommer närmare skålbotten vrid du justeringshjulet medurs. För att höja verktyget så att det kommer längre ifrån skålbotten vrid du justeringshjulet moturs.
- 5 Skruva åt muttern igen.

## Så här monterar och använder du stänkskyddet montering

### Se illustrationerna **V**

Stänkskyddet består av två delar: Värmeskyddet och stänkskyddet.

Värmeskyddet skyddar hushållsapparaten från ånga som bildas under tillagningen.

Stänkskyddet ska endast monteras på skålen om det används tillsammans med värmeskyddet.

- 1 Lyft upp mixerhuvudet huvud tills det låser fast.
- 2 För värmeskyddet uppåt mot undersidan av mixerhuvudet tills det sitter ordentligt på plats. Värmeskyddet får enbart användas när gummitätningen monterats korrekt.
- 3 Montera skålen på basen.
- 4 Sänk ned mixerhuvudet.
- 5 Vila stänkskyddet mot skålens kant och för det framåt tills det sitter ordentligt på plats.
- Under omrörningen kan ingredienserna tillsättas direkt i skålen via matarröret.
- 6 Avlägsna stänkskyddet genom att föra det åt sidan bort från apparaten.

Obs! Stänkskyddet sitter kvar på värmeskyddet när mixerhuvudet höjs, såvida inte det tas bort innan mixerhuvudet höjs.

- 7 Avlägsna värmeskyddet genom att lyfta upp mixerhuvudet tills det låser fast. Ta bort redskapet och dra sedan värmeskyddet nedåt från undersidan av mixerhuvudet. Obs! Stänkskyddet får endast monteras och avlägsnas när mixerhuvudet är i låst läge.

## Ta bort och montera uttagslocken

### Lock för höghastighetsuttag

- 1 Ta tag i greppet och lyft uppåt för att avlägsna locket.
- 2 Placera locket över uttaget och tryck nedåt för att sätta fast det.

### Lock för låghastighetsuttag

- 1 Ta tag i greppet på undersidan och dra utåt för att ta bort locket.
- 2 För att montera det placeras du den utskjutande delen högst upp på locket i uttagets fördjupning och trycker locket på plats.

## Montera och avlägsna omrörarklämman

### Se illustrationerna **W**

Omrörarklämman kan användas för att underlätta vid omrörning.

- 1 Placera omrörarklämman över skålkanten med den vertikala delen vänd mot insidan och klämmorna utåt.
- 2 Vrid klämman moturs så att den fäster i skålens handtag.
- 3 Gör proceduren i omvänd ordning för att ta bort den.  
**VIKTIGT** – Omrörarklämman ska inte vara monterad när du använder K-spaden, vispen, degkroken eller smetvispen.

## lhopsättning av smetvispen för hög temperatur

### Se illustrationerna **X**

#### Montering av vispbladet

Det mjuka vispbladet är redan monterat vid leverans, men ska alltid avlägsnas före rengöring.

- 1 Montera det flexibla vispbladet noggrant på verktyget genom att rikta in vispbladets bas mot spåret och sedan passa in ena sidan i skåran innan änden försiktigt hakas fast. Upprepa med andra sidan.

## Skötsel och rengöring

- Före rengöring ska apparaten alltid stängas av och stickkontakten ska dras ut.
- Lite fett kan tränga ut vid **uttaget** ② vid första användningen. Det är normalt – torka bara bort det.
- Temperatursensorernas metallytor kan visa tecken på slitage vid normal användning. Detta påverkar inte produktens egenskaper.
- Lämna aldrig den flexibla vispen för hög temperatur monterad på apparaten när den inte används.

#### Apparat, lock för uttag

- Torka av med en fuktig trasa och torka torrt.
- Använd aldrig nötande medel och doppa aldrig i vatten.

#### Smetvisp för hög temperatur

- Demontera alltid det flexibla vispbladet från redskapet före rengöring.
- Diska det flexibla vispbladet och redskapet i varmt vatten med diskmedel och torka ordentligt. Alternativt kan delarna diskas i diskmaskin.

Obs! Inspektera redskapet före och efter användning och kontrollera även regelbundet torkarbladet och byt ut det vid tecken på slitage.

#### Skål, verktyg, stänkskydd, omrörarklämma

- Tvätta för hand och torka noga eller diska i diskmaskinen (se tabellen på framsidan av bruksanvisningen).
- Använd aldrig stålborste, stålull eller klorin när du rengör den rostfria skålen. Använd vinäger eller annat lämpligt medel för avkalkning.
- Om maten fastnar eller bränns vid på skålens insida, ska du ta bort så mycket som möjligt av den med den medföljande skrapan. Fyll skålen med varmt tvålatten och låt stå en stund. Avlägsna hård smuts med en nylonborste.
- Missfärgningar av skålen påverkar inte dess egenskaper.

#### Avtappningshåll

- Se till att det inte finns några matrester här. Gör vid behov rent med en piprensare eller en bomullspinne.

#### Temperatursensorer

- Torka av med en fuktig trasa och torka noga. Använd aldrig nötande medel eller vassa föremål när du rengör sensorerna.

## Tillbehör till ångkokaren

- Stäng alltid av apparaten och dra ut stickkontakten innan du tar bort tillbehöret från köksmaskinen.
- För enklare rengöring ska du alltid diska delarna direkt efter användningen. Alla delar kan diskas i varmt vatten med diskmedel. Torka dem sedan noggrant. Du kan även diska dem i diskmaskinen.
- Vanligt vatten och livsmedel innehåller salt och syror som kan påverka metallytor som blandarskålens insida. Om detta inträffar ska du rengöra skålen med en nylonborste, en skurduk som inte är nötande eller rengöringsmedel för rostfritt stål.

## Service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet om "Problemsökning" i bruksanvisningen eller på [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.






### **VIKTIG INFORMATION OM HUR PRODUKTEN SKALL KASSERAS I ENLIGHET MED EUROPEISKA DIREKTIV OM AVFALL SOM UTGÖRS AV ELLER INNEHÅLLER ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)**

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.



Problemsökningsguide		
Problem	Orsak	Lösning
Apparaten körs inte i uppvärmningsläge och ett felmeddelande visas samtidigt som en varningssignal hörs.	En av säkerhetssensorerna har aktiverats.	Se felmeddelande på displayen. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollera att huvudet är nedsänkt och fastlåst.</li> <li>• Kontrollera att alla lock för uttagen är korrekt monterade.</li> <li>• Kontrollera att värmeskyddet är korrekt monterat.</li> <li>• Kontrollera att Cooking Chef-skålen är korrekt monterad.</li> </ul>
Maskinen ändrar hastighet eller hastigheten är begränsad under tillagning.	Hastigheten begränsas automatiskt då skålens innehåll når 60°C och varningslampan för hög temperatur lyser.	Detta är en säkerhetsfunktion.
Mat bränns vid på skålens bas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Temperaturinställningen som valts kan vara för hög.</li> <li>2 Fel redskap används.</li> <li>3 Omrörningsintervallet är för långt.</li> <li>4 Redskapet är eventuellt inte placerat tillräckligt långt ned i skålen.</li> <li>5 Timern har ställts in på för lång tid.</li> <li>6 Sensorn och/eller skålens undersida är eventuellt smutsiga.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Sänk temperaturen.</li> <li>2 Kontrollera att det mest lämpliga redskapet används och är rätt monterat.</li> <li>3 Öka omrörningsfrekvensen eller öka till kontinuerlig omrörning.</li> <li>4 Justera redskapet.</li> <li>5 Tillaga under kortare tid (se till att maten är genomstekt).</li> <li>6 Se till att dessa ytor hålls rena och torra.</li> </ol>
Matens konsistens bevaras inte.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Den valda temperaturen är för hög.</li> <li>2 Omrörningsintervallet är för kort.</li> <li>3 Ingredienserna har tillagats för länge.</li> <li>4 Fel redskap används.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Sänk temperaturen.</li> <li>2 Välj ett längre omrörningsintervall.</li> <li>3 Tillaga under kortare tid (se till att maten är genomstekt).</li> <li>4 Kontrollera att det lämpligaste redskapet används.</li> </ol>
Oregelbunden omrörningshastighet.	1 Ingredienserna är för stora, hårda eller fasta.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Skär maten i mindre bitar, ta ut kärnor ur frukt, smält ingredienser långsamt utan att ha monterat ett redskap (men se till att en hastighet har valts).</li> <li>2 Tillsätt ingredienser när huvudet sänkts ned.</li> <li>3 Kontrollera att det lämpligaste redskapet används.</li> </ol>
Svårt att låsa mixerhuvud.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Fasta ingredienser som choklad i botten av skålen förhindrar att apparatens huvud låser fast.</li> <li>2 Omröraren är inte rätt monterad.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Tillsätt ingredienser när huvudet sänkts ned.</li> <li>2 Se till att omröraren är monterad i rätt uttag.</li> </ol>
Motorhastigheten är begränsad när tillbehör används	En varm skål har monterats.	Ta bort skålen eller låt den svalna till under 60°C.
Vispen eller k-spaden slår emot botten på skålen eller når inte ingredienserna i botten. Smetvispen för höga temperaturer plockar inte upp ingredienser från botten av skålen.	Redskapet har fel höjd och behöver justeras.	Justera höjden med hjälp av en lämplig skruvnyckel – se avsnittet Höjjustering av redskap.
Vispen, K-spaden eller smetvispen slår emot omrörarklämman.	Omrörarklämman är monterad.	Avlägsna omrörarklämman – denna ska endast användas tillsammans med omröraren.
Tillbehör går inte att montera på låghastighetsuttaget.	Kontrollera att ditt tillbehör är kompatibelt med din modell. Twist-anslutning krävs (modell KAX) 	Tillbehöret måste ha KAX twist-anslutning  för att passa i uttaget. Om dina egna tillbehör har bar-anslutning  måste du använda KAT002ME för att kunna montera dem på köksmaskinens twist-anslutning. <i>Mer information hittar du på <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a></i>

Problemsökningsguide		
Problem	Orsak	Lösning
Standby-lampan blinkar när köksmaskinen kopplas in.	Blandarhuvudet är uppfälld eller är inte låst i nedfälld position.	Kontrollera att köksmaskinens huvud är ordentligt låst.
Köksmaskinen stannar under användning. Standby-lampan blinkar snabbt.	Skyddssystemet mot överbelastning eller överhettning är aktiverat. Maximal kapacitet har överskridits.	Dra ur stickkontakten och kontrollera om något blockerar maskinen eller om den är överbelastad. Om maskinen inte startar ta bort en del ingredienser för att minska belastningen och starta igen. Är problemet fortfarande inte löst. Ta ur stickkontakten och låt maskinen vila i 15 minuter. Sätt i stickkontakten och välj hastighet. Om köksmaskinen fortfarande inte startar efter ovanstående procedur kontakta "kundtjänst" för hjälp.
Köksmaskinen stannar mitt i processen. Lampan för beredskapsläge blinkar långsamt.	1 Värmeskyddet eller ett uttagslock är avlägsnat. 2 Mixerhuvudet upplyft.	1 Montera värmeskyddet eller uttagslocket och starta om. 2 Sänk mixerhuvudet och starta om.
Standby-lampan är inte tänd trots att stickkontakten sitter i.	Köksmaskinen har lämnats påslagen i över 30 minuter utan att användas och har gått in i standby-läge.	Tryck på standby-knappen för att återställa.
Displayen visar en alfa-numerisk felkod.	Apparaten fungerar inte som den ska.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter för Kenwood. För att hitta aktuell information om närmaste servicecenter för Kenwood besök <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> eller den särskilda webbplatsen för ditt land.
Ingen ström till apparaten/displayen tänds inte.	Stickkontakten har inte satts in i vägguttaget. Du har inte tryckt på på/ av-knappen. Apparaten har gått in i viloläge.	Kontrollera att apparaten är ansluten till vägguttag. Tryck på på/av-knappen till läge på. Välj displayen eller vrid på vredet.
Apparaten fungerar inte.	Vredet har inte tryckts.	Starta genom att trycka på vredet.
Timern räknar inte ned på displayen.	Under upphettningssteget kommer inte timern att börja räkna ned förrän rätt rätt temperatur är uppnådd. Temperaturen är inställd på över 100°C men vatteninnehållet i råvarorna förhindrar att temperaturen stiger över 100°C.	Normal drift. Minska eller välj korrekt temperatur.
Temperaturen på skålens innehåll når inte över 100°C.	Ingrediensernas vatteninnehåll kan förhindra att temperaturen stiger över 100°C.	Normal drift
Stora rörelser eller vibrationer vid användning.	Ojämn fördelning i skålen orsakar onormala vibrationer. Maximal kapacitet överskriden. Fel verktyg eller fel hastighet används.	Minska mängden eller ordna om råvarorna i skålen och starta om apparaten. Se relevant program och rekommenderat hastighetsdiagram för att hitta rätt verktyg och hastighet.
Displayen visar felmeddelande E:34	Problem med WiFi-uppkoppling.	Kontrollera Wi-Fi-lösenord. Glöm Wi-Fi-nätverk genom att gå till Inställningar  > Wi-Fi > Glöm nätverk. Starta om apparaten från Kenwood World appen.
 långsamt blinkande	Kan inte hitta något känt Wi-Fi-nätverk.	Enheten kan ha flyttats, routern kan vara avstängd eller kan behöva startas om.
 snabbt blinkande	Wi-Fi tillgängligt, men kan inte ansluta till molnservrar.	Routern kan behöva startas om, eller kontakta din internetleverantör. Kontrollera efter en fungerande internetanslutning på lokalt nätverk.
När du kontaktar kundtjänst vill de eventuellt ha information om programvaruversionen. Du hittar denna information genom att trycka på ikonen för inställningsmeny och sedan välja Om apparaten.		

Problemsökningsguide (fortsättning)		
Problem	Orsak	Lösning
Displayen visar "--".	Vågen nollställs.	Normal drift.
Displayen visar minus.	Displayen har inte nollställts och antingen har ingredienserna eller skålen/locket/ tillbehöret tagits bort. Ingredienser eller andra objekt trycker mot eller sitter under apparaten.  Apparaten är tryckt mot en vägg.	Nollställ skärmen, lägg tillbaka de saknade ingredienserna eller sätt tillbaka skålen Se till att inga ingredienser eller andra objekt trycker mot eller sitter under apparaten. Se till att det finns utrymme mellan apparaten och väggen. Nollställ displayen innan du väger nästa ingredienser.
Displayen registrerar inte små mängder.	För liten mängd vägs.	Använd teskeds- eller matskedsmått för mycket små mängder.
Vikten ändrades på displayen.	Apparaten flyttades under drift.  Skålens kant vidrördes när ingredienserna vägdes.	Placera alltid apparaten på en torr, platt och stabil yta innan du använder vågen. Flytta inte på apparaten eller rör vid skålen medan du väger. Nollställ displayen innan du väger
Det gick inte att växla snabbt mellan metriska och brittiska enheter.	Apparaten omkonfigurerar till att visa tidigare valda enheter och mått.	Vänta i fem sekunder och försök igen.
Vägning i appen (vikten visas på mobil enhet) tar lång tid att registrera.	Dålig styrka på WiFi-signalen.  Den mobila enheten är inte ansluten till samma lokala WiFi-hemnätverk.	Se till att apparaten har god signalstyrka (kontakta din internetleverantör för råd om hur signalen kan förbättras). Se till att din mobila enhet är ansluten till samma lokala WiFi-nätverk som apparaten (gå till inställningar för mobil enhet och välj ditt lokala WiFi-nätverk).
<b>Om problemet kvarstår kontaktar du närmaste auktoriserat servicecenter för Kenwood. Titta på <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> eller webbplatsen som är specifik för ditt land för att hitta uppdaterad information om ditt närmaste auktoriserade servicecenter.</b>		

## Information om Ecodesign

Nätverksport: Enkel nätverksport för WiFi aktiveras som standard.

<b>Modell nummer:</b>	<b>TYPE KCL95</b>
<b>RF-räckvidd för frekvens:</b>	2412 - 2472 MHz
<b>Maximal överföringskraft:</b>	< 20 dBm

### Kommunikationsprotokoll: IEEE802.11 b, g, n

KCL95 har en WiFi-nätverksport och är avsedd för användning som fjärrstyrd nätverksutrustning.

- Nätverksporten går att inaktivera i inställningsmenyn för WiFi genom att välja "Av".
- Nätverksporten går att aktivera igen i inställningsmenyn för WiFi genom att välja "På".

<b>Läge</b>
<b>Inte ansluten till nätverk - på</b> - Displayen visar skärmen för tid, hastighet och temperatur
<b>Inte ansluten till nätverk - viloläge</b> - efter 20 minuters inaktivitet stängs skärmen av. Nätverksport för WiFi är inaktiverad.
<b>Ansluten till nätverk - på</b> - Displayen visar skärmen för tid, hastighet och temperatur. Nätverksport för WiFi är aktiverad.
<b>Ansluten till nätverk - viloläge</b> - Efter 20 minuters inaktivitet stängs skärmen av och nätverksportarna för WiFi förblir aktiverade. Energiförbrukning 0,8 W.
<b>Av</b> - Aktiveras med hjälp av en brytare på enhetens baksida.

### Omaktivering: Apparaten kan aktiveras om från viloläge genom att:

- Från viloläge som är kopplat till nätverket: Tryck på displayen, vrid på reglageratten eller aktivera den via appen.
- Från viloläge som inte är kopplat till nätverket: Rör vid displayen eller vrid på reglageratten.
- **Skålen och locket ska alltid sitta fast på huvudapparaten så att den kan fjärrstyras.**


### Fabriksåterställning - viktigt

När du kasserar enheten är det viktigt att göra en fabriksåterställning för att skydda dina personliga uppgifter. Om du väljer det här alternativet raderar du alla WiFi-uppgifter som finns på apparaten och återställer den till fabriksinställningarna. Om du vill återställa apparaten till fabriksinställningar ska du välja *Inställningar* > *Fabriksåterställning*.

### WEBBPLATS

Lägen	Energiförbrukning
<b>Inte ansluten till nätverk - på</b> - Displayen visar skärmen för tid, hastighet och temperatur.	Ej tillämpligt
<b>Inte ansluten till nätverk - viloläge</b> - Efter 20 minuters inaktivitet stängs skärmen av. Nätverksport för WiFi är inaktiverad.	0,2 W
<b>Nätverk - på</b> - Displayen visar skärmen för tid, hastighet och temperatur. Nätverksport för WiFi är aktiverad.	Ej tillämpligt
<b>Nätverk - viloläge</b> - Efter 20 minuters inaktivitet stängs skärmen av och nätverksporten för WiFi förblir aktiverad.	0,8 W
Av - Aktiveras med hjälp av en brytare på enhetens baksida.	0,0 W

## Sikkerhet

- **Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.**
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- **Viktig merknad - elektroniske medisinske implantater**
- Som alle produksjoner med induksjonsvarme, genererer dette apparatet små magnetiske felt. Hvis en bruker eller en person i nærheten har en pacemaker eller andre aktive implantater, bør du kontakte en lege før bruk angående mulig inkompatibilitet for å hindre helserisikoer.
- Slå av og koble fra apparatet før du setter på eller tar av verktøy/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold kroppsdeler, hår, smykker og løse klær unna bevegelige deler og tilbehør som er satt på.
- Aldri putt fingre, osv. i vippemekanismen.
- La aldri apparatet stå uten oppsyn når det ikke er i kokemodus.
- Når du skal la apparatet stå uovervåket mens det er i kokemodus, må du sjekke følgende nøye:
  - at du har fulgt veiledningen angående temperaturer og grensene for hvor mye som kan mikses;
  - at apparatet og ledningen er utenfor barns rekkevidde og godt unna kanten på arbeidsflaten;
  - sjekk apparatet regelmessig for å sikre at du har i nok væske og at maten ikke kokes for lenge.
- Aldri bruk et skadet apparat. Få det kontrollert eller reparert: se Service og kundetjeneste.
- Aldri bruk uautorisert tilbehør eller mer enn ett tilbehør samtidig.
- Du må aldri overstige den maksimale kapasiteten, og når du bruker induksjonsvarmeren må du aldri overstige det maksimale fyllnivået på 3 liter som er merket på innsiden av bollen.
- Når du bruker et tilbehør, må du lese instruksjonene om sikkerhet og bruk som følger med det.
- Vær forsiktig når du løfter dette apparatet. Det er tungt. Sørg for at toppen er lukket og at bollen, verktøy, åpningsdeksler og ledningen er sikret før du løfter apparatet.
- Ved flytting av apparatet må du alltid holde i sokkelen og mikserhodet. Du må IKKE løfte eller bære apparatet etter bollehåndtaket
- Aldri la ledningen henge ned så et barn kan få tak i den.
- La aldri strømenheten, ledningen eller kontakten bli våte.
- Vær forsiktig når du bruker eller berører en av apparatets deler når den brukes i matlagingsmodus eller etter matlaging, SPESIELT BOLLEN, SKVETTSKJERMEN OG VERKTØYENE da de vil være VARME lenge etter at apparatet har blitt slått av. Bruk håndtakene for å ta av og bære bollen. Bruk grytekluter når du bruker den varme bollen og de varme blandevertøyene.
- Dette  symbolet merket på produktet indikerer en overflate som kan bli varm under bruk.
- Vær forsiktig når du tar av bollerredskaper etter langvarig bruk - de kan være varme.
- Undersiden av bollen er varm lenge etter at oppvarmingen har stanset. Vær forsiktig og bruk beskyttelsesmatten for arbeidsoverflaten når du plasserer bollen på varmfølsomme overflater.
- Vær oppmerksom på damp som kommer fra miksebollen, spesielt når du åpner lokket i skvettskjermen eller når du hever mikserhodet.
- Hvis du overfører varm mat fra mikseren til hurtigmikseren, må du alltid la ingrediensene kjøle seg ned til romtemperatur før du legger dem i hurtigmikseren.
- Bruk bare bollen og verktøyene som følger med dette apparatet. Aldri bruk bollen med andre varmekilder.
- Aldri bruk apparatet i matlagingsmodus når bollen er tom.

- Aldri putt noe inn i luftåpningene.
- Når du bruker apparatet, må du påse at det er plassert på en jevn overflate i god avstand fra kanten. Sørg for at det er minst 10 cm fra vegger, og sørg for at lufteåpningene ikke er blokkert. Ikke plasser det under overhengende skap.
- For riktig og trygg bruk av induksjonskokeapparatet må du sørge for at bolleunderlaget og temperaturfølerne er rene og tørre før oppvarming.
- Metallobjekter som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på bollestøtten/induksjonsområdet da de kan bli varme.
- Som med alle induksjonskokeapparater må du ikke legge kredittkort, magnetiske medier eller følsomt elektronisk utstyr i nærheten av apparatet når det er i bruk.
- Ikke bruk apparatet til å fritere mat.
- Sørg alltid for at maten er skikkelig kokt før den spises.
- Ikke fyll til mer enn 250 ml når du bruker olje.
- Mat bør spises rett etter oppvarming eller bli kjølt ned og deretter satt i kjøleskap så fort som mulig.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Ikke bruk for stor kraft når du trykker på berøringsskjermen og bruk aldri et skarpt objekt for å betjene det.
- Ikke bruk vispen til tunge blandinger (f.eks. hvitrøring av smør og sukker) da den kan bli ødelagt.
- Strømledningen reduserer risikoen for å vikle seg inn eller snuble i den. Skjøteledninger kan brukes hvis du er forsiktig. Hvis du bruker skjøteledning: 1) Den merkede strømrangeringen på skjøteledningen må være minst like høy som den elektriske rangeringen på apparatet; 2) Ledningen bør arrangeres slik at den ikke henger over benken eller bordet for å hindre at barn kan dra i den eller noen kan snuble i den. Hvis apparatet er jordet, må skjøteledningen være av jordet type med tre ledninger. Du finner apparatets strømrangering på undersiden av enheten.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.
- Maks. hastighet avhenger av minikutter/kverntilbehøret. Det er dette som trekker mest kraft – andre tilbehør kan trekke mindre kraft.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk med eksterne timere eller separate fjernkontrollsystemer.

## Dampetilbehør

- Dette tilbehøret produserer damp som kan forårsake brannskader.
- Ikke brenn deg på damp som kommer ut av dampkokerkurven, spesielt mens du fjerner skvettskjermen eller løfter lokket på materøret.
- Vær forsiktig ved håndtering av delene: væsker, kondens, dampkokerdelene og kjøkkenmaskindelene er svært varme. Bruk grytekluter e.l.
- Koble fra apparatet før du fester eller fjerner deler eller før rengjøring.

## Matsikkerhet

- Kok kjøtt, fjærkre, fisk og sjømat godt. Ikke kok dem fra frossen tilstand.
- Kokt/stekt mat må ikke varmes opp igjen i dampkokeren.

### Før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- **ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ VÆRE JORDET.**
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.
- Dette apparatet overholder de grunnleggende kravene og andre relevante klausuler i direktiv 2014/53/EU.

### Før førstegangs bruk

- Vask delene: se avsnittet «Vedlikehold og rengjøring».

## Deler

### Tilbehøruttak

- ① Høyhastighetsuttak (HSO)
- ② Lavhastighetsuttak (SSO)
- ③ Sokkel for bollevertkøy
- ④ Sokkel for rørevertkøy

### Mikser


- ⑤ Deksel for høyhastighetsuttak
- ⑥ Mikserhode
- ⑦ Deksel til lavhastighetsuttak
- ⑧ Cooking Chef-bolle
- ⑨ Hodeløftespak
- ⑩ Kontrollhjul
- ⑪ Av/på-bryter
- ⑫ Displayskjerm
- ⑬ Beskyttelsesmatte for arbeidsoverflate
- ⑭ Avløpshull
- ⑮ Bollestøtte/induksjonsområde
- ⑯ Luftåpninger
- ⑰ Temperatursensorer
- ⑱ Varmebeskyttelse
- ⑲ Gummiforsegling (avtagbar)
- ⑳ Skvettsskjerm
- ㉑ Matlokk
- ㉒ K-spade
- ㉓ Hvitringsspade for høy temperatur
- ㉔ Visp
- ㉕ Deigredskap
- ㉖ Rørevertkøy
- ㉗ Røreassistentklemme
- ㉘ Slikkepott for høy temperatur
- ㉙ Deigskraper
- ㉚ Skiftenøkkel


### Dampetilbehør

- ③① Håndtakstøtter
- ③② Støttering
- ③③ Sammenleggbare håndtak
- ③④ Avtakbart brett
- ③⑤ Eggeholdere

### Merknad: tilbehør til lavhastighetsuttaket

Lavhastighetsuttaket på din kjøkkenmaskin har Twist-tilkoblingssystemet. Det kan brukes med tilbehør som har Twist-tilkoblingssystemet.

Når du kjøper nytt tilbehør til lavhastighetsuttaket, må du sjekke at det er kompatibelt med din kjøkkenmaskin. Du kan identifisere tilbehør med Twist-tilkoblingssystemet på produktkoden, som skal starte med KAX, og også på Twist-logoen , som står på emballasjen.


Hvis du eier tilbehør med Bar-tilkoblingssystemet , må du bruke KAT002ME-adapteren til å koble disse til Twist-tilkoblingssystemet  på kjøkkenmaskinen din.

Du finner mer informasjon på [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).


## Koble til Kenwood World App

### Se illustrasjon **A - D**

Med Kenwood World appen kan du styre apparatet ditt via en smarttelefon eller et nettbrett.

- 1 Sett inn støpselet og trykk på av/på-bryteren på siden av strømenheten.
- 2 Velg Innstillinger  > WiFi > Koble til og følg instruksjonene på berøringsskjermen.

### PIN-nummer

- Du trenger dette når du blir bedt om det i Kenwood World appen.
- Apparatet kan bare kobles til når PIN-nummeret vises på displayskjermen. Hvis PIN-nummeret tastes inn feil, må du følge veiledningen i appen og prøve på nytt.
- For å vise enhetens PIN-nummer, velg Innstillinger  > WiFi > Koble til og følge instruksjonene på skjermen (bare når du er koblet til WiFi).

### Merk:

#### WiFi


Fungerer kun med IEEE802.11 b,g og n på 2,4 GHz, og kobler til nettverk via WPA2-PSK.

#### Kompatibilitet

Kenwood World appen er kompatibel med de nyeste versjonene av iOS og Android.

### Tilbakestilling til fabrikkinnstillinger

#### Viktig

- Når du skal kvitte deg med enheten, er det viktig at du tilbakestiller den til fabrikkinnstillingene for å beskytte dine personlige data.
- Hvis du velger dette alternativet, slettes alle WiFi-dataene som er lagret på enheten, og fabrikkinnstillingene gjenopprettes.
- For å tilbakestille til fabrikkinnstillingene, velger du Innstillinger  > Tilbakestilling til fabrikkinnstillinger.

## Slik setter du opp Cooking Chef Connect

### Se illustrasjon **E - I**

#### VIKTIG

- Kontroller at induksjonsområdet, temperatursensorene og undersiden av bollen er rene. Hvis du ikke gjør dette, påvirkes varmesensoren, noe som resulterer i dårlig matlagingsytelse.
  - Kontroller at alle uttaksdekslene, inkludert varmebeskyttelsen, er montert. Hvis de ikke er riktig montert, vil ikke varmefunksjonen fungere.
- 1 Sett inn støpslet og trykk på av/på-bryteren.
  - 2 Vri hodeløftespaken med klokken og hev mikserhodet til det låses på plass.
  - 3 Skyv varmebeskyttelsen oppover mot undersiden av mikserhodet til den sitter helt på plass. Varmebeskyttelsen må aldri brukes uten at gummiforseglingen er satt korrekt på.
  - Hvis du bruker Cooking Chef Connect uten varme, er det ikke nødvendig å sette på varmebeskyttelsen, med mindre du bruker skvettsskjermens. Se avsnittet «Slik setter du på og bruker skvettsskjermen».
  - 4 Sett bollen på basen.
  - 5 Sett verktøyet du vil bruke, i sokkelen for bollevertkøy eller sokkelen for rørevertkøy. Hvis du bruker rørevertkøyet, må du sette pinnen i sporet og så vri for å låse på plass.
  - Du tar av verktøy ved å bruke trinn 5 over i omvendt rekkefølge. (Du må alltid bruke gryteklater e.l. til å ta av verktøy etter koking/steking).
  - 6 Senk mikserhodet ved å heve det litt, og så vri hodeløftespaken med klokken. Senk til låst posisjon.



**Røreredskap** – ved bruk av røreredskapet kan også røreassistentklemmen brukes som hjelp med miksing, se «Slik setter du på og bruker røreassistentklemmen». Røreredskapet kan også brukes med vispen. **Ikke bruk røreverktøyet sammen med deigredskapet.**

## Slik bruker du Cooking Chef Connect – manuell modus

- 1 Ha i ingrediensene som skal kokes/stekes/mikses.
  - 2 Still inn ønsket tid, hastighet og temperatur.  
Merk: For å bruke maskinen som en mikser uten varme, velger du Av ved innstilling av temperatur.  
Vri kontrollhjulet mot klokken for å bruke røreintervall og pulsering.  
Vri kontrollhjulet med klokken for å bruke kontinuerlig hastighet.
  - 3 Trykk inn kontrollhjulet for å starte.
  - 4 Du kan når som helst stoppe enheten ved å trykke inn kontrollhjulet. Hvis den er i kokemodus, må du være forsiktig – den kan være varm.
- Hvis bolletemperaturen overstiger 60 °C, blir hastigheten av sikkerhetshensyn automatisk redusert, selv om høyere hastighet er valgt. Hastigheten vil ikke øke automatisk når temperaturen faller til under 60 °C. Hastigheten må først vris til Av-posisjonen, og deretter velges ønsket hastighet på nytt.

## HSHT-modus (høy hastighet, høy temperatur)

For miksing på høy hastighet ved temperaturer på 60 °C og over

- Velg tid (hvis aktuelt), hastighet og temperatur på 60 °C og over.
- Det vises en advarsel på displayskjermen om at du går over i HSHT-modus
- Når du har lest og forstått advarselen, trykker du ja for å bekrefte at du er fornøyd med å gå over i HSHT-modus.
- Trykk inn kontrollhjulet for å starte.

**Denne funksjonen MÅ BARE brukes med vispen og/eller røreverktøyet. Du må ikke overstige maksimal kokekapasitet på 3 liter, og du må påse at skvettsskjermen er satt på. Maskinen må ikke bli stående uten oppsyn.**

- 5 Når et program er fullført, piper enheten tre ganger.
- Merk: Hvis det ikke er innstilt noen tid, avsluttes oppvarmings- og røreprosessen når timeren har nådd 8 timer.
- 6 For å stoppe varmeprosessen, endrer du temperaturen til Av. Du kan når som helst stoppe enheten ved å trykke inn kontrollhjulet.  
**Viktig** – Hvis mikserhodet skulle være hevet under en operasjon, vil varmeprosessen settes på pause og bolleverktøyet stopper og vil ikke starte opp igjen når mikserhodet senkes. Du starter opp mikseren igjen ved å senke mikserhodet og trykke inn kontrollhjulet.

## Slik bruker du forhåndsinnstilte programmer

### Se illustrasjon **P** - **R**

- 1 Velg menyen for forhåndsinnstillinger.
- 2 Velg forhåndsinnstillingen du ønsker å bruke.
- 3 Følg instruksjonene på skjermen.
- 4 Du kan når som helst stoppe enheten ved å trykke inn kontrollhjulet. Vær forsiktig – bollen og redskapene vil være varme.

## Etter koking


- **Vær forsiktig når du håndterer eller tar på noen del av apparatet mens det er i kokemodus eller rett etter bruk. VÆR SPESIELT FORSIKTIG MED BOLLEN OG REDSKAPENE – de kommer til å være VARME lenge etter at apparatet er slått av.**
- Bruk de to håndtakene for å ta ut og bære bollen. Bruk ovnhansker ved håndtering av den varme bollen og varme redskaper.
- Undersiden av bollen vil være varm lenge etter at varmingen ble avsluttet. Vær forsiktig ved håndtering, og bruk beskyttelsesmatten for arbeidsflaten som følger med for å beskytte varmesensitive overflater.

### Råd og tips















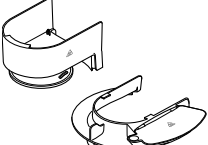











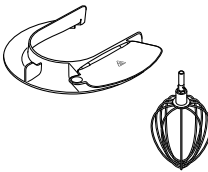



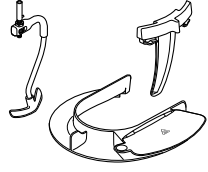






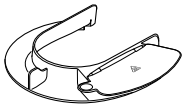



- Noen oppskrifter, særlig de med høyt vanninnhold, vil ikke kunne nå en koketemperatur på over 100 °C (da dette er kokepunktet for vann).
- Når du legger til ingredienser i bollen under matlaging, senker du temperaturhastigheten og legger til ingrediensene sakte og jevnt.
- For å varme opp sauser raskt, bruker du en kontinuerlig røreinnstilling.
- Hvis du bruker skvettsskjermen under matlagingen, må du alltid ta den av før du løfter mikserhodet. Vær oppmerksom på kondens som formes på skvettsskjermen og varmebeskyttelsen.
- Når du løfter mikserhodet, løfter du det sakte for å la eventuell væske på undersiden av varmebeskyttelsen renne tilbake i bollen.
- Fire røremønsterfunksjoner er tilgjengelig, slik at du kan velge korrekt mengde røring for den enkelte oppskriften. Noen oppskrifter krever kontinuerlig røring for å hindre at ingrediensene setter seg fast i bunnen av bollen, mens andre retter har bedre av å bli rørt i sjeldnere for å bevare konsistensen.

## Slik bruker du veiefunksjonen

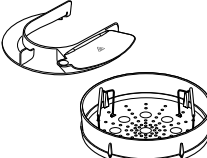



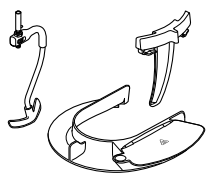






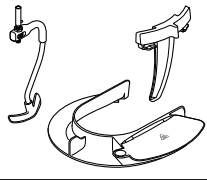






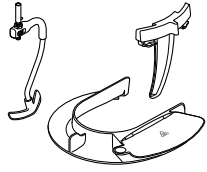






### Se illustrasjon **S**

- 1 Velg veiefunksjonen  på berøringsskjermen.
- 2 Sett inn bollen.
- 3 Nullstill vekten.
- 4 Vei ingrediensene.
- 5 For å bytte mellom enheter, trykker du på enhetsknappen på veieskjermbildet.

Merk: Sett alltid apparatet på et tørt, flatt og stabilt underlag før veiing. Du må ikke bruke kraft på mikseren eller bollen mens du veier – dette vil påvirke nøyaktigheten til vekten. Veiefunksjonen kan brukes med mikserhodet i enten hevet eller senket posisjon.

Tabell for forhåndsinnstilt bruk				
Standardinnstillingene kan justeres i forhold til oppskriften, når dette er tilgjengelig. Ikke-justerbare innstillinger angis med ikonet  . Når "Oppvarming" vises på displayskjermen, vil ikke tidsuret starte nedtellingen før korrekt temperatur er oppnådd.				
Forhåndsinnstilling	Anbefalt redskap	Standardinnstillinger (justerbare)	Varmholding	Oppskrift, ideer/bruksområde
Pisking av eggehvite		 <b>1 min 15 sek</b> (1 min - 5 min)  <b>Max</b> (Min - Max)  <b>AV</b> 		Eggehviter til sjokolademousse
Sukkerbrød		 <b>1 min</b> (30 sek - 5 min)  <b>1 - Max</b> (1 - Max)  <b>AV</b> 		Victoria sukkerbrød, cupcakes
Elting av deig		 <b>10 min</b> (5 min - 30 min)  <b>Min til 1</b> (min - 1)  <b>AV</b> 		Rundstykker, pizza
Heving av deig		 <b>1 time</b> (20 min - 1 time)  <b>AV</b>   <b>30°C</b> (25°C - 35°C)		Heving av gjærdeig
Smelting av sjokolade		 <b>10 min</b> (3 min - 1 time)   1  <b>60°C</b>		Sjokolademousse
Sveitsisk marengs		 <b>10 min</b>  <b>Max</b>  <b>40°C</b>		Base for smørkrem, glasur
Italiensk marengs		 <b>4 min</b>  <b>HSHT 6</b>  <b>60°C - 85°C</b>		Sitronmarengs, pai, innbakt iskrem
Fruktkompott		 <b>20 min</b>   1  <b>104°C</b>	 <b>30 min</b>   3  <b>62°C</b>	Kakefyll, desserttopping
Popkorn		 <b>10 min</b>  <b>AV</b>  <b>180°C</b>		Laks en Papillote

Tabell for forhåndsinnstilling bruk (forts.)

Forhåndsinnstilling	Anbefalt redskap	Standardinnstillinger (justerbare)	Varmholding	Oppskrift, ideer/bruksområde
Dampe		 <b>20 min</b> (15 min - 45 min)  <b>AV</b>  <b>100°C</b>		Laks en Papillote
Gryteretter		 <b>40 min</b>  <b>3 - 4</b>  <b>103°C - 140°C</b>	 <b>30 min</b>  <b>2</b>  <b>62°C</b>	Bolognese
Supper med biter		 <b>20 min</b>  <b>3 - 4</b>  <b>103°C - 140°C</b>	 <b>30 min</b>  <b>2</b>  <b>62°C</b>	Minestrone, kraft
Langtidskoking		 <b>2 timer</b>  <b>3 - 4</b>  <b>98°C - 140°C</b>	 <b>30 min</b>  <b>2</b>  <b>62°C</b>	Biff bourguignon

## Oppskrift

### Sviskemarinade

200 g klar, rennende honning

40 g myke svsker

40 ml vann

- Legg alle ingrediensene i minikutter/kvern. Settes i kjøleskap over natten.
- Fest tilbehøret til mikseren.
- Bytt til pulsering i 4 sekunder.
- Brukes etter ønske.

## Dampetilbehør

### Se illustrasjon

- Når du bruker dampkurven skal du alltid holde Cooking Chef unna vegger og overskap: dampen kan skade dem.
  - Krydre maten etter at den er ferdigkokt, det bidrar til å hindre flekker eller tæring på stålbollen.
- Plasser det avtakbare brettet på en plan overflate mens du passer på at håndtakene er brettet innover.
  - Sett støttingen på brettet mens du passer på at håndtakstøttene på ringen passer ved siden av de V-formete utskjæringene i brettet.
  - Brett ut håndtakene og smekk på håndtakstøttene.
  - Legg maten som skal kokes på brettet. Grønnsaker må vaskes godt og skrelles etter behov.
  - Tilsett nødvendig mengde vann til bollen (se koketabellen). Filtrent vann er best da det reduserer kalk og flekker.
  - Plasser dampkokeren i bollen - den finner sin egen høyde.
  - Sett varmedekslet på mikserhodet.
  - Sett bollen og dampkokerkurven på kjøkkenmaskinen.
  - Senk mikserhodet og sett deretter på sprutvernet.
  - Velg forhåndsinnstilling for damping, og juster koketiden (i henhold til tabell for kokeanbefalinger). Trykk inn kontrollhjulet for å starte.
  - La koke i nødvendig tid.
  - Fjern sprutdekslet.
  - Løft mikserhodet.

- Løft dampkurven ut etter håndtakene - vær forsiktig slik at de ikke bretter seg innover.
- Sett dampkurven på en stor tallerken eller passende beholder.
- Ta håndtakene av og Brett dem inn mot midten. Løft av støttingen og Brett ut håndtakene.
- Ta ut maten.

### Viktig

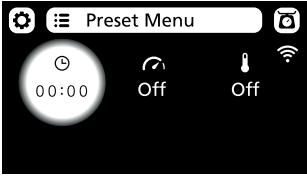
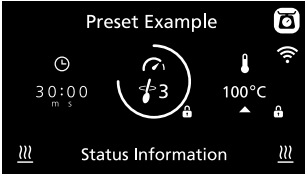











**Vær forsiktig ved håndtering av alt: væsker, kondens, dampkokerdelene og kjøkkenmaskindelene er svært varme. Bruk grytekluter e.l.**

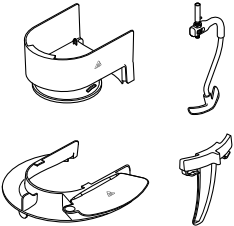



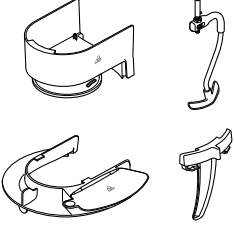



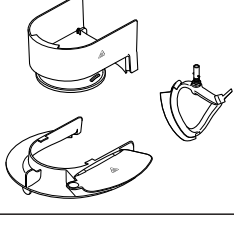



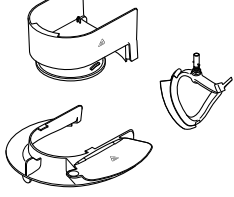



- Ikke gjør forsøk på å sette på blanderedskap mens du bruker dampkurven.
- Ikke kok mat i mikserbollen mens du bruker dampkurven.






### Råd og tips

- Væsken som er igjen i bollen er fin til å lage suppe eller kraft med. Vær forsiktig - den er veldig varm.
- La det være mellomrom mellom matbitene
- Rør i store mengder halvveis gjennom koketiden.
- Mat i like store deler koker mer jevnt.
- Hvis du damper mer enn 1 type mat skal du, hvis noe trenger mindre koketid enn det andre, tilsette det senere.
- Hvis du løfter opp lokket på materøret eller fjerner sprutdekslet slippes dampen ut og koketiden kan bli lenger.
- Maten fortsetter å koke etter at kjøkkenmaskinen har slått seg av, så ta ut maten med én gang.
- Hvis maten ikke er nok kokt skal du tilbake stille tiden. Du må kanskje fylle på vann.
- Koketidene er kun veiledende. Kontroller alltid at maten er gjennomkokt før den serveres.
- Ikke la maskinen kokes tørr, men fyll opp med vann etter behov.

## Skjermforklaring

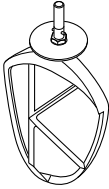



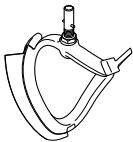



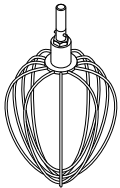



	
	<p>Trykk på dette ikonet for å åpne innstillingsmenyen.</p>
	<p>Trykk på dette ikonet for å åpne menyen for forhåndsinnstilte program.</p>
	<p>Trykk på dette ikonet for å veie ingrediensene i bollen.</p>
 <p>30:00 m s</p>	<p>Viser valgt tid i timer (h), minutter (m) og sekunder (s).</p>
	<p>Viser valgt røreintervall. Hvis en tidvis hastighet (2 → 4) er valgt, vil den ytre ringen trekkes opp gradvis, og apparatet starter omrøring når ringen er hel.</p>
	<p>Viser valgt temperatur. En blinkende rød bakgrunn indikerer at maskinen er i oppvarmingsmodus. En fast rød bakgrunn indikerer at maskinen har oppnådd innstilt temperatur.</p>
	<p>Angir at en innstilling (tid, hastighet eller temperatur) ikke kan justeres.</p>
<p>Statusinformasjon</p>	<p>Teksten her viser statusinformasjon.</p>
	<p>Angir at bollen, innholdet i den og deler som brukes, er varme. Vær forsiktig.</p>
	<p>Angir at apparatet er tilkoblet et WiFi-nettverk.</p>
	<p>Angir at apparatet er i HSH-modus (høy hastighet, høy temperatur).</p>
	<p>Vri kontrollhjulet mot klokken for å bruke røreintervaller og pulsering. Vri kontrollhjulet med klokken for å bruke kontinuerlig hastighet Min - Max.</p>

Oppskrifter			
Oppskrift	Redskap som brukes	Forhåndsinnstilling/ manuelle innstillinger	Ingredienser
Minestrone		Suppe med biter  <b>20 min</b>  <b>2 - 3</b>  <b>98° C</b>	Tilsett følgende med en gang: 100 g pancetta, <i>skivet</i> 2 hvitløksfedd, <i>opphakket</i> 50 g arborioris 2½ ss tomatpuré 70 g savoykål 1 ts tørket rosmarin 2 ts tørket salvie 1 celery stick, <i>sliced</i> 60 g stilksekeri, <i>skivet</i> 75 g purre, <i>skivet</i> 75 g løk, <i>skivet</i> 1 l varm grønnsaksbuljong Salt og pepper
Biff Stroganoff		Gryteretter  <b>30 min</b>  <b>2 - 3</b>  <b>98° C</b>	Tilsett følgende med en gang: 600 g storfe kjøtt, <i>i terninger</i> 1 ss paprika 1 ss smør 1 hvitløksfedd, <i>opphakket</i> 200 g sopp, <i>i skiver</i> 150 g løk, <i>i skiver</i> 300 g gulrot, <i>i skiver</i> 200 ml matfløte Salt og pepper
Vaniljesaus		Manuelle innstillinger  <b>15 min</b>  <b>1</b>  <b>85° C</b>	Tilsett følgende med en gang: 250 g helmelk 250 g kremfløte 1 ts vaniljeekstrakt 2 ss potetmel 96 g eggeplommer 80 g finkornet sukker } <i>Blandes</i>
Risengrynsgrøt		Manuelle innstillinger  <b>1 time</b> 15 min  <b>2</b>  <b>95° C</b>	Tilsett følgende med en gang: 150 g kortkornet ris 1 l helmelk 75 g finkornet strøsukker 2 ts vaniljeekstrakt

Temperatur- og hastighetsinnstillinger		
Temperatur-veiledning	60° C	Smelte sjokolade
	72 - 82° C	Posjere
	98 - 99° C	Småkoke
	100° C	Koke, dampe
	130 - 140° C	Frese grønnsaker
	180° C	Brune kjøtt
	(P)	Pulsering - For korte støt med maksimal kraft.
	 <b>1</b>	Røreintervall 1 - mikseren kjører med kontinuerlig, lav hastighet. Brukes ved innblanding av lettere ingredienser i tunge blandinger.
	 <b>2</b>	Røreintervall 2 - tidvis røring med korte pauser. Når denne hastigheten er angitt, røres det tidvis ved lav hastighet hvert 10. sekund med 1,5 omdreining.
	 <b>3</b>	Røreintervall 3 - tidvis røring med middels lange pauser. Når denne hastigheten er angitt, røres det tidvis ved lav hastighet hvert 30. sekund med 1,5 omdreining.
	 <b>4</b>	Røreintervall 4 - tidvis røring med lange pauser. Når denne hastigheten er angitt, røres det tidvis ved lav hastighet hvert minutt med 1,5 omdreining.
	Hastighet min - max	Kontinuerlig hastighet som øker gradvis til max
	HSHT	For miksing ved temperaturer over 60 °C med hastighet Min- Max.

## Tabell over anbefalt bruk

**Dette er kun veiledende og vil variere avhengig av oppskriften og ingrediensene som brukes.**





		<b>K-spade</b> For å lage kaker, kjeks, butterdeig, glasur, fyll, eclair og potetmos.		
		<b>Råd og tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.</li> <li>• Stopp maskinen iblant for å skrape ned bollen med slikkepotten for å blande ingrediensene godt.</li> <li>• Bruk kalde ingredienser til kaker hvis ikke oppskriften sier noe annet.</li> </ul>		
<b>Oppskrift/ fremgangsmåte</b>		 <b>(Maks)</b>		 <b>(Minutter)</b>
Kake og kjeks – gni smør inn i melet	Melvekt	910 g	Min → 1	2
Alt-i-ett kakebland-inger	Total vekt	4 kg	Min → Max	45-60 sek.
		<b>Hvitringsspade</b> For hvitrøring og blanding av myke ingredienser.		
		<b>Råd og tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.</li> <li>• Ved visping av smør og sukker til kakeblandinger, la alltid smøret få romtemperatur først.</li> </ul>		
<b>Oppskrift/ fremgangsmåte</b>		 <b>(Maks)</b>		 <b>(Minutter)</b>
Smør/margarin og sukker		4,55 kg (15 egg, miks)	Min → Max	4
Visping av egg til kakeblandinger			Min → Max	1-4
Blande inn mel, frukt osv.			Min → 1	30-60 sek.
		<b>Visp</b> For egg, krem og suffleer.		
		<b>Viktig</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.</li> <li>• <b>Ikke bruk vispen til tunge blandinger (kakeblandinger og hvitpisking av smør og sukker) – det kan skade den.</b></li> <li>• Best resultat oppnås når eggene har romtemperatur. Før visping av eggehviter, pass på at det ikke er noe fett eller eggeplommer på vispen eller i bollen.</li> </ul>		
<b>Oppskrift/ fremgangsmåte</b>		 <b>(Maks)</b>		 <b>(Minutter)</b>
Eggehviter		16 (605 g)	Min → Max	1½-2
Fettfritt sukkerbrød		930 g		4 -6
Krem		2 l		1½-3
Pannekake-røre	• Start med tilsetting av mel i bollen, etterfulgt av de våte ingredi-ensene. • Bruk minste hastighet for å blande ingredi-ensene.	250 g mel 500 g melk 200 g egg	Min	10 sek.
			Max	45-60 sek.
Majones		2 eggeplommer 10 g sennep 200 ml vegetabilsk olje	Max	1-1½

Eggestørrelse som er brukt = medium størrelse (vekt 53-63 g).

**Kremfløte som er brukt = fersk kremfløte med minst 38 % fettinnhold.**

## Tabell over anbefalt bruk

**Dette er kun veiledende og vil variere avhengig av oppskriften og ingrediensene som brukes.**



	<b>Deigredskap</b> <b>For gjærdeig</b>			
	<b>Råd og tips</b> <b>Viktig</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Overskrid aldri maks. kapasitet som er oppgitt - da kan du overbelaste maskinen.</b></li> <li>• Hvis du hører at maskinen sliter, slå den av, fjern halvparten av deigen og elt hver halvdel for seg.</li> <li>• Ingrediensene blandes best hvis du heller i væsken først.</li> </ul> <b>Gjær</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tørrgjær</b> (typen som skal blandes med væske): hell det lunkne vannet i bollen. Tilsett gjær og sukker og la stå ca. 10 min. til det skummer.</li> <li>• <b>Fersk gjær:</b> smuldre inn i melet.</li> <li>• <b>Andre typer gjær:</b> følg instruksjonene fra produsenten.</li> </ul>			
<b>Oppskrift/ fremgangsmåte</b>		 <b>(Maks)</b>		 <b>(Minutter)</b>
Brøddeig (fast gjærdeig)	Melvekt	350 g-1,6 kg	Min	60 sek.
	Total vekt	564 g-2,58 kg	1	3-4
Myk gjærdeig (tilsatt smør og egg)	Melvekt	250 g-2,6 kg	Hast. ved ny elting 1	60 sek.
	Total vekt	478 g-5 kg	Min	60 sek.
			1	3-4
			Hast. ved ny elting 1	60 sek.

Eggestørrelse som er brukt = medium størrelse (vekt 53-63 g).



## Veiledning for dampetilbehør

- Disse koketidene er kun veiledende. 500 ml vann kan brukes til mat som krever opptil 20 minutters koketid. For mat som krever lengre koketid brukes 650 ml vann.
- Ikke la enheten koke tørr, fyll på mer vann hvis nødvendig.
- Ikke overfyll kurven ved damping av fjørfe og fisk.
- Les «Matsikkerhet» i avsnittet om sikkerhet.

### Grønnsaker

Ingrediens	 <b>(Max)</b>	 <b>(minutter)</b>	Vannmengde	Tilberedning
Asparges	450 g	15	500 ml	Beskjær
Bønner - aspargesbønne	450 g	15-20	500 ml	Beskjær
Bønner - prydbønne	450 g	15-20	500 ml	Fjern stilk/strengler, skjær opp
Brokkoli	450 g	20	500 ml	Del opp i blomster
Rosenkål	450 g	25	500 ml	Fjern stilk, skjær kryss i den
Kål	1 lite kålhode	25	500 ml	Snittes
Gulrøtter	450 g	20	500 ml	Tynne skiver
Blomkål	1 middels	25 - 30	650 ml	Del opp i blomster
Squash	450 g	15	500 ml	Tynne skiver
Stangselleri	1 hode	15	500 ml	Tynne skiver
Purre	3	15	500 ml	Tynne skiver
Sukkererter	250 g	15	500 ml	Fjern stilk/strengler
Hagesjampjonger	450 g	10	500 ml	Tørk av dem
Pastinakk	450 g	15	500 ml	Skjær i terninger el. skiver
Grønne erter	450 g	15	500 ml	Fjern skolmene
Nypoteter	450 g	30-40	650 ml	Tørk av dem



Fisk og fjørfe				
Recipe/Process	 (Max)	 (minutter)	Vannmengde	Anmerkninger
Kylling - bryst uten bein	4	30-40	650 ml	Dampes til gjennomkokt og mør
Sandskjell	450 g	10	500 ml	Dampes til de åpner seg
Reker - middels	450 g	10	500 ml	Dampes til de blir lyserøde
Fiskefileter	230 g	10-20	500 ml	Dampes til flakene løsner
Fiskeskiver	2,5 cm tykke	15-20	500 ml	Dampes til flakene løsner
Hel fisk	340 g	15-20	500 ml	Dampes til flakene løsner
Hummerhaler	2-4	20	500 ml	Dampes til den blir rød seg
Blåskjell	450 g	15	500 ml	Dampes til de åpner seg
Østers	6	15	500 ml	Dampes til de åpner seg
Kamskjell	230 g	15	500 ml	Dampes til de er varme og møre

## Justering av høyden for redskapene

### Se illustrasjon **U**

#### Pisk, K-spade i rustfritt stål

For best mulig ytelse bør vispen og K-spaden **nesten** berøre bunnen av bollen. Om nødvendig kan du justere høyden med skiftenøkkelen som følger med.

**Hvitringsspade for høy temperatur** - dette verktøyet bør så vidt berøre bunnen av bollen.

- 1 Koble fra apparatet.
- 2 Hev mikserhodet og sett inn vispen, K-spaden eller hvitringsspaden for høy temperatur.
- 3 Senk mikserhodet. Hvis avstanden må justeres, hever du mikserhodet og fjerner verktøyet.
- 4 Bruk skiftenøkkelen som fulgte med, til å løsne mutteren tilstrekkelig så du kan justere skaftet. For å senke verktøyet nærmere bunnen av bollen vrir du skaftet mot klokken. For å heve verktøyet bort fra bunnen av bollen, vrir du skaftet med klokken.
- 5 Stram til mutteren på nytt.
- 6 Tilpass verktøyet til mikseren og senk mikserhodet. (Se punktene over for å kontrollere posisjonen).
- 7 Gjenta trinnene over om nødvendig til verktøyet er riktig stilt inn. Når dette er i orden, strammer du til mutteren skikkelig.

**Deigredskap** - dette verktøyet er stilt inn på fabrikken og skal ikke behøve justeringer.

**Røreverktøy** - dette verktøyet bør så vidt berøre bunnen av bollen.

- 1 Trekk ut støpselet.
- 2 Hev mikserhodet og sett inn røreverktøyet.
- 3 Senk mikserhodet. Hvis verktøyet trenger justering, hever du mikserhodet og bruker skiftenøkkelen til å løsne mutteren. Så senker du mikserhodet.
- 4 Hvis du vil senke verktøyet slik at det kommer nærmere bunnen av bollen, vrir du justeringsrattet med klokken. Hvis du vil heve verktøyet slik at det kommer lenger unna bunnen av bollen, vrir du justeringsrattet mot klokken.
- 5 Stram til mutteren igjen.

## Slik setter du på og bruker skvettskjermen

### Se illustrasjon **V**

Skvettskjermen består av 2 deler: varmebeskyttelsen og skvettskjermen.

Varmebeskyttelsen skal beskytte mikserhodet mot dampen som skapes under kokeprosessen.

Skvettskjermen må ikke settes på bollen med mindre den brukes kombinert med varmebeskyttelsen.

- 1 Hev mikserhodet til det låses på plass.
- 2 Dytt varmebeskyttelsen oppover til undersiden av mikserhodet til den er riktig plassert. Varmebeskyttelsen må aldri brukes uten at gummiforseglingen er riktig tilpasset.
- 3 Plasser bollen på underlaget.
- 4 Senk mikserhodet.
- 5 Plasser skvettskjermen på bollekanten og skyv den deretter forover til den sitter på plass.
  - Under miksing kan ingredienser legges direkte til i bollen via matrennen.
- 6 For å fjerne skvettskjermen bare skyver du den bort fra apparatet.

Merk: Skvettskjermen blir sittende på varmebeskyttelsen når mikserhodet heves, med mindre den fjernes før heving av mikserhodet.
- 7 For å fjerne varmebeskyttelsen hever du mikserhodet til det låses på plass. Fjern verktøyet og dra deretter varmebeskyttelsen nedover fra undersiden av mikserhodet.

Merk: Bare sett på eller fjern skvettskjermen når mikserhodet er i låst posisjon.

## Slik tar du av og setter på uttaksdekslene

### Deksel for høyhastighetsuttak

- 1 Ta av dekselet ved å holde i gripedelen og løfte oppover.
- 2 Sett det på ved å sette dekselet over uttaket og skyve nedover.

### Deksel for lavhastighetsuttak

- 1 Ta av dekselet ved å holde i gripedelen på undersiden og løfte utover.
- 2 Sett det på ved å sette sperren på toppen av dekselet inn i fordypningen i uttaket og skyve for å klippe på plass.

## Slik setter du på og tar av røreassistentklemmen

### Se illustrasjon **W**

Røreassistentklemmen kan brukes til å hjelpe med omrøringen.

- 1 Sett røreassistentklemmen på siden av bollen med den vertikale rillen på innsiden og klemmene på utsiden.
- 2 Vri klemmen mot klokken og på bollehåndtakene.
- 3 Du tar det av ved å bruke fremgangsmåten i omvendt rekkefølge.

**VIKTIG** - Røreassistentklemmen må ikke settes på ved bruk av K-spaden, vispen, deigkroken eller hvitringsspaden.

## Montering av hvitrøringsspade for høy temperatur

### Se illustrasjon

#### Påsetting av viskerbladet

Viskerbladet leveres ferdig montert, og må alltid tas av før rengjøring.

- 1 Sett det fleksible viskerbladet forsiktig på verktøyet ved å sette viskerbladets base inn i fordypningen og så sette én side inn i sporet før du forsiktig kroker enden på plass. Gjenta på den andre siden.

## Vedlikehold og rengjøring

- Slå alltid av og koble fra før rengjøring.
- Det kan komme litt fett på **uttak** ② første gang du bruker den. Dette er normalt - bare tørk det av.
- Metalloverflatene på temperatursensorene kan vise tegn på slitasje ved normal bruk. Dette påvirker ikke produktets ytelse.
- Ikke la den fleksible vispen for høy temperatur sitte i mikseren når den ikke er i bruk.

#### Apparat, uttaksdeksler

- Vask med en fuktig klut og la den tørke.
- Aldri bruk slipemidler eller senk i vann.

#### Hvitrøringsspade for høy temperatur

- Fjern alltid det fleksible viskerbladet fra verktøyet før rengjøring.
- Vask det fleksible viskerbladet og verktøyet i varmt såpevann og tørk nøye. Alternativt kan delene vaskes i oppvaskmaskin.

NB: Sjekk at redskapet er i god stand både før og etter bruk, og kontroller også viskerbladet regelmessig. Skift ut dersom det finnes tegn på slitasje.

#### Bolle, verktøy, skvettskjerm, røreassistentklemme

- Vask for hånd, og tørk deretter skikkelig eller vask i vaskemaskin (se tabellen foran i håndboken).
- Aldri bruk en stålbørste, stålull eller blekemiddel til å rengjøre bollen i rustfritt stål. Bruk eddik eller passende avkalker for å fjerne kalkstein.
- Hvis mat setter seg fast eller svir seg fast inni bollen, fjerner du så mye som mulig med slikkepotten som fulgte med. Fyll bollen med varmt såpevann og la den bløtgjøres. Fjern vanskelige flekker med en nylonbørste.
- Eventuell misfarging på bollen vil ikke påvirke ytelsen.

#### Avløpshull

- Kontroller at dette området er fritt for mat. Om nødvendig bruker du en piperenser eller q-tips til å gjøre rent.

#### Temperatursensorer

- Tørk med en fuktig klut og tørk skikkelig. Aldri bruk slipemidler eller skarpe gjenstander til å rengjøre sensorene.

#### Dampetilbehør

- Slå alltid av maskinen og trekk støpselet ut av kontakten før du tar av tilbehøret.
- For enklere rengjøring skal du alltid vaske delene umiddelbart etter bruk. Alle delene kan vaskes i varmt såpevann, og deretter tørkes grundig. Eller du kan vaske dem i oppvaskmaskinen.
- Vanlig vann og mat inneholder salter og syrer som noen ganger kan påvirke metalloverflater som f.eks. innsiden av mikserbollen. Dersom dette skjer skal du gjøre rent med nylonbørste, en ikke slipende skureklut eller et merkespesifikt rengjøringsmiddel spesielt til rustfritt stål.

## Service og kundetjeneste




- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «Feilsøkningsveiledningen» i håndboken eller gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) før du kontakter oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller på nettstedet for landet ditt.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.



#### VIKTIG INFORMASJON OM KORREKT KASTING AV PRODUKTET I HENHOLD TIL EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten.

Feilsøkingsveiledning		
Problem	Årsak	Løsning
Mikseren vil ikke fungere i varmemodusen og viser en feilmelding og gir et varselpip.	En av sikkerhetssensorene har blitt aktivert.	Sjekk displaykjermen for informasjon om årsaken. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontroller at hodet er senket og låst.</li> <li>• Kontroller at alle uttaksdeksler er riktig montert.</li> <li>• Kontroller at varmebeskyttelsen er riktig montert.</li> <li>• Kontroller at Cooking Chef-bollen er riktig montert.</li> </ul>
Maskinen endrer hastighet eller hastigheten begrenses under matlagingen.	Hastigheten begrenses automatisk når innholdet i bollen når 60 °C, og indikatoren for varsel om høy temperatur slås på.	Dette er en sikkerhetsfunksjon.
Maten svir seg fast nederst i bollen.	1 Temperaturinnstillingen som er valgt, kan være for høy. 2 Feil verktøy brukes.  3 Røreforsinkelsen er for lang.  4 Verktøyet er kanskje ikke lavt nok i bollen. 5 Timeren har blitt angitt til for lenge.  6 Sensoren og/eller undersiden av bollen er kanskje ikke rene.	1 Reduser temperaturen.  2 Sjekk at du bruker det beste verktøyet for jobben og at det er justert riktig. 3 Øk hyppigheten for røreforsinkelsen eller øk til kontinuerlig omrøring. 4 Juster verktøyet. 5 Tilbered maten i kortere tid (sørg for at maten er skikkelig kokt). 6 Kontroller at disse områdene er rene og tørre.
Konsistensen på maten opprettholdes ikke.	1 Temperaturen som er valgt, er for høy. 2 Røreforsinkelsen er for hyppig. 3 Ingredienser er tilberedt for lenge. 4 Feil verktøy brukes.	1 Reduser temperaturen. 2 Reduser røreforsinkelsen. 3 Reduser tilberedningstiden (sørg for at maten er skikkelig kokt). 4 Kontroller at det mest passende verktøyet brukes.
Ujevn miksehastighet.	1 Ingrediensene er for store, harde eller faste.	1 Skjær maten i mindre biter, fjern steiner fra frukt, smelt ingredienser sakte uten et verktøy i posisjon (men sørg for at en hastighet er valgt). 2 Tilsett ingredienser etter at hodet er senket. 3 Kontroller at det mest passende verktøyet brukes.
Vanskelig å lukke mikserhodet.	1 Faste ingredienser som sjokolade i bunnen av bollen hindrer mikserhodet i å låses på plass. 2 Røreverktøyet er ikke korrekt satt på.	1 Tilsett ingredienser etter at mikserhodet er senket.  2 Sjekk at røreverktøyet er satt inn i åpningen for røreverktøy.
Motorhastigheten er begrenset ved bruk av tilbehør.	Varm bolle montert.	Fjern bollen eller kjøøl ned bollen til under 60 °C.
Vispen eller K-spaden dunker ned i bunnen av bollen eller rekker ikke ned til ingrediensene i bollen. Hvitrøringsspaden for høy temperatur plukker ikke opp ingredienser fra bunnen av bollen.	Redskapet er i feil høyde og må justeres.	Juster høyden med en passende skiftenøkkel – se avsnittet «Justering av redskaper».
Vispen, K-spaden eller hvitrøringsspaden dunker borti røreassistentklemmen.	Røreassistentklemmen er satt på.	Ta av røreassistentklemmen – den må bare brukes sammen med røreverktøyet.
Kan ikke sette på lavhastighetstilbehør.	Sjekk at tilbehøret er kompatibelt med din modell. Må ha Twist-tilkoblingssystemet (modell KAX) 	Tilbehøret må ha KAX twist-tilkoblingssystemet  for at det skal passe i uttaket. Hvis du eier tilbehør med Bar-tilkoblingssystemet  , må du bruke KAT002ME-adapteren til å koble disse til Twist-koblingssystemet på kjøkkenmaskinen din. <i>Du finner mer informasjon på <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a></i>

## Feilsøkningsveiledning (forts.)

Problem	Årsak	Løsning
Standby-lampen blinker når kjøkkenmaskinen settes i kontakten.	Mikserhodet er hevet eller ikke låst ned.	Sjekk at mikserhodet er låst ned på plass.
Kjøkkenmaskinen stanser under bruk. Standby-lampen blinker fort.	Systemet for vern mot overbelastning eller overoppheting er aktivert. Maksimalkapasiteten er overskredet.	Trekk ut støpselet og sjekk etter blokkeringer eller overbelastning. Hvis maskinen ikke fungerer, må du redusere belastningen ved å fjerne noen av ingrediensene og starte på nytt. Hvis dette ikke løser problemet, trekker du ut støpselet og lar stå i 15 minutter. Sett inn støpselet igjen og velg hastighet på nytt. Hvis maskinen ikke starter igjen etter at du har brukt fremgangsmåten over, må du kontakte «kundeservice» for mer hjelp.
Kjøkkenmaskinen stanser under drift. Standby-lampen blinker langsomt.	1 Varmebeskyttelsen er fjernet eller et uttaksdeksel er tatt av. 2 Mikserhodet er løftet.	1 Sett på varmebeskyttelsen eller uttaksdekslet og start på nytt. 2 Senk mikserhodet og start på nytt.
Standby-lampen er av mens maskinen er satt i kontakten.	Kjøkkenmaskinen har stått i kontakten i mer enn 30 minutter uten bruk og har gått i Standby-modus.	Tilbakestill ved å trykke på Standby-knappen én gang.
Displayskjermen viser en alfanumerisk feilkode.	Apparatet fungerer ikke som det skal.	Kontakt et autorisert servicesenter for Kenwood. Du finner oppdaterte opplysninger om ditt nærmeste servicesenter for Kenwood på <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> eller nettstedet for ditt land.
Ingen strøm til apparatet / displayskjermen slår seg ikke på.	Apparatet står ikke i kontakten. På/av-knappen ble ikke brukt.  Apparatet har gått over i standbymodus.	Sjekk at støpselet står i kontakten. Skyv på/av-knappen til On-stillingen (på).  Trykk på skjermen eller vri på kontrollhjulet.
Apparatet kjører ikke.	Kontrollhjulet er ikke trykket.	Trykk på kontrollhjulet for å starte kokingen.
Timeren teller ikke ned på displayskjermen.	Timeren teller ikke ned i oppvarmingsfasen - nedtellingen begynner når maten har nådd riktig temperatur. Temperaturen er stilt til over 100 °C, men matens vanninnhold forhindrer at temperaturen blir høyere enn 100 °C.	Normal drift.  Reduser temperaturen eller velg riktig temperatur.
Temperaturen på innholdet i bollen blir ikke høyere enn 100 °C.	Det kan hende vanninnholdet i ingrediensene forhindrer at temperaturen blir høyere enn 100 °C.	Normal drift
Kraftig bevegelse eller vibrasjoner under bruk.	Ujevn fordeling av ingrediensene i bollen forårsaker for mye vibrasjon. Maksimal kapasitet overskredet. Feil verktøy/tilbehør eller hastighet.	Ta ut noe av maten eller flytt den slik at den ligger jevnere, og start apparatet igjen.  Se relevant program og anbefal hastighetsveiledning for korrekt verktøy/tilbehør og hastighet.
Displayskjermen viser feilmelding E:34	Problem med WiFi-tilkobling.	Sjekk Wi-Fi-passordet. Glem Wi-Fi-nettverket, gå til Innstillinger  > WiFi > Glem nettverk. Start konfigurering av apparatet på nytt fra Kenwood World appen.
 langsom blinking	Kunne ikke finne et kjent Wi-Fi-nettverk.	Apparatet kan ha flyttet, ruterens kan være slått av, eller det er nødvendig med en omstart.
 frask blinking	Wi-Fi er tilgjengelig, men kan ikke koble til skyservere.	Ruterens kan kreve omstart, eller ta kontakt med Internettleverandøren. Sjekk at internettilkoblingen fungerer.
Når du kontakter kundeservice, kan du bli bedt om å oppgi opplysninger om programversjon. Du finner disse opplysningene ved å trykke på ikonet for innstillingsmeny og deretter velge «Om apparatet».		

Feilsøkingerveiledning (forts.)		
Problem	Årsak	Løsning
Skjermen viser «- -».	Vekten nullstilles.	Normal drift.
Skjermen viser en negativ verdi.	Skjermen er ikke nullstilt og enten ingrediensene eller bollen/lokket/tilbehøret er fjernet. Ingrediensene eller deler trykkes mot eller på undersiden av apparatet. Apparatet trykkes mot en vegg.	Nullstill skjermen, legg i manglende ingredienser eller sett bollen korrekt på plass. Påse at det ikke er noen ingredienser eller deler som trykkes mot eller på undersiden av apparatet. Påse at det er mellomrom mellom apparatet og eventuelle vegger. Nullstill skjermen før du veier neste ingrediens.
Skjermen registrerer ikke små mengder.	Veid mengde for liten.	Bruk teskje- eller spiseskjemål for svært små mengder.
Vekten endret seg på skjermen.	Apparatet flyttet på seg under veiing. Bollekanten ble berørt under veiing av ingredienser.	Plasser alltid apparatet på et tørt, flatt og stabilt underlag før veiing. Du må ikke flytte på apparatet eller berøre bollen ved bruk av veiefunksjonen. Nullstill skjermen før veiing av neste ingrediens.
Kan ikke veksle raskt mellom metriske og britiske måleenheter	Apparatet rekonfigureres til å vise tidligere valgt enhet og måling.	Vent 5 sekunder og prøv igjen.
Veiing i appen (vekt vist på den mobile enheten) reagerer tregt	Dårlig styrke på WiFi-signal. Mobil enhet er ikke tilkoblet samme lokale WiFi-nettverk.	Påse at apparatet har god signalstyrke (kontakt internettleverandøren for å spørre om hvordan denne kan forbedres). Sjekk at den mobile enheten er tilkoblet det samme lokale WiFi-nettverket som apparatet (gå til innstillinger for den mobile enheten og velg lokalt WiFi-nettverk).
<b>Hvis problemet vedvarer ta kontakt med nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> eller på nettstedet for landet ditt.</b>		

## Økodesigninformasjon

**Nettverksport:** En WiFi-nettverksport, aktivert som standardinnstilling.

<b>Modell nr.:</b>	<b>TYPE KCL95</b>
<b>RF frekvensområde:</b>	2412 - 2472 MHz
<b>Maksimal overføringsstrøm:</b>	< 20 dBm

### Kommunikasjonsprotokoll: IEEE802.11 b, g, n

KCL95 har en enkel WiFi-nettverksport og er beregnet for bruk som eksternt drevet nettverksutstyr.

- Nettverksporten kan deaktiveres i WiFi-innstillingsmenyen ved å velge "Av".
- Nettverksporten kan reaktiveres i WiFi-innstillingsmenyen ved å velge "På".

<b>Modus</b>
<b>Uten nettverk på</b> - skjermen viser tid, hastighet og temperatur
<b>Uten nettverk i standby</b> - etter 20 minutters inaktivitet slås skjermen av. WiFi-nettverksport deaktivert.
<b>Nettverk på</b> - Skjermen viser tid, hastighet, temperatur. WiFi-nettverksport aktivert..
<b>Nettverk i standby</b> - Etter inaktivitet i 20 min slår skjermen seg av og alle WiFi-nettverksporter forblir aktiverte. Strømforbruk 0,8 W.
<b>Av</b> - Aktivert via bryter bak på enheten.

### Reaktivering: Apparatet kan reaktiveres fra standby:

- Fra standby som skyldes nettverket: Trykk på skjermen, vri på kontrollhjulet eller eksternt via appen.
- Fra standby som ikke skyldes nettverket: Trykk på skjermen eller vri på kontrollhjulet.
- **Bollen og lokket bør alltid sitte på hovedenheten slik at de kan betjenes via fjernkontroll.**

### Tilbakestilling til fabrikkinnstillinger - Viktig

Hvis du skal kvitte deg med apparatet, er det viktig at du tilbakestiller til fabrikkinnstillingene for å beskytte personopplysningene dine. Når du velger dette alternativet, vil alle WiFi-data som er lagret på apparatet slettes og fabrikkinnstillingene blir gjenopprettet. For å tilbakestille til fabrikkinnstillingene velger du Innstillinger > *Tilbakestilling til fabrikkinnstillinger*.

## NETTSIDE


<b>Modes</b>	<b>Strømforbruk</b>
<b>Uten nettverk på</b> - Displayskjermen viser skjermbildet med tid, hastighet og temperatur.	I/R
<b>Uten nettverk i standby</b> - etter 20 minutters inaktivitet slås skjermen av. WiFi-nettverksport deaktivert.	0,2 W
<b>Nettverk på</b> - Displayskjermen viser skjermbildet med tid, hastighet og temperatur. WiFi-nettverksport aktivert.	I/R
<b>Nettverk i standby</b> - etter 20 minutters inaktivitet slås skjermen av og alle WiFi-nettverksporter forblir aktiverte.	0,8 W
<b>Av</b> - aktiveres via bryter bak på enheten.	0,0 W

## Turvallisuus

- **Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.**

- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.

- **Tärkeä lääketieteellisiä sähkökäyttöisiä implantteja koskeva huomautus**

- Kaikkien induktiotekniikkaa käyttävien kuumentavien laitteiden tavoin tämä laite tuottaa lyhyellä etäisyydellä vaikuttavia magneettikenttiä. Jos käyttäjällä tai muilla lähistöllä oleskelevilla henkilöillä on sydämentahdistin tai muu aktiivinen implantti, ennen käyttämistä on syytä kysyä lääkäriltä lisätietoja vaaroista terveydelle.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota sen pistoke pistorasiasta ennen osien asettamista paikalleen, irrottamista tai puhdistamista.
- Pidä kehon osat, hiukset, korut ja löysät vaatteet loitolla liikkuvista osista ja lisälaitteista.
- Älä työnnä esimerkiksi sormiasi saranamekanismiin.
- Älä jätä laitetta päälle ilman valvontaa silloinkaan, kun et valmista siinä ruokaa.
- Jos laite jätetään valmistamaan ruokaa ilman valvontaa, kiinnitä huomiota seuraaviin seikkoihin:
  - Varmista, että lämpötilalle ja suurimmalle määrälle asetettuja rajoituksia noudatetaan.
  - Varmista, että lapset eivät ulotu laitteeseen tai sen virtajohtoon ja että laite ei ole työtason reunalla.
  - Tarkista säännöllisesti, että nestettä on riittävästi ja että ruoka ei kypsy liikaa tai pala.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja saa huollosta tai asiakaspalvelusta.
- Käytä vain tämän laitteen valmistajan suosittelemia varusteita ja vain yhtä varustetta kerrallaan.
- Älä ylitä enimmäiskapasiteetteja. Kun käytät induktiokuumennusta, älä ylitä kulhon sisäpintaan merkittyä 3 litran enimmäiskapasiteettia.
- Lue varusteen mukana toimitetut turvallisuus- ja käyttöohjeet ennen sen käyttämistä.
- Nosta tätä laitetta varovaisesti, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että kulho, työvälineet, kannet ja johto on kiinnitetty kunnolla.
- Kun siirrät laitetta, tartu aina jalustan pohjaan ja sekoituspäähän. ÄLÄ nosta tai kanna laitetta kulhon kahvasta.
- Älä anna johdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Ole varovainen koskettaessasi tai käsitellessäsi laitteen osia, joita käytetään keittämistilassa, VARSINKIN KULHOA, ROISKESUOJAA JA TYÖVÄLINEITÄ, sillä ne ovat KUUMIA myös virran katkaisemisen jälkeen. Irrota kulho ja kanna sitä kahvoja käyttämällä. Käytä uunikintaita käsitellessäsi kuumaa kulhoa ja kuumia sekoitustyövälineitä.
- Laitteeseen merkitty  symboli osoittaa, että pinta saattaa kuumentua käytön aikana.
- Irrota kulhotyövälineet varovaisesti pitkään jatkuneen käytön jälkeen, sillä ne saattavat olla kuumia.
- Kulhon alaosa pysyy kuumana pitkään kuumentamisen päättymisen jälkeen. Käsittele kulhoa varovaisesti. Jos asetat sen kuumuudelle herkälle pinnalle, suoja pinta pannunalustalla.
- Varo sekoituskulhosta nousevaa höyryä varsinkin avatessasi roiskesuojan kannen tai nostaessasi sekoitinpäätä.
- Jos siirrät kuumia aineosia sekoittimesta tehosekoittimeen, anna niiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen tehosekoittimeen asettamista.
- Käytä ainoastaan tämän laitteen mukana toimitettuja työvälineitä ja kulhoa. Älä lämmitä kulhoa minkään muun lämmönlähteen avulla.
- Älä koskaan käytä laitetta kuumentamistilassa kulhon ollessa tyhjä.
- Älä työnnä mitään ilmanvaihtoaukkoihin.
- Kun käytät tätä laitetta, varmista, että se on tasaisella alustalla kaukana



reunasta. Varmista, että se on vähintään 10 cm:n päässä seinistä ja että ilmanvaihtoaukkoja ei ole tukittu. Älä käytä laitetta kaappien alla.

- Varmista ennen kuumentamista, että kulhon pohja ja lämpötilatunnistimet ovat puhtaita ja kuivia, jotta induktiokuumentus toimii oikein ja turvallisesti.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa kulhon jalustalle tai induktioalueelle, sillä ne voivat kuumentua.
- Älä aseta luottokortteja, magneettisuuteen perustuvia tietovälineitä tai herkkiä sähkölaitteita induktiolaitteen lähelle sen ollessa käytössä.
- Älä käytä laitetta uppopaistamiseen.
- Tarkista aina ennen tarjoilemista, että ruoka on täysin kypsää.
- Jos uppopaistat öljyssä, öljyä saa olla enintään 250 ml.
- Ruoka on syötävä pian kypsentämisen jälkeen. Ylijäänyt ruoka on jäähdytettävä ja asetettava jääkaappiin nopeasti.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Älä paina kosketusnäyttöä liian voimakkaasti. Älä koskaan käytä sitä terävällä esineellä.
- Älä sekoita vispilän avulla raskaita aineksia. Älä esimerkiksi vaahdota sen avulla rasvaa ja sokeria. Muutoin vispilä voi vaurioitua.
- Pelkän virtajohton käyttäminen vähentää kompastumisen vaaraa. Jatkojohtoa saa käyttää varovaisuutta noudattaen. Jos käytät jatkojohtoa 1) siihen merkityn nimelliskuorman tulee olla vähintään yhtä suuri kuin tämän laitteen nimelliskuorma on ja 2) jatkojohto on asetettava siten, että se ei roiku pöydänreunan yli niin, että lapset voivat vetää sen alas, ja ettei siihen voi kompastua. Jos laite on maadoitettu, jatkojohton tulee olla maadoitettu ja kolmijohtiminen. Tämän laitteen tyyppikilpi näkyy sen pohjassa.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Suurin kuormitus määräytyy pienoisleikkurin/myllyn mukaan, koska se kuluttaa eniten virtaa. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.

## Höyrykypsennyslaite

- Tämä laite tuottaa höyryä, joka voi aiheuttaa palovammoja.
- Varo höyrytyskorista nousevaa höyryä erityisesti irrottaessasi roiskesuojan tai nostaessasi syöttökantta.
- Nesteet, tiivistynyt kosteus, höyrykypsennysosa ja yleiskone ovat kuumia, joten toimi varovasti. Käytä patakintaita.
- Irrota laite yleiskoneesta ennen osien asettamista paikalleen, irrottamista tai puhdistamista.

## Elintarviketurvallisuus

- Kypsennä liha, siipikarja, kala ja äyriäiset perusteellisesti. Älä kypsennä niitä niiden ollessa jäätyneitä.
- Älä lämmitä kypsennettyä ruokaa uudelleen höyrykeittimessä.

### Ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- **VAROITUS: TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA.**
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.
- Tämä laite täyttää direktiivin 2014/53/EU olennaiset vaatimukset ja muut sovellettavat ehdot.

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese osat. Lisätietoja on hoitaminen ja puhdistaminen -osassa.

## Kenwood Cooking Chef -laitteeseen tutustuminen

### Selite

#### Varusteiden kiinnityspaikat

- 1 Suuren nopeuden kiinnityspaikka (HSO)
- 2 Hitaan nopeuden kiinnityspaikka (SSO)
- 3 Kulhotyövälineliitäntä
- 4 Hämmennystyövälineliitäntä

#### Sekoitin


- 5 Suuren nopeuden kiinnityspaikan kansi
- 6 Sekoituspää
- 7 Hitaan nopeuden kiinnityspaikan kansi
- 8 Cooking chef -kulho
- 9 Päänvapautusvipu
- 10 Säätönappi
- 11 Virtakatkaisin
- 12 Näyttö
- 13 Työtason suojausmatto
- 14 Tyhjennysaukko
- 15 Kulhon jalusta / induktioalue
- 16 Ilmanvaihtoaukot
- 17 Lämpötilan tunnistimet
- 18 Lämpösuojaus
- 19 Kumitiiviste (irrotettava)
- 20 Roiskesuoja
- 21 Syöttökansi
- 22 K-vatkain
- 23 Vaahdotusvatkain korkeille lämpötiloille
- 24 Vispilä
- 25 Taikinatyöväline
- 26 Hämmennystyöväline
- 27 Sekoituspukiinnike
- 28 Korkeassa lämpötilassa käytettävä lasta
- 29 Taikinankaavin
- 30 Kiintoavain

#### Höyrykypsennyslaite

- 31 Kahvat
- 32 Tukirengas
- 33 Taitettavat kahvat
- 34 Irrotettava astia
- 35 Kananmunanpitimet

#### Huomaa: Hitaan nopeuden kiinnityspaikat

Yleiskoneen hitaan nopeuden kiinnityspaikassa on käytössä Twist-liitosjärjestelmä. Siihen voidaan kiinnittää Twist-liitosjärjestelmään kuuluvia varusteita.

Kun ostat hitaan nopeuden kiinnityspaikkaan yhdistettäviä uusia varusteita, tarkista, että ne ovat yhteensopivia yleiskoneesi kanssa. Kaikki Twist-liitosjärjestelmään kuuluvat varusteet voidaan tunnistaa tuotekoodista. Se alkaa KAX-kirjaimilla. Lisäksi pakkauksessa näkyy Twist-tunnus .

Bar-liitosjärjestelmään  kuuluvat varusteet voidaan yhdistää yleiskoneen Twist-liitäntään  KAT002ME-sovittimen avulla.


Lisätietoja on osoitteessa

[www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).


## Yhteyden muodostaminen Kenwood World -sovellukseen

### Lisätietoja on kuvissa **A - D**

Kenwood World-sovellus mahdollistaa laitteen ohjaamisen älypuhelimien tai tablet-tietokoneen avulla.

- 1 Työnnä pistoke pistorasiaan. Paina moottoriyksikön oikealla puolella näkyvää virtakatkaisinta.
- 2 Valitse Asetukset  > WiFi > Yhdistä. Noudata kosketusnäytössä näkyviä ohjeita.

#### PIN-numero

- Tämä tarvitaan, kun Kenwood World-sovellus pyytää sitä.
- Laitteeseen voidaan muodostaa yhteys vain kun PIN-numero näkyy näytössä. Jos syötät väärän PINnumeron, yritä uudelleen noudattamalla sovelluksessa näkyviä ohjeita.
- Näet laitteen PIN-numeron valitsemalla Asetukset  > WiFi > yhdistä. Kun yhteys WiFi-verkkoon on muodostettu, noudata näytössä näkyviä ohjeita.

#### Huomio:

##### Wi-Fi


Langaton moduuli käyttää IEEE802.11/b/g/ntiedonsiirtoa taajuudella 2,4 GHz. Se muodostaa verkkoon yhteyden käyttämällä WPA2-PSKsalausta.

##### Yhteensopivuus

Kenwood World-sovellus on yhteensopiva uusimman iOS- ja Android-version kanssa.

#### Tehdasasetusten palauttaminen

##### Tärkeää

- Kun monitoimikone toimitetaan kierrätykseen, siihen täytyy palauttaa tehdasasetukset henkilökohtaisten tietojesi suojaamiseksi.
- Jos valitset tämän vaihtoehdon, kaikki monitoimikoneeseen tallennetut Wi-Fi-tiedot poistetaan ja siihen palautetaan tehdasasetukset.
- Voit palauttaa monitoimikoneeseen tehdasasetukset valitsemalla  > Tehdasasetusten palautus.

## Cooking Chef Connect -laitteen ottaminen käyttöön

### Lisätietoja on kuvissa **E - I**

#### TÄRKEÄÄ

- Varmista, että induktioalue, lämpötilan tunnistimet ja kulhon jalustan ulkopinta ovat puhtaat. Muutoin kuumennustunnistin ei toimi oikein, jolloin lopputulos ei ole paras mahdollinen.
  - Tarkista, että kaikki kannet ovat paikallaan, myös lämpösuoja. Jos ne eivät ole kunnolla paikallaan, kuumennus ei toimi.
- 1 Työnnä pistoke pistorasiaan ja paina virtakatkaisinta.
  - 2 Käännä pään nostovipua myötäpäivään ja nosta sekoituspäätä, kunnes se lukittuu.
  - 3 Paina lämpösuojusta ylöspäin sekoituspään alaosaan. Lämpösuojusta ei saa käyttää, jos kumitiiviste ei ole kunnolla paikallaan.
  - Jos käytät Cooking Chef Connect -laitetta ilman kuumennusta, lämpösuojusta ei tarvitse käyttää, ellei roiskesuojaa käytetä. Lisätietoja on Roiskesuojan asettaminen paikalleen ja käyttäminen -kohdassa.
  - 4 Kiinnitä kulho alustaan.
  - 5 Aseta haluamasi työväline kulhotyövälineelle tai hämmennystyövälineelle tarkoitettuun paikkaan. Jos käytät hämmennystyövälinettä, paikanna tappi urasta. Lukitse se paikalleen kääntämällä.
  - Voit irrottaa työvälineen tekemällä edellä vaiheessa 5 kuvatut toimet käänteisessä järjestyksessä. (Kun irrotat työvälineet käytön jälkeen, käytä aina uunikintaita.)
  - 6 Voit laskea sekoituspään alas nostamalla sitä hieman ja kääntämällä pään nostovipua myötäpäivään. Laske alas lukittuun asentoon.

**Hämmennystyöväline** – kun käytetään hämmennystyövälinettä, hämmennysapukiinnikkeestä on apua hämmennämisen aikana. Lisätietoja on hämmennysapukiinnikkeen kiinnittäminen ja irrottaminen -kohdassa. Hämmennystyövälinettä voidaan käyttää myös yhdessä vispilän kanssa. **Älä käytä hämmennystyövälinettä yhdessä taikinatyövälineen kanssa.**

## Cooking Chef Connet -laitteen käyttäminen käsin

- 1 Lisää kypsennettävät tai sekoitettavat aineosat.
  - 2 Aseta aika, nopeus ja lämpötila.  
Huomautus: Voit käyttää laitetta pelkkänä sekoittimena ilman kuumennusta valitsemalla lämpötila-asetukseksi Off. Voit asettaa hämmennysvälit ja sykäykset kääntämällä säädintä vastapäivään.  
Voit käyttää keskeyttämättömiä nopeuksia kääntämällä säädintä myötäpäivään.
  - 3 Käynnistä painamalla valitsinta.
  - 4 Voit pysäyttää monitoimikoneen milloin tahansa painamalla valitsinta. Toimi kypsennystilassa varovaisesti, sillä laite voi olla kuuma.
- Jos kulhon lämpötila ylittää 60 °C, turvallisuussyistä nopeutta rajoitetaan automaattisesti, vaikka olisi valittu suurempi nopeus. Nopeus ei kasva automaattisesti, vaikka lämpötila alittaisi 60 °C. Nopeudensäädin täytyy kääntää Off-asentoon, ja haluttu nopeus on valittava uudelleen.

### Suuri nopeus, korkea lämpötila (HSHT)

Sekoittaminen suurella nopeudella lämpötilan ylittäessä 60 °C:

- Valitse aika (tarvittaessa), nopeus ja lämpötilaksi vähintään 60 °C.
- Näyttöön tulee varoitus merkitse siitä, että olet siirtymässä HSHT-tilaan.
- Kun olet lukenut ja ymmärtänyt varoituksen, vahvista HSHT-tilaan siirtyminen painamalla Kyllä.
- Käynnistä painamalla valitsinta.

**Tätä toimintoa saa käyttää VAIN, kun laitteessa on vispilä ja/tai hämmennystyöväline. Älä ylitä 3 litran enimmäiskapasiteettia. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan. Laitetta ei saa jättää ilman valvontaa.**

- 5 Kun ohjelma on päättynyt, kuuluu 3 äänimerkkiä.
- Huomautus: Jos aikaa ei ole asetettu, kuumentaminen ja hämmennäminen päättyvät automaattisesti, kun aikaa on kulunut 8 tuntia.
- 6 Voit lopettaa kuumentamisen tai valitsemalla lämpötilaksi OFF-vaihtoehtoon. Voit pysäyttää monitoimikoneen milloin tahansa painamalla valitsinta.
- Tärkeää** – Jos sekoituspää nostetaan käytön aikana, kuumentaminen pysähtyy. Samalla kulhotyöväline pysähtyy, ja se käynnistyy uudelleen vasta kun sekoituspää on laskettu alas. Voit käynnistää sekoitimen laskemalla sekoituspään alas ja painamalla valitsinta.

## Valmiiden ohjelmien käyttäminen

**Lisätietoja on kuvissa P – R**

- 1 Valitse esiasetusvalikko.
- 2 Valitse haluamasi valmis ohjelma.
- 3 Noudata näytössä näkyviä ohjeita.
- 4 Voit pysäyttää monitoimikoneen milloin tahansa painamalla valitsinta. Ole varovainen, sillä kulho ja työvälineet ovat kuumia.

## Ruoan valmistamisen jälkeen


- **Toimi varovaisesti, kun käsittelet tai kosket laitteen osia, kun sen avulla on äskettäin valmistettu ruokaa. VARSINKIN KULHO JA TYÖVÄLINEET ovat KUUMIA virran katkaisemisen jälkeen.**
- Kun nostat tai siirrät kulhoa, tartu kahteen sivukahvaan. Kun kosket kuumaan kulhoon tai kuumiin työvälineisiin, käytä aina patalappuja.
- Kulhon pohja pysyy lämmittämisen jälkeen kuumana pitkään. Mukana on toimitettu työtasoa kuumuudelta suojaava suojus. Käsittele ja käytä sitä varovasti.

### Vihjeitä ja neuvoja

- Joitakin ruokia (varsinkin runsaasti vettä sisältäviä) valmistettaessa lämpötila ei ylitä 100 °C, sillä tämä on veden kiehumispiste.
- Kun lisää aineksia kulhoon kypsennyksen aikana, hidasta nopeutta sekä lisää ainekset hitaasti ja tasaisesti.
- Voit kuumentaa kastikkeet nopeasti käyttämällä jatkuvaa hämmennämistä.
- Jos käytät roiskesuojusta ruoanvalmistuksen aikana, irrota se ennen sekoitinpään nostamista. Huomaa, että vettä tiivistyy roiskesuojukseen ja lämpösuojaan.
- Nosta sekoitinpää hitaasti, jotta neste valuu lämpösuojan alta takaisin kulhoon.
- Käytettävissä on neljä hämmennysviivetoimintoa, jotta voit valita tarvittavan hämmennysasetuksen. Joitakin ruokia valmistettaessa tarvitaan jatkuvaa hämmennämistä, jotta aineosat eivät tartu kulhon pohjaan, mutta joissain tapauksissa hämmennämisen tulee olla jaksottaista, jotta ruoan rakenne pysyy haluttuna.

## Punnitustoiminnon käyttäminen

**Lisätietoja on kuvissa S**


- 1 Valitse kosketusnäytössä punnitustoiminto .
- 2 Aseta kulho paikalleen.
- 3 Nollaa asteikko.
- 4 Punnitse ainesosat.
- 5 Voit vaihtaa mittayksikköä napauttamalla punnitusruudun yksikköpainiketta.

Huomautus: Aseta monitoimikone aina kuivalle, tasaiselle ja vakaalle alustalle ennen punnitsemista. Älä paina sekoitinta tai kulhoa punnitsemisen aikana, koska tämä vaikuttaa vaa'an tarkkuuteen.

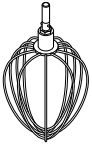




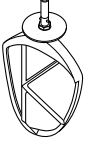




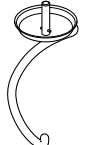




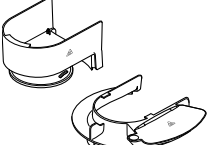








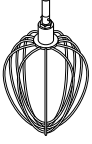



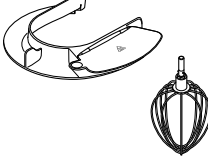



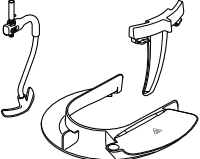






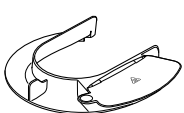



Punnitustoimintoa voidaan käyttää sekoituspään ollessa alhaalla tai ylhäällä.

## Esiasetusten käyttötaulukko

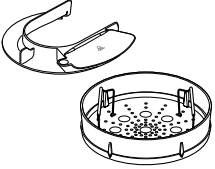




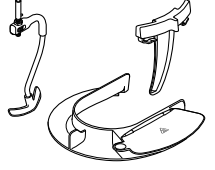









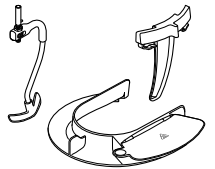









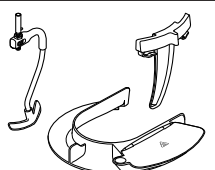









Oletusasetuksia voidaan säätää valmistusohjeen edellyttämällä tavalla.

Jos asetusta ei voida säätää, näkyvässä on  -kuvake.

Jos näytössä näkyy, että kuumentaminen on meneillään, ajastin käynnistyy vasta kun oikea lämpötila on saavutettu.

Esiasetus	Suosittelut työväline	Oletusasetukset (voidaan säätää)	Lämpimänäpitoaika	Ruokaohjeita / käyttökohteita
Valkuaisten vatkaus		 <b>1 min 15 sek</b> (1-5 minuuttia)  <b>Max</b> (Min-Max)  <b>OFF</b> 		Valkuaisvaahdon vatkaaminen suklaamoussesta varten
Sokerikakku		 <b>1 min</b> (30 s-3 min)  <b>1-Max</b> (1-Max)  <b>OFF</b> 		Victoria-sokerikakku
Taikinan vaivaus		 <b>10 minuuttia</b> (5-30 minuuttia)  <b>Min-1</b> (Min-1)  <b>OFF</b> 		Sämpylät, pizzataikina
Taikinan nostatus		 <b>1 tuntia</b> (20 min-1 h)  <b>OFF</b>   <b>30 °C</b> (25-35 °C)		Hiivataikinoiden nostattaminen
Suklaan sulatus		 <b>10 minuuttia</b> (3 min-1 h)  <b>1</b>  <b>60 °C</b>		Suklaamousse
Svetsiläinen marenki		 <b>10 minuuttia</b>  <b>Max</b>  <b>40 °C</b>		Voi-kermakuorrutus pohja
Italialainen marenki		 <b>4 min</b>  <b>HSHT 6</b>  <b>60-85 °C</b>		Sitruunamarenkipiirakka Uunijäätelö
Hedelmäilloke		 <b>20 minuuttia</b>  <b>1</b>  <b>104 °C</b>	 <b>30 min</b>  <b>3</b>  <b>62 °C</b>	Kakutäytteet, jälkiruokakastikkeet
Popcorn		 <b>10 minuuttia</b>  <b>OFF</b>  <b>180 °C</b>		Tuoretta kotona tehtyä popcornia

## Esiasetusten käyttötaulukko - Continued

Esiasetus	Suosittelut työväline	Oletusasetukset (voidaan säätää)	Lämpimänäpito vaihe	Ruokaohjeita / käyttökohteita
Höyrytys		 <b>20 min</b> (15-45 minuuttia)  <b>OFF</b>   <b>100 °C</b>		Lohta paperikäärössä
Pataruoat		 <b>40 min</b>  <b>3 - 4</b>   <b>103-140 °C</b>	 <b>30 min</b>   <b>2</b>   <b>62 °C</b>	Bolognese
Ruokaisa keitto		 <b>20 min</b>  <b>3 - 4</b>   <b>103-140 °C</b>	 <b>30 min</b>   <b>2</b>   <b>62 °C</b>	Minestronekeitto, liemet
Hauduttaminen		 <b>2 tuntia</b>  <b>3 - 4</b>   <b>98-140 °C</b>	 <b>30 min</b>   <b>2</b>   <b>62 °C</b>	Burgundinpata

## Recipe

### Luumumarinadi

200 g juoksevaa kirkasta hunajaa

40 g pehmeitä luumuja

0,4 dl vettä

- Laita kaikki ainesosat monitoimimyllyyn. Laita jääkaappiin jäähtymään yöksi.
- Kiinnitä lisälaite sekoittimeen.
- Käytä sykäystoimintoa 4 sekunnin ajan.
- Käytä haluamallasi tavalla.

## Steamer Attachment

### Lisätietoja on kuvissa

- Kun käytät höyrytysastiaa, pidä Cooking Chef poissa seinien luota ja kaappien alta. Höyry voi vahingoittaa niitä. Mausta ruoka vasta kypsennyksen jälkeen.
  - Tämä auttaa estämään tahrojen ja pistemäisten syöpymisten muodostumista ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin astioihin.
- Aseta irrotettava astia tasaiselle pinnalle. Varmista, että kahvat on taitettu sisään.
  - Aseta tukirengas astiaan. Varmista, että sen päällä sijaitsevat kahvan tuet sopivat astian V-muotoisiin koloihin.
  - Taita kahvat ulos ja sovita ne kahvan tukiin.
  - Aseta kypsennettävä ruoka tarjottimeen. Vihannekset on puhdistettava ja kuorittava perusteellisesti.
  - Lisää kulhoon tarvittava määrä vettä. Lisätietoja on valmistusohjeissa. Suodatettu vesi on parasta, sillä se vähentää kalkkikiven muodostumista ja pistemäisiä syöpymiä.
  - Aseta koottu höyrytysastia kulhoon. Se asettuu oikealle korkeudelle.
  - Sovita lämpösuojaus sekoituspäähän.
  - Sovita kulho ja höyrytysastia yleiskoneeseen.
  - Laske sekoituspää alas ja aseta roiskesuojaus paikalleen.
  - Valitse höyrytyksen esiasetus ja kypsennysaika suositustaulukkoa noudattaen. Käynnistä painamalla valitsinta.
  - Anna kypsyä vaadittava aika.
  - Poista roiskesuoja.
  - Nosta sekoituspää.

- Nosta höyrytysastia sen kahvoista. Varo, että ne eivät taitu sisäänpäin.
- Aseta höyrytysastia kookkaalle levyille tai tarkoitukseen sopivaan astiaan.
- Irrota kahvat ja taita ne keskelle. Nosta tukirengas irti ja taita kahvat ulos.
- Ota ruoka pois.

### Tärkeää

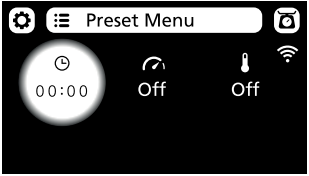
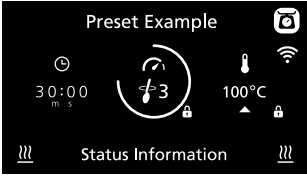











**Nesteet, tiivistynyt kosteus, höyrykypsennysosa ja yleiskone ovat kuumia, joten toimi varovasti. Käytä patakintaita.**

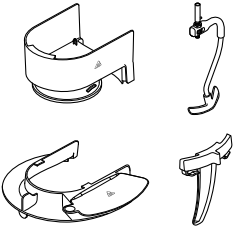



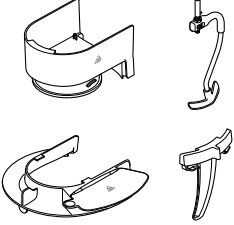



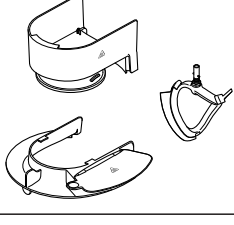



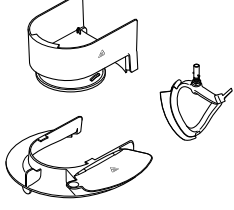



- Älä yritä asettaa sekoitustyövälinettä paikalleen, kun höyrytysastia on käytössä.
- Älä kypsennä ruokaa sekoituskulhossa, kun höyrytysastia on käytössä.






### Vihjeitä ja neuvoja

- Kulhoon jäänyt neste soveltuu hyvin keiton tai liemen valmistamiseen.
- Jätä ruokapalasten väliin raot.
- Valmistettaessa suuria määriä sekoita valmistuksen puolivälissä.
- Samankokoiset ainekset kypsyvät tasaisesti.
- Jos höyrykypsennät erilaisia aineksia, lisää nopeammin kypsyvät ainekset jälkeempään.
- Jos nostat syöttökantta tai irrotat roiskesuojan, höyryä pääsee karkaamaan ja kypsymisaika pitenee.
- Ruoan kypsyminen jatkuu, kun yleiskone kytkeytyy pois päältä. Nosta ruoka siksi heti pois.
- Jos ruoka ei ole täysin kypsä, aseta aika uudelleen. Voit joutua lisäämään vettä.
- Kypsennysajat ovat vain ohjeellisia. Tarkista aina ennen ruoan syömistä, että se on täysin kypsää.
- Älä anna laitteen kiehua kuivaksi. Lisää vettä tarvittaessa.

## Näytössä näkyvien tekstien ja kuvakkeiden selitykset

	
	<p>Voit siirtyä Asetukset-valikkoon napauttamalla tätä kuvaketta.</p>
	<p>Voit siirtyä valmiiden ohjelmien valikkoon napauttamalla tätä kuvaketta.</p>
	<p>Napauttamalla tätä kuvaketta voit punnita ainekset kulhossa.</p>
 <p>30:00 m s</p>	<p>Näyttää valitun ajan tunteina (h), minuutteina (m) ja sekunteina (s).</p>
	<p>Näyttää valitun hämmennysvälin. Jos on valittu jaksottainen asetus (2 → 4) ulompi rengas laajenee ja monitoimikone sekoittaa, kun se on laajimmillaan.</p>
 <p>98°C</p>	<p>Näyttää valitun lämpötilan. Sykkivä punainen tausta ilmaisee, että laite kuumenee. Kiinteästi punaisena näkyvä tausta ilmaisee, että laite on saavuttanut asetetun lämpötilan.</p>
	<p>Ilmaisee, että asetusta (aika, nopeus tai lämpötila) ei voida säätää.</p>
<p>Tilatiedot</p>	<p>Toimintatilan tiedot näkyvät täällä tekstinä.</p>
	<p>Ilmaisee, että kulho, sen sisältö ja käytettävät osat ovat kuumia. Käsittele niitä varoen.</p>
	<p>Ilmaisee, että monitoimikone on yhdistetty WiFi-verkkoon.</p>
	<p>Ilmaisee, että laite on HSHT-toimintatilassa (suuri nopeus, korkea lämpötila).</p>
	<p>Voit asettaa hämmennysvälit ja sykkykset kääntämällä säädintä vastapäivään. Voit käyttää keskeytymättömiä nopeuksia (Min-Max) kääntämällä säädintä myötäpäivään.</p>

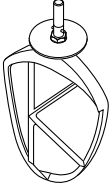



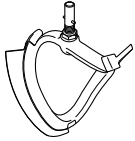



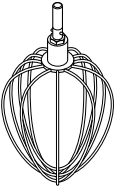



Ruokaohjeita			
Ruokaohje	Käytettävä työväline	Esiasetus / manuaaliset asetukset	Ainesosat
Minestronekeitto		Ruokaisa keitto  <b>20 minuuttia</b>  <b>2 - 3</b>  <b>98 °C</b>	Lisää kaikki seuraavat samalla kerralla: 100 g pancetta, <i>kuutioituna</i> 2 valkosipulinkynttä, <i>hienonnettuina</i> 50 g arborioriisiä 2½ rkl tomaattipyreetä 70 g kurttukaalia 1 tl kuivattua rosmariinia 2 tl kuivattua salviaa 1 sellerinvarsi, <i>viipaloituna</i> 60 g purjoo, <i>viipaloituna</i> 75 g sipulia, <i>viipaloituna</i> 75 g porkkanaa, <i>viipaloituna</i> 1 l kuumaa kasvislientä Suolaa ja pippuria
Stroganov		Pataruoat  <b>30 minuuttia</b>  <b>2 - 3</b>  <b>98 °C</b>	Lisää kaikki seuraavat samalla kerralla: 600 g naudanpaistia, <i>kuutioituna</i> 1 rkl paprikajauhetta 1 rkl voita 1 valkosipulinkyntsi, <i>hienonnettuna</i> 200 g sieniä, <i>viipaloituna</i> 150 g sipulia, <i>viipaloituna</i> 300 g porkkanaa, <i>viipaloituna</i> 200 dl kermaa Suolaa ja pippuria
Crème Anglaise		Manuaaliset asetukset  <b>15 minuuttia</b>  <b>1</b>  <b>85 °C</b>	Lisää kaikki seuraavat samalla kerralla: 2,5 dl täysmaitoa 250 g vispikermaa 1 tl vaniljatiivistettä 2 rkl maissijauhoa 96 g keltuaista 80 g hienosokeria } <i>Sekoita keskenään.</i>
Riisivanukas		Manuaaliset asetukset  <b>1 tunti</b> 15 minuuttia  <b>2</b>  <b>95 °C</b>	Lisää kaikki seuraavat samalla kerralla: 150 g lyhytjyväistä riisiä 1 l täysmaitoa 75 g hienosokeria 2 tl vaniljatiivistettä

Lämpötila- ja nopeusasetukset.		
Lämpötilasuosituksia	60°C	Suklaan sulattaminen
	72°C - 82°C	Hidas kypsentäminen
	98°C - 99°C	Hauduttaminen
	100°C	Kiehuttaminen, höyryttäminen
	130°C - 140°C	Vihannesten paistaminen
	180°C	Lihan ruskistaminen
	(P)	Sykäysasento: lyhyitä sykäyksiä täydellä teholla.
	 <b>1</b>	Hämmennysväli 1: vatkein toimii jatkuvasti hitaalla nopeudella. Käytetään ainesosien kääntelemiseen raskaisiin seoksiin.
	 <b>2</b>	Hämmennysväli 2: jaksottainen hämmentäminen ja lyhyet tauot. Jos tämä nopeusasetus on käytössä, laite hämmentää hitaasti 1,5 kierrosta 10 sekunnin välein.
	 <b>3</b>	Hämmennysväli 3: jaksottainen hämmentäminen ja keskipitkät tauot. Jos tämä nopeusasetus on käytössä, laite hämmentää hitaasti noin 1,5 kierrosta 30 sekunnin välein.
	 <b>4</b>	Hämmennysväli 4: jaksottainen hämmentäminen ja pitkät tauot. Jos tämä nopeusasetus on käytössä, laite hämmentää hitaasti 1,5 minuutin välein.
	Nopeus: Min - Max	Jatkuva hämmentäminen, nopeus nousee vähitellen suurimmaksi.
	HSHT	Sekoittaminen 60 °C:n yltävässä lämpötilassa nopeudella Min - Max.



## Käyttösuositustaulukko

**Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien aineosien mukaan.**





		<b>K-vatkain</b> Kaku-, keksi-, pikkuleipä- ja pastejataikainoiden, kuorrutusten ja täytteiden sekoittamiseen sekä perunamuhennoksen tekemiseen.		
		<b>Vihjeitä ja neuvoja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.</li> <li>• Jotta aineosat sekoittuvat perusteellisesti, keskeytä sekoittaminen säännöllisesti ja kaavi aineosat kulhon reunoilta sen pohjalle lastan avulla.</li> <li>• Voitaikinan aineiden tulee olla kylmiä, ellei valmistusohjeessa sanota muuta.</li> </ul>		
<b>Ruokaohje/työvaihe</b>		 <b>(Max)</b>	 Min → 1	 <b>(Minuuttia)</b> 2
Leivonnaiset ja keksit – rasvan hierominen jauhoihin	Jauhojen paino	910 g	Min → 1	2
Valmiit leivontaseokset	Kokonaispaino	4 kg	Min → Max	45-60 sekuntia
		<b>Vaahdotusvatkain</b> Pehmeiden aineosien vaahdottamiseen ja sekoittamiseen.		
		<b>Vihjeitä ja neuvoja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.</li> <li>• Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinoita varten, anna rasvan lämmetä huoneenlämpöiseksi tai pehmitä se ennen sekoittamista.</li> </ul>		
<b>Ruokaohje/työvaihe</b>		 <b>(Max)</b>	 Min → Max	 <b>(Minuuttia)</b> 4
Voin/margariinin ja sokerin vaahdottaminen		4,55 kg (15 munan taikina)	Min → Max	4
Kananmunien vatkaaminen kakkutaikinoita varten			Min → Max	1-4
Esimerkiksi jauhojen ja hedelmien käänteleväminen sekaisin			Min → 1	30-60 sekuntia
		<b>Vispilä</b> Ihanteellinen kananmunille, kermalle ja kohokkaille.		
		<b>Tärkeä</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.</li> <li>• <b>Älä sekoita vispilän avulla raskaita aineksia, kuten sokerikakkutaikinaa, äläkä vaahdota sen avulla rasvaa ja sokeria. Muutoin vispilä voi vaurioitua.</b></li> <li>• Saat parhaat tulokset, kun kananmunat ovat huoneenlämpöisiä. Ennen munanvalkuaisien vatkaamista varmista, että vispilässä tai kulhossa ei ole rasvaa eikä keltuaista.</li> </ul>		
<b>Ruokaohje/työvaihe</b>		 <b>(Max)</b>	 Min → Max	 <b>(Minuuttia)</b> 1½-2
Munanvalkuaiset		16 (605 g)	Min → Max	4 -6
Kevyet seokset		930 g		1½-3
Kerma		2 l		
Ohukaistaikina		250 g jauhoja	Min	10 sekuntia
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisää kulhoon ensin jauhot ja niiden jälkeen muut aineosat.</li> <li>• Sekoita ainesosat keskenään vähimmäisnopeudella.</li> </ul>		500 g maitoa 200 g kananmunia	Max	45-60 sekuntia
Majoneesi		2 munankeltuista	Max	1-1½
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saat parhaat tulokset kaapimalla kulhon, kun öljy on lisätty, ja antamalla koneen käydä vielä 10 sekuntia suurimmalla nopeudella.</li> </ul>		10 g sinappia 2 dl kasviöljyä		

Ohjeissa käytetään keskikokoisia kananmunia (paino 53-63 g).

**Vaahdota vain tuoretta vispikermaa, jonka rasvapitoisuus on vähintään 38 %.**

## Käyttösuositustaulukko



Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien aineosien mukaan.



	<b>Taikinatyöväline</b> <b>Hiivataikinat</b>			
	<b>Vihjeitä ja neuvoja</b> <b>Tärkeä</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Älä koskaan ylitä mainittuja enimmäismääriä. Muutoin laite voi ylikuormittua.</li> <li>• Jos sekoittaminen muuttuu työlääksi, katkaise virta, poista puolet taikinasta ja vaivaa taikinanpuolikkaat erikseen.</li> <li>• Aineosat sekoittuvat toisiinsa parhaalla mahdollisella tavalla, jos lisäät kulhoon ensin nesteen.</li> </ul> <b>Hiiva</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kuivahiiva</b> (liuotettava ennen käyttämistä): kaada kulhoon lämmintä vettä. Lisää hiiva ja sokeri. Anna seisoa noin 10 minuuttia, kunnes seos vaahtoa.</li> <li>• <b>Tuorehiiva</b>: murena jauhojen sekaan.</li> <li>• <b>Muut hiivatyytit</b>: noudata valmistajan ohjeita.</li> </ul>			
<b>Ruokaohje/työvaihe</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(Minuuttia)</b>
Leipätaikina (hiivapohjainen jäykkä)	Jauhojen paino	350 g-1,6 kg	Min	60 sekuntia
	Kokonaispaino	564 g-2,58 kg	1	3-4
Pehmeä hiivataikina, sisältää rasvaa ja kananmunia	Jauhojen paino	250 g-2,6 kg	Min	60 sekuntia
	Kokonaispaino	478 g-5 kg	1	3-4
			Vaivaa uudelleen nopeudella 1.	60 sekuntia
			Vaivaa uudelleen nopeudella 1.	60 sekuntia

Ohjeissa käytetään keskikokoisia kananmunia (paino 53-63 g).

## Höyrytyslaitteen käyttöohje

- Nämä kypsennysajat ovat vain ohjeellisia. Jos ruoan kypsymiseen kuluu 20 minuuttia, voidaan käyttää puoli litraa vettä. Jos ruokaa on kypsennettävä pidempään, käytä 6,5 dl vettä.
- Älä anna laitteen kiehua kuivaksi. Lisää vettä tarvittaessa.
- Jos höyrytät siipikarjaa tai kalaa, älä täytä koria liian täyteen.
- Lue Elintarviketurvallisuus-ohjeet Turvallisuus-osasta.

<b>Vegetables</b>				
<b>Ainesosa</b>	 <b>(Max)</b>	 <b>(Minuuttia)</b>	<b>Veden määrä</b>	<b>Esivalmistelu</b>
Parsa	450 g	15	500 ml	Puhdista
Vihreät pavut	450 g	15-20	500 ml	Puhdista
Ruusupavut	450 g	15-20	500 ml	Puhdista ja paloittele
Parsakaali	450 g	20	500 ml	Leikkaa kukinnot
Ruusukaali	450 g	25	500 ml	Puhdista ja leikkaa kanta pois
Kaali	1 pieni	25	500 ml	Suikaloi
Porkkana	450 g	20	500 ml	Paloittele
Kukkakaali	1 keskikok.	25 - 30	650 ml	Leikkaa kukinnot
Kesäkurpitsa	450 g	15	500 ml	Paloittele
Lehtiselleri	1 kokonainen	15	500 ml	Paloittele
Purjo	3	15	500 ml	Paloittele
Sokeriherne	250 g	15	500 ml	Puhdista
Sienet	450 g	10	500 ml	Pyyhi
Palsternakka	450 g	15	500ml	Kuutioi tai paloittele
Herneet	450 g	15	500 ml	Irrota paloista
Uudet perunat	450 g	30-40	650 ml	Pyyhi

linnut ja kala				
Ruokaohje/työvaihe	 (Max)	 (Minuuttia)	Veden määrä	Huomautuksia
Broileri, luuttomat rintapalat	4	30-40	650 ml	Höyrytä läpikypsäksi ja mureaksi
Simpukat	450 g	10	500 ml	Höyrytä kunnes aukeavat
Katkaravut, keskikok	450 g	10	500 ml	Höyrytä vaaleanpunai-siksi
Kala, file	230 g	10-20	500 ml	Höyrytä kunnes mure
Kala, pala	2,5cm paksu	15-20	500 ml	Höyrytä kunnes murenee
Kala, kokonainen	340 g	15-20	500 ml	Höyrytä kunnes murenee
Hummerin pyrstöt	2-4	20	500 ml	Höyrytä punaisiksi
Sinisimpukat	450 g	15	500 ml	Höyrytä kunnes aukeavat
Osterit	6	15	500 ml	Höyrytä kunnes aukeavat
Kampa-Simpukat	230 g	15	500 ml	Höyrytä kunnes kuumia ja pehmenneitä

## Työvälineen korkeuden säätäminen

### Lisätietoja on kuvissa

#### Vispilä, ruostumattomasta teräksestä valmistettu K-vatkain

Vispilä ja K-vatkain toimivat tehokkaimmin, kun ne **melkein** koskettavat kulhon pohjaa. Jos korkeutta tarvitsee säätää, käytä mukana toimitettua kiintoavainta.

**Vaahdotusvatkain korkeille lämpötiloille** - tämän työvälineen tulisi lähes koskettaa kulhon pohjaa.

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2 Kohota sekoituspäättä ja aseta vispilä, K-vatkain tai vaahdotusvatkain paikalleen.
- 3 Laske sekoitinpää alas. Jos etäisyyttä on säädettävä, nosta sekoitinpää ja irrota työväline.
- 4 Löysennä mutteria mukana toimitetun kiintoavaimen avulla, jotta voit säätää vartta. Voit laskea työvälinettä lähemmäs kulhon pohjaa kääntämällä vartta vastapäivään. Voit nostaa työvälinettä kauemmas kulhon pohjasta kääntämällä vartta myötäpäivään.
- 5 Kiristä mutteri.
- 6 Aseta yleiskoneeseen työväline ja laske sekoitinpää alas. Tarkista sijainti edellä kuvatulla tavalla.
- 7 Toista edelliset toimet, kunnes työväline on oikeassa asennossa. Kun asento on oikea, kiinnitä mutteri kunnolla.

**Taikinatyöväline** - tämä työväline on säädetty tehtaalla, joten sitä ei voi säätää.

**Hämmennystyöväline** - tämän työvälineen tulisi lähes koskettaa kulhon pohjaa.

- 1 Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
- 2 Nosta sekoituspäättä ja aseta hämmennystyöväline paikalleen.
- 3 Laske sekoituspää alas. Jos työvälinettä täytyy säätää, nosta sekoituspäättä, löysennä mutteri kiintoavaimella ja laske sekoituspää alas.
- 4 Voit laskea työvälinettä lähemmäs kulhon pohjaa kääntämällä säätöpyörää myötäpäivään. Voit nostaa työvälinettä kauemmas kulhon pohjasta säätöpyörää vastapäivään.
- 5 Kiristä mutteri.

## Roiskesuojan asettaminen paikalleen ja käyttäminen

### Lisätietoja on kuvissa

Roiskesuoja koostuu kahdesta osasta: lämpösuojusta ja roiskesuojuksesta.

Lämpösuoja suojaa sekoituspäättä höyryltä ruoan valmistamisen aikana.

Roiskesuojan saa kiinnittää kulhoon vain, kun sitä käytetään yhdessä lämpösuojuksen kanssa.

- 1 Nosta sekoitinpäättä, kunnes se lukittuu.
- 2 Paina lämpösuoja ylöspäin sekoitinpään alaosaan, kunnes se on täysin paikallaan. Lämpösuoja käytettäessä kumitiiviste on oltava oikein paikallaan.
- 3 Kiinnitä kulho alustaansa.
- 4 Laske sekoitinpää alas.
- 5 Aseta roiskesuoja kulhoon ja työnnä sitä eteenpäin, kunnes se on täysin paikallaan.
  - Aineosat voidaan lisätä suoraan kulhoon sekoittamisen aikana käyttämällä syöttöputkea.
- 6 Voit irrottaa roiskesuojuksen vetämällä sen irti yleiskoneesta.
- 7 Voit irrottaa lämpösuojan nostamalla sekoitinpäättä, kunnes se lukittuu. Poista työväline ja vedä lämpösuojusta alaspäin sekoitinpään alaosaan.

Huomautus: Roiskesuoja jää kiinni lämpökilpeen, kun sekoituspää nostetaan ylös, ellei sitä irroteta ennen sekoituspään nostamista.

Huomio: Aseta roiskesuoja paikalleen tai irrota se vain sekoitinpään ollessa lukitussa asennossa.

## Aukon kansien irrottaminen ja kiinnittäminen

### Suurnopeusaukon kansi

- 1 Voit irrottaa kannen nostamalla sitä ylöspäin.
- 2 Voit kiinnittää kannen asettamalla kannen aukkoon ja painamalla.

### Hitaan nopeuden aukon kansi

- 1 Voit irrottaa kannen tarttumalla sen alaosaan ja vetämällä ulospäin.
- 2 Voit kiinnittää kannen asettamalla sen yläosan kiinnikkeen ulostulon uraan ja painamalla kiinnikkeen paikalleen.

## Sekoitusapukiinnikkeen asettaminen paikalleen ja irrottaminen

### Lisätietoja on kuvissa **W**

Sekoitusapukiinnikkeestä on hyötyä sekoittamisen aikana.

- 1 Kiinnitä sekoitusapukiinnike kulhon kylkeen siten, että pystysuora osa menee sisäpuolelle ja kiinnikkeet ulkopuolelle.
- 2 Käännä kiinnike kiinni kulhon kahvoin vastapäivään.
- 3 Voit irrottaa tekemällä toimet päinvastaisessa järjestyksessä.

**TÄRKEÄÄ** – Sekoitusapukiinnikettä ei saa käyttää, jos käytössä on K-vatkain, vispilä, taikinakoukku tai vaahdotusvatkain.

## Korkeissa lämpötiloissa käytettävän vaahdotusvatkaimen kokoaminen

### Lisätietoja on kuvissa **X**

#### Kaapimen kiinnittäminen

Kaavin toimitetaan valmiiksi kiinnitettynä. Se täytyy irrottaa puhdistamista varten.

- 1 Kiinnitä joustava kaavin työvälineeseen asettamalla kaapimen alaosa koloon ja työntämällä yksi puoli uraan ennen päädyn kiinnittämistä paikalleen. Toista toimet toisella puolella.

## Hoitaminen ja puhdistaminen

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- **Aukossa** ② voi näkyä hieman rasvaa, kun sitä käytetään ensimmäisen kerran. Tämä on normaalia. Pyyhi rasva pois.
- Lämpötilatunnistimien metallipinnat voivat näyttää kuluneilta normaalissa käytössä. Tämä ei vaikuta laitteen toimintaan.
- Älä jätä joustavaa korkeita lämpötiloja sietävää vatkainta kiinni koneeseen, kun sitä ei käytetä.

### Lisälaitteille tarkoitetut aukot

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.
- Älä upota veteen äläkä käytä hankaavia aineita.

### Vaahdotusvatkain korkeille lämpötiloille

- Irrota joustava kaavin aina työkalusta ennen puhdistamista.
- Pese joustava kaavin ja työkalu lämpimän veden ja pesuaineen avulla. Kuivaa perusteellisesti. Osat voidaan myös pestä astianpesukoneessa.

Huomaa: Tarkista työkalun rungon kunto ennen käyttämistä ja käyttämisen jälkeen. Tarkista myös kaavin säännöllisesti. Jos se on kulunut, vaihda se.

### Kulhot, työvälineet, roiskesuoja, hämmennysapukiinnike

- Pese käsin ja kuivaa tai pese astianpesukoneessa (Katso lisätietoja kaaviosta käyttöohjeen alusta.).
- Älä käytä metalliharjaksista harjaa, teräsvillaa tai valkaisuainetta ruostumattomasta teräksestä valmistetun kulhon puhdistamiseen.  
Poista kalkkikerrostumat viinietikan tai kalkinpoistoaineen avulla.
- Jos ruokaa tarttuu kiinni tai palaa kulhon sisään, poista mahdollisimman suuri osa siitä käyttämällä yleiskoneen mukana toimitettua lastaa. Täytä kulho lämpimällä saippuavedellä ja anna sen liota. Poista pinttyneet jäämät nailonisella harjalla.
- Kulhon värin muuttuminen ei vaikuta sen toimintaan.

### Kuivausaukko

- Varmista, että tällä alueella ei ole ruokajäämiä. Puhdista se tarvittaessa pulloharjalla tai pumpulipuikolla.

### Lämpötilan tunnistimet

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa perusteellisesti. Älä puhdista tunnistimia hankausaineilla tai terävillä esineillä.

### Höyrykypsennyslaite

- Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen irrottamista yleiskoneesta.
- Puhdistaminen sujuu helpommin, kun peset osat heti käytön jälkeen. Pese kaikki osat lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta, ja kuivaa perusteellisesti. Ne voidaan pestä myös astianpesukoneessa.
- Tavallinen vesi ja ruoka sisältävät suolaa ja happoja, jotka voivat joskus vaikuttaa metallipintoihin, kuten sekoitusastian sisäpintaan. Jos näin käy, puhdista nailonharjalla, hankaamattomalla sienellä tai kunnollisella ruostumattoman teräksen puhdistusaineella.




## Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohteista tai siirry osoitteeseen [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamoona. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjamon tiedot osoitteesta [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



### TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA ANNETUN ASETUKSEN MUKAISESTI (WEEE)

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä. Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

Ongelmanratkaisu		
Ongelma	Syy	Ratkaisu
Yleiskone ei kuumenna ruokaa. Näytössä näkyy virheilmoitus ja laitteesta kuuluu äänimerkki.	Jokin turvatunnistin on lauennut.	Tarkista, näkyykö syy näytössä. • Varmista, että sekoitinpää on lukittu ala-asentoon. • Varmista, että kaikki aukkojen kannet ovat oikein paikallaan. • Varmista, että lämpösuoja on asetettu kunnolla paikoilleen. • Varmista, että kulho on kunnolla paikallaan.
Laitteen nopeus vaihtelee tai on rajoitettu ruoanvalmistuksen aikana.	Kun kulhon sisälämpötila nousee tasolle 60°C, nopeutta rajoitetaan automaattisesti ja kuumuuden varoitus tulee näkyviin.	Tämä on turvallisuusominaisuus.
Ruokaa palaa kulhon pohjaan.	1 Valittu lämpötila voi olla liian korkea. 2 Käytössä on vääränlainen työväline.  3 Hämmennysviive on liian pitkä.  4 Työväline ei ehkä ole riittävän alhaalla kulhossa. 5 On valittu liian pitkä aika.  6 Tunnistin ja/tai kulhon alapinta eivät ehkä ole puhtaita.	1 Alenna lämpötilaa. 2 Tarkista, onko käytössä tarkoituksenmukaisin työväline ja onko se säädetty oikein. 3 Lyhennä hämmennysviivettä tai ota käyttöön jatkuva hämmennys. 4 Sääädä työvälinettä.  5 Kypsennä ruokaa lyhyempi aika (varmista, että ruoka on täysin kypsää). 6 Varmista, että nämä alueet ovat puhtaat ja kuivat.
Ruoan rakenne ei ole tasainen.	1 On valittu liian korkea lämpötila. 2 Hämmennysviive tulee liian usein. 3 Aineksia on kypsennetty liian pitkään. 4 Käytössä on vääränlainen työväline.	1 Alenna lämpötilaa. 2 Pidennä hämmennysviivettä. 3 Lyhennä kypsennysaikaa (varmista, että ruoka on täysin kypsää). 4 Tarkista, että käytössä on oikea työväline..
Sekoitusnopeus vaihtuu.	1 Ainekset ovat liian suuria, kovia tai kiinteitä.	1 Paloittele ruoka pienemmiksi paloiksi. Poista hedelmistä kivet. Sulata ainekset hitaasti ilman työvälinettä (nopeus on kuitenkin valittava). 2 Lisää ainekset, kun sekoitinpää on laskettu alas. 3 Tarkista, että käytössä on oikea työväline.
Sekoituspää on vaikea sulkea.	1 Jos kulhon pohjalla on kovia aineksia, kuten suklaata, sekoitinpää ei lukkiudu ala-asentoon. 2 Hämmennystyöväline on kiinnitetty virheellisesti.	1 Lisää ainekset, kun sekoitinpää on laskettu alas. 2 Varmista, että hämmennystyöväline on kiinnitetty sille tarkoitettuun liitäntään.
Lisävarusteen käyttäminen rajoittaa moottorin nopeutta.	Kulho on asetettu paikalleen kuumana.	Irrota kulho tai anna sen jäähtyä alle 60 °C:n lämpötilaan.
K-vatkain tai vispilä osuu kulhon pohjaan tai ei ulotu pohjalla sijaitseviin aineosiin. Vaahdotusvatkain ei ulotu kulhon pohjalle jääviin ainesosiin.	Työvälineen korkeus on väärä. Sitä on säädettävä.	Sääädä korkeutta oikean kokoisen kiintoavaimen avulla. Lisätietoja on Työvälineen korkeuden säätäminen -kohdassa.
K-vatkain, vispilä tai vaahdotusvatkain osuu hämmennystyövälineeseen.	Sekoitusapukiinnike on kiinnitetty.	Poista sekoitusapukiinnike. Sitä saa käyttää vain yhdessä hämmennystyövälineen kanssa.
Varustetta ei voi kiinnittää hitaan nopeuden aukkoon.	Tarkista, että varuste on yhteensopiva laitteen kanssa. Tähän aukkoon on kiinnitettävä Twist-liitosjärjestelmään kuuluva varuste, jonka malli on KAX  .	Tähän paikkaan mahtuu vain KAX-tunnuksella varustettu Twist-liitosjärjestelmään kuuluva varuste  Bar-liitosjärjestelmään  kuuluvat varusteet voidaan yhdistää yleiskoneen Twist-liitäntään KAT002ME-sovittimen avulla. <i>Lisätietoja on osoitteessa</i> <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>

## Ongelmanratkaisu (jatkoa)

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Kun yleiskoneen pistoke työnnetään pistorasiaan, valmiustilan merkkivalo vilkkuu.	Sekoituspää on nostettu ylös tai sitä ei ole lukittu kunnolla ala-asentoon.	Tarkista, että yleiskoneen pää on lukittu kunnolla ala-asentoon.
Yleiskone pysähtyy käytön aikana. Valmiustilan merkkivalo vilkkuu nopeasti.	Ylikuormitus- tai ylikuumenemissuojaus on lauennut.  Enimmäiskapasiteetti on ylitetty.	Irrota pistoke pistorasiasta. Tarkista, ettei yleiskonetta ylikuormiteta ja että siinä ei ole toimintaa haittaavia esteitä. Jos laite ei käynnisty, poista aineosia kuormituksen vähentämiseksi ja käynnistä laite uudelleen. Jos ongelma ei ratkea, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia. Työnnä pistoke pistorasiaan ja valitse toinen nopeus. Jos laite ei käynnisty näistä toimista huolimatta, kysy neuvoa asiakaspalvelusta.
Yleiskone pysähtyy käytön aikana. Valmiustilan merkkivalo vilkkuu hitaasti.	1 Lämpösuoja tai aukon kansi on irrotettu.  2 Sekoituspää on nostettu ylös.	1 Kiinnitä lämpösuoja tai aukon kansi ja käynnistä uudelleen. 2 Laske sekoituspää alas ja käynnistä uudelleen.
Valmiustilan merkkivalo vilkkuu, kun yleiskoneen pistoke on pistorasiassa.	Yleiskoneeseen on ollut virta kytkettynä 30 minuuttia, ja se on siirtynyt virransäästötilaan.	Nollaa painamalla valmiustilapainiketta kerran.
Näytössä näkyy aakkosnumeerinen virhekoodi,	Laite ei toimi oikein.	Ota yhteys valtuutettuun Kenwood-huoltokorjaamoon. Löydät lähimmän valtuutetun Kenwood-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> tai maakohtaisesta sivustosta.
Laitteeseen ei syötetä virtaa /näyttö on pimeä.	Pistoketta ei ole työnnetty pistorasiaan. On/Off-kytkintä ei ole käytetty. Monitoimikone on siirtynyt valmiustilaan.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa. Paina On/Off-kytkin On-asentoon. Kosketa näyttöä tai käännä valitsinta.
Laite ei toimi.	Valitsinta ei ole painettu.	Aloita kypsytäminen painamalla valitsinta.
Ajastin ei laske aikaa alaspäin näytössä.	Kun meneillään on kuumentaminen, ajan laskeminen alkaa vasta kun oikea lämpötila on saavutettu. Valittu lämpötila on kuumempi kuin 100 °C, mutta aineosien sisältämä vesi estää lämpötilaa ylittämästä 100 °C.	Tämä on normaalia.  Vähennä lämpötilaa tai valitse oikea lämpötila.
Kulhon sisällön lämpötila ei ylitä 100 °C.	Aineosien sisältämä vesi voi estää lämpötilaa ylittämästä 100 °C.	Normaali toiminta
Vaivalloinen liike tai värinä käytön aikana.	Epätasainen kuormitus kulhossa aiheuttaa värinää. Enimmäiskapasiteetti on ylitetty. Käytössä on väärä varuste tai nopeus.	Vähennä aineosien määrää tai järjestä ne uudelleen kulhossa ja käynnistä laite uudelleen. Katso lisätietoja varusteesta ja/tai nopeudesta ohjelman tiedoista ja nopeussuosituskaaviosta.
Näytössä näkyy virheilmoitus E:34	WiFi-yhteysongelma.	Tarkista Wi-Fi-salasana. Voit ohittaa Wi-Fi-verkon valitsemalla Asetukset  > Wi-Fi > Unohda verkko. Määritä laitteen asetukset uudelleen Kenwood Worldsovelluksessa.
 vilkkuu hitaasti	Tunnettua Wi-Fi-verkkoa ei löydy.	Laite on saatettu siirtää tai reitittimestä on voitu katkaista virta tai se on ehkä käynnistettävä uudelleen.
 vilkkuu nopeasti	Wi-Fi-yhteys on käytettävissä, mutta pilvipalvelimiin ei voi muodostaa yhteyttä.	Reititin on ehkä käynnistettävä uudelleen. Voit myös ottaa yhteyden Internetpalveluntarjoajaasi. Tarkista Internet- ja lähiverkkoyhteys.
Kun otat yhteyden asiakaspalveluun, sinulta voidaan kysyä ohjelmiston versiota. Näet sen painamalla asetusvalikon kuvaketta ja valitsemalla Tietoja laitteesta -vaihtoehdon.		

Ongelmanratkaisu (jatkoa)		
Ongelma	Syy	Ratkaisu
Näytössä näkyy "- -".	Asteikko nollataan.	Normaali toiminta.
Näytössä näkyy miinusmerkkinen lukema.	Näyttöä ei nollattu ja ainesosia tai kulho, kansi tai laite on poistettu. Ainesosia on painautunut monitoimikonetta vasten tai sen alle. Monitoimikone on painautunut seinää vasten.	Nollaa näyttö, lisää puuttuvat ainesosat tai aseta kulho takaisin paikalleen. Varmista, että ainesosia ei ole painautunut monitoimikonetta vasten tai sen alle. Varmista, että monitoimikoneen ja seinän väliin jää tilaa. Nollaa näyttö ennen seuraavien ainesosien punnitsemista.
Pienet määrät eivät näy näytössä.	Punnittu määrä on liian pieni.	Mittaa erittäin pienet määrät tee- tai ruokalusikalla.
Näytössä näkyvä paino muuttuu.	Monitoimikonetta on siirretty käytön aikana.  Kulhon reunaan kosketettiin, kun ainesosia punnittiin.	Aseta monitoimikone aina kuivalle, tasaiselle ja vakaalle alustalle ennen punnitsemista. Älä siirrä monitoimikonetta tai kosketa kulhoa punnitsemisen aikana. Nollaa näyttö ennen seuraavien ainesosien punnitsemista.
Metristen ja englantilaisten mittayksiköiden välillä ei voi vaihtaa nopeasti.	Monitoimikoneen asetuksia määritetään, jotta se voi näyttää aiemmin valitun yksikön ja mittauksen.	Odot 5 sekunnin ajan ja yritä uudelleen.
Punnitseminen sovellusta käyttämällä (jolloin paino näkyy mobiililaitteessa) sujuu hitaasti.	WiFi-signaali on heikko.  Mobiililaitetta ei ole yhdistetty samaan kodin langattomaan WiFi-verkkoon	Varmista, että monitoimikone on yhdistetty verkkoon, jonka signaali on vahva. Pyydä Internet-palveluntarjoajalta ohjeita verkon signaalin vahvistamiseksi. Varmista, että mobiililaitte on yhdistetty samaan WiFi-verkkoon kuin monitoimikone. Valitse WiFi-verkko mobiililaitteen asetuksissa.
<p><b>Jos ongelma ei korjaannu, ota yhteys lähimpään valtuutettuun Kenwood-huoltokorjaamoon.</b>  <b>Löydät lähimmän valtuutetun Kenwood-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> tai maakohtaisesta sivustosta.</b></p>		



## Ecodesign-tiedot

**Verkkoliitântä:** Yksi WiFi-verkkoliitântä, oletusarvoisesti aktiivinen.

<b>Mallinro:</b>	<b>TYPE KCL95</b>
<b>RF-taajuusalue:</b>	2412 - 2472 MHz
<b>Suurin lähetysteho:</b>	< 20 dBm

### Tietoliikenneprotokolla: IEEE802.11 b, g, n

KCL95-monitoimikoneessa on yksi WiFi-verkkoliitântä sen käyttämiseksi etäohjattavana verkkolaitteena.

- Verkkoliitântä voidaan poistaa käytöstä valitsemalla WiFi-asetusvalikossa Pois (Off) -vaihtoehto.
- Verkkoliitântä: voidaan ottaa käyttöön WiFi-asetusvalikossa valitsemalla Päällä (On) -vaihtoehto.

<b>Tila</b>
<b>Non-Networked On (Ei verkkoyhteyttä, käytössä)</b> - Näytössä näkyy aika, nopeus, ja lämpötila.
<b>Non-Networked Standby (Ei verkkoyhteyttä, valmiustilassa)</b> - Kun näyttö on ollut käyttämättä 20 minuuttia, se sammuu. WiFi-verkkoliitântä ei ole käytössä.
<b>Networked On (Verkkoyhteys käytössä)</b> - Näytössä näkyy aika, nopeus, ja lämpötila. WiFi-verkkoliitântä on käytössä.
<b>Networked Standby (Verkkoyhteys, valmiustilassa)</b> - 20 minuuttia jatkuneen käyttämättömyyden jälkeen näyttö sammuu, ja kaikki WiFi-verkkoliitännät jäävät käyttöön. Virrankulutus 0,8 W.
<b>Off (Pois)</b> - Otetaan käyttöön takaosan kytkimen avulla.

### Ottaminen käyttöön: Monitoimikone voidaan ottaa valmiustilasta takaisin käyttöön seuraavasti:

- Verkkoyhteyden oltua valmiustilassa: Kosketa näyttöä, käännä valitsinta tai ota käyttöön sovelluksen avulla.
- Valmiustila, ei verkkoyhteyttä: Kosketa näyttöä tai käännä valitsinta.
- **Kulho ja kansi tulee aina pitää asennettuina monitoimikoneeseen, jotta sitä voidaan etäkäyttää.**

### Tehdasasetusten palautus - tärkeää

Kun monitoimikone toimitetaan kierrätykseen, siihen täytyy palauttaa tehdasasetukset henkilökohtaisten tietojesi suojaamiseksi. Jos valitset tämän vaihtoehdon, kaikki monitoimikoneeseen tallennetut Wi-Fi-tiedot poistetaan ja siihen palautetaan tehdasasetukset. Voit palauttaa monitoimikoneeseen tehdasasetukset valitsemalla *Asetukset > Tehdasasetusten palautus*.


### SIVUSTO

Tilat	Virrankulutus
<b>Ei verkkoyhteyttä, käytössä</b> - Näytössä näkyy aika, nopeus ja lämpötila.	-
<b>Ei verkkoyhteyttä, valmiustilassa</b> - Kun näyttö on ollut käyttämättä 20 minuuttia, se sammuu. Wi-Fi-verkkoliitântä ei ole käytössä.	0,2 W
<b>Verkkoyhteys, käytössä</b> - Näytössä näkyy aika, nopeus ja lämpötila. Wi-Fi-verkkoliitântä on käytössä.	-
<b>Verkkoyhteys, valmiustilassa</b> - 20 minuuttia jatkuneen käyttämättömyyden jälkeen näyttö sammuu, ja kaikki WiFi-verkkoliitännät jäävät käyttöön.	0,8 W
Pois - otetaan käyttöön takaosan kytkimen avulla.	0,0 W

**Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız****Güvenlik****• Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.**

- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

**Önemli not - elektronik tıbbi implantlar**

- Tüm indüksiyon ısıtma ürünleri gibi, bu cihaz da kısa mesafeli manyetik alanlar yaratır. Eğer yakın mesafedeki bir kullanıcı veya kişi kalp pili ya da başka aktif bir implanta sahipse, olası sağlık risklerine maruz kalmamak için lütfen bir doktora danışın.
- Alet/ek parça takmadan veya çıkartmadan önce, kullanımdan sonra ve temizlemeden önce cihazı kapatın ve fişini çekin.
- Uzuvarınızı, saçınızı, takıları ve bol giysileri hareketli parçalardan ve takılı eklentilerden uzak tutun.
- Parmaklarınızı vs. asla menteşe mekanizmasına sokmayın.
- Pişirme dışı bir moddayken, cihazı asla başıboş bırakmayın.
- Aleti pişirme modunda gözetimsiz bıraktığınızda aşağıdakilere dikkat edin:
  - o ısı ve işlenecek maksimum miktarlarla ilgili yönergelere uyulduğundan emin olun;
  - o birim ve kablonun çocukların ulaşamayacağı yerde olduğundan ve çalışma yüzeyinin kenarından uzakta olduğundan emin olun;
  - o yeterli sıvının eklendiğinden ve yemeğin yanmadığından emin olmak için ilerlemeyi düzenli aralıklarla kontrol edin.
- Hiç bir zaman hasarlı cihazları kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'Servis ve müşteri hizmetleri'.
- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- Maksimum kapasiteleri asla aşmayın ve indüksiyon ısıtıcıyı kullanırken asla kase üzerindeki 3 litre maksimum dolun seviyesini geçmeyin.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini ve kullanım talimatlarını okuyun.
- Ağır olduğu için cihazı kaldırırken çok dikkatli olun. Kafanın kilitli olduğundan ve kase, araçların, dış kapakların ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Cihazı taşıırken daima altlık tabandan ve mikser kafasından kaldırın. Cihaz kase tutamadığından tutarak KALDIRMAYIN
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman ıslatmayın.
- Pişirme modunda kullanırken veya pişirmeden sonra cihazı kullanırken, cihaz kapandıktan sonra bile uzun süre SICAK kaldıklarından, ÖZELLİKLE KASE, SIÇRAMA KORUYUCU VE ARAÇLAR gibi parçalara temas ederken çok dikkatli olun. Kaseyi çıkartıp kaşımak için tutamakları kullanın. Sıcak kaseyi ve sıcak karıştırma araçlarını kullanırken fırın eldivenleri kullanın.
- Ürün üzerindeki  sembol, yüzeyin kullanım sırasında sıcak olabileceğini gösterir.
- Kase aletlerini çıkartırken dikkatli olun, uzun süreli kullanımdan sonra sıcak olabilirler.
- Kase, alt kısmı ısıtma işlemi bittiğinden sonra uzun bir süre sıcak kalır. Kullanırken dikkatli olun ve sığa karşı duyarlı yerlere yerleştirirken çalışma alanı için koruyucu altlık kullanın.
- Özellikle sıçrama koruyucusunun kapağını açarken veya mikser kafasını kaldırırken mikser kasesinden çıkabilecek olan buhara dikkat edin.
- Sıcak yiyecekleri mikserden blendere geçirecekseniz, malzemeleri blendere yerleştirmeden önce oda sıcaklığına soğumalarını bekleyin.
- Sadece bu cihazla birlikte sağlanan kase ve araçları kullanın. Kaseyi asla bir ısı kaynağı ile kullanmayın.
- Cihazı asla boş kase ile pişirme modunda çalıştırmayın.
- Hava girişlerine asla bir şey sokmayın.
- Cihazı kullanırken, kenardan uzakta düz bir zemin üzerine yerleştirildiğinden emin olun. Duvarlardan en az 10 cm uzakta olduğundan ve hava girişlerinin kapalı olmadığından emin olun. Asma rafların altına yerleştirmeyin.

- İndüksiyon pişiricinin güvenli ve doğru bir şekilde kullanılması için kase tabanının ve sıcaklık sensörlerinin pişirmeden önce temiz ve kuru olduklarından emin olun.
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metalik nesnelere sıcak hale gelebileceklerinden, kase tabanına/indüksiyon alanına konulmamalıdır.
- Tüm indüksiyon pişirme cihazlarında olduğu gibi, kredi kartı, manyetik ortam veya hassas elektronik ekipmanları cihaz kullanımdayken yakınına koymayın.
- Cihazı donmuş besinler için kullanmayın.
- Yemeden önce yemeklerin iyice pişmiş olduklarından emin olun.
- Yağ ile pişirdiğinizde 250ml'yi aşmayın.
- Yiyecekler piştikten kısa bir süre sonra yenmeli veya hızlı bir şekilde soğumasına izin verilip en kısa zamanda buzdolabına konmalıdır.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Dokunmatik ekrana basarken aşırı güç uygulamayın ve çalıştırmak için asla keskin bir nesne kullanmayın.
- Çırpıcıyı yoğun karışımlarda kullanmayın (örn. yağ ve şeker kremalaştırma) -hasar verebilirsiniz.
- Güç kablosu, dolanma veya takılıp düşme riskini azaltmak için kullanılır. Dikkatli kullanılmaları halinde uzatma kabloları kullanılabilir. Eğer bir uzatma kablosu kullanılırsa: 1) Uzatma kablosunun işaretlenmiş elektrik sınıfı, en az cihazın elektrik sınıfı kadar olmalıdır ve 2) Kablo, tezgah veya masa üstünden aşağı sarkmayacak ve böylece çocuklar tarafından çekilmeyecek veya yanlışlıkla takılıp düşme riski oluşturmayacak şekilde yerleştirilmelidir. Cihaz, topraklanmış tipte bir cihaz ise, uzatma kablosu 3 telli bir toprak kablosu olmalıdır. Cihazın elektrik sınıfı, ünitenin alt tarafında belirtilmiştir.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Maksimum nominal değer, en büyük yükü çeken mini doğrayıcı/öğütücü eklentisine göredir. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı uzak kontrol sistemi ile çalıştırılmak için tasarlanmamıştır.

## Buhar eklentisi

- Bu ek sizi yakabilecek buhar oluşturur.
- Özellikle sıçrama koruyucuyu çıkartırken veya besleme oluşunun kapağını açarken buharlı pişiricinin sepetinden çıkan buharın yakmamasına dikkat edin.
- Parçaları taşıırken dikkatli olun, sıvılar, yağışma, buharlı pişirici parçası veya Mutfak Robotu parçası çok sıcak olacaktır. Fırın eldiveni kullanın.
- Parça takmadan veya çıkartmadan ya da temizlemeden önce daima cihazın fişini çıkartın.

## Gıda güvenliği

- Et, kümes hayvanları, balık ve deniz ürünlerini iyice pişirin. Asla donmuş haldeyken pişirmeyin
- Yemekleri buharlı pişiricide ısıtmayın.

### Fişe takmadan önce

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- **UYARI: BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.**
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.
- Bu cihaz 2014/53/AB Direktifinin temel gereksinimlerine ve diğer ilgili yönergelerine uygundur.

### İlk kullanımdan önce

- Parçaları yıkayın: 'Bakım ve temizlik' bölümüne bakın.

## Kenwood Cooking Chef'inizi tanıyın Parçalar

### Eklenti çıkışları

- 1 Yüksek hız çıkışı (HSO)
- 2 Düşük hız çıkışı (SSO)
- 3 Kase aleti soketi
- 4 Karıştırma aleti soketi

### Mikser


- 5 Yüksek hız çıkış kapağı
- 6 Mikser kafası
- 7 Düşük hız çıkış kapağı
- 8 Cooking chef kasesi
- 9 Kafa - kaldırma kolu
- 10 Kontrol kadranı
- 11 Açma/Kapama anahtarı
- 12 Ekran göstergesi
- 13 Çalışma alanı için koruyucu altlık
- 14 Gider deliği
- 15 Kase altlığı/indüksiyon alanı
- 16 Havalandırmalar
- 17 Sıcaklık sensörleri
- 18 Sıcaklık kalkanı
- 19 Kauçuk conta (çıkartılabilir)
- 20 Sıçrama koruyucusu
- 21 Besleme oluğu kapağı
- 22 K çırpıcı
- 23 Yüksek sıcaklık krema çırpıcısı
- 24 Çırpıcı
- 25 Hamur aleti
- 26 Karıştırma aleti
- 27 Yardımcı karıştırma klipsi
- 28 Yüksek sıcaklık spatulası
- 29 Hamur sıyrıcı
- 30 anahtar



### Buhar eklentisi

- 31 Tutacak destekleri
- 32 Destek bileziği
- 33 Katlanır tutamaklar
- 34 Çıkartılabilir tepsi
- 35 Yumurta tutucuları

#### **Not: Düşük Hız çıkış eklentileri**

Mutfak Robotunuzun modelindeki düşük hız çıkışı Döner Bağlantı Sistemine sahiptir. Döner Bağlantı Sistemi eklentilerini kullanacak şekilde dizayn edilmiştir.

Düşük hız çıkışı için yeni eklentiler satın alırken Mutfak Robotunuzla uyumluluğunu kontrol etmelisiniz. Tüm Döner Bağlantı Sistemi eklentileri KAX ile başlayan ürün kodu ile tanınabilir, ayrıca ambalajın üstünde Döner Bağlantı  logosunu görebilirsiniz.


Çubuk Bağlantı Sistemine  sahip eklentileriniz varsa bunları Mutfak Robotunuzun Döner Bağlantı Sisteminde  kullanabilmek için KAT002ME adaptörünü kullanmanız gerekir.

*Daha fazla bilgi için [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist) adresini ziyaret edin.*


## Kenwood World uygulamasına bağlanılıyor

### **A - D Çizimlerine Bakın**

Kenwood World uygulaması cihazınızı akıllı telefon veya tablet ile kontrol etmenize izin verir.

- 1 Fişi takın ve güç ünitesinin yanındaki Açma/Kapama düğmesine basın.
- 2 Ayarlar  > WiFi > Bağlan seçimini yapın ve dokunmatik ekranda çıkan talimatları uygulayın.

#### **PIN numarası**

- Bu, Kenwood World uygulaması tarafından istendiğinde gerekecektir.
- Cihaz sadece gösterge ekranında PIN Numarası gösterildiğinde bağlantı kurabilir. PIN yanlış girilirse, uygulamadaki talimatları uygulayın ve tekrar deneyin.
- Birimin PIN numarasını görüntülemek için Ayarlar  > WiFi > Bağlan seçimini yapın ve ekranda çıkan talimatları uygulayın. (sadece WiFi ağına bağlı olduğunda).

#### **Not:**

##### **WiFi**


Sadece IEEE802.11 b,g ve n ile 2.4 GHz'de çalışır, ağlara WPA2-PSK kullanarak bağlanır.

##### **Uyumluluk**

Kenwood World uygulaması iOS ve Android'in en son sürümleriyle uyumludur.

#### **Fabrika Ayarlarına Sıfırla**

##### **Önemli**

- Cihazı atarken kişisel verilerinizi korumak için fabrika ayarlarına sıfırlamanız önemlidir.
- Bu seçeneğin seçilmesi üniteye kayıtlı tüm WiFi verilerini silecek ve fabrika ayarlarına geri döndürecektir.
- Cihazınızı fabrika ayarlarına sıfırlamak için Ayarlar  >Fabrika Ayarlarına Sıfırla seçimini yapın.

## Cooking Chef Connect'inizi Ayarlamak İçin

### **E - I Çizimlerine Bakın**

#### **ÖNEMLİ**

- İndüksiyon alanı, sıcaklık sensörleri ve kasesin dış yüzeyinin temiz olduğundan emin olun. Aksi takdirde sıcaklık sensörleri etkilenerek düşük bir pişirme performansı elde etmenize sebep olacaktır.
  - Sıcaklık kalkanı dahil tüm çıkış kapaklarının yerleştirilmiş olduğundan emin olun. Eğer düzgün yerleştirilmemişlerse ısıtma fonksiyonu çalışmayacaktır.
- 1 Fişe takın ve Açma/Kapama düğmesine basın.
  - 2 Kafa kaldırma kolunu saat yönünde döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitleninceye kadar yükseltin.
  - 3 Sıcaklık kalkanını mikserin kafasının altına tamamen yerleşinceye kadar yukarı itin. Sıcaklık kalkanı asla kauçuk conta doğru takılmadan kullanılmamalıdır.
  - Cooking Chef Connect'i ısı olmadan kullanıyorsanız sıçrama koruyucu kullanmadığınız sürece ısı kalkanını takmaya gerek yoktur. 'Sıçrama koruyucu ünitenizi yerleştirmek ve kullanmak için' bölümüne başvurun.
  - 4 Kaseyi tabana yerleştirin.
  - 5 Gerekli aleti, kase aleti soketine veya karıştırma aletini kullanacaksanız karıştırma aleti soketine yerleştirin. Bunu için oluktaki pimi bulun ve doğru pozisyonda kilitlemek için döndürün.
  - Bir aleti çıkarmak için yukarıda belirtilen 5. adımın tersini uygulayın. (Pişirme sonrası aletleri çıkartmak için her zaman fırın eldiveni kullanın).
  - 6 Mikser kafasını alçaltmak için hafifçe kaldırın ve kafa kaldırma kolunu saat yönünde döndürün. Kilitli pozisyonuna alçaltın.

**Karıştırma Aracı** – karıştırma aracını kullanırken karıştırma yardımcı klipsi karıştırma eylemine yardımcı olmak için de kullanılabilir, bkz. 'karıştırma yardımcı klipsini takma ve çıkarma'. Karıştırma aracı çırpıcı ile de kullanılabilir.  
**Karıştırma aracını hamur aletiyle kullanmayın.**

## Cooking Chef Connect'inizi kullanmak için – Manuel Çalıştırma

- 1 Pişirilecek/karıştırılacak malzemeleri ekleyin.
- 2 İstenen zamanı, hızı ve sıcaklığı ayarlayın.  
Not: Makineyi ısıtmasız bir mikser olarak kullanmak için sıcaklığı ayarlarken 'Kapalı'yı seçin.  
Karıştırma aralıklarını ve puls işlevini kullanmak için kontrol kadranını saat yönünün tersine çevirin.  
Sürekli hızları kullanmak için kontrol kadranını saat yönünde çevirin.
- 3 Başlatmak için kontrol kadranına basın.
- 4 Herhangi bir zamanda üniteyi durdurmak için kontrol kadranına basın. Pişirme modundaysanız, ünite sıcak olacağından dikkatli olun.
- Eğer kase sıcaklığı 60°C'yi geçerse daha yüksek bir hız seçilmiş olsa da güvenlik nedenlerinden ötürü hız otomatik olarak sınırlanır. Sıcaklık 60°C'nin altına düştüğünde hız otomatik olarak artmaz. Önce hız Kapalı konuma getirilmeli ve istenen hız yeniden seçilmelidir.

### Yüksek hız, yüksek sıcaklık modu (HSHT)

- 60°C ve üzeri sıcaklıklarda yüksek hızda karıştırmak için
- Zamanı (uygulanabilir ise), hızı ve 60°C veya üstünde bir sıcaklık seçin.
  - Ekranda HSHT moduna girdiğinizi bildiren bir uyarı görünecektir
  - Uyarı okunduktan ve anlaşıldıktan sonra HSHT moduna girmek istediğinizi onaylamak için evet tuşuna basın.
  - Başlatmak için kontrol kadranına basın.

**Bu fonksiyon sadece çırpıcı ve/veya karıştırma aracı ile KULLANILMALIDIR. Maksimum pişirme kapasitesi olan 3 litreyi aşmamalı ve sıçrama koruyucunun takılı olduğundan emin olmalısınız. Makine başıboş bırakılmamalıdır.**

- 5 Bir program tamamlandıktan sonra ünite 3 kere bip sesi çıkarır.
- Not: Hiçbir süre ayarlanmamışsa, ısıtma ve karıştırma süreçleri, zamanlayıcı 8 saate ulaştığında otomatik olarak sona erer.
- 6 Isıtma işlemini durdurmak için sıcaklığı 'KAPALI' değerine değiştirin. Herhangi bir zamanda üniteyi durdurmak için kontrol kadranına basın.  
**Önemli** – Bir işlem sırasında herhangi bir zamanda mikser kafası kaldırılırsa ısıtma işlemi duraklayacak ve kase aracı duracaktır, mikser kafası indirildiğinde yeniden başlamayacaktır. Mikseri yeniden başlatmak için mikser kafasını indirin ve kontrol kadranına basın.

## Ön Ayarlı Program Kullanımı

### **P - R Çizimlerine Bakın**

- 1 Ön Ayar Menü'nü seçin.
- 2 Kullanmak istediğiniz ön ayarı seçin.
- 3 Ekranda çıkan talimatları uygulayın.
- 4 Herhangi bir zamanda üniteyi durdurmak için kontrol kadranına basın. Kase ve araçlar sıcak olacağı için dikkatli olun.

## Piştirme sonrası


- **Aletin, piştirme modunda kullanılırken veya pişirmeden sonra herhangi bir kısımdan, ÖZELLİKLE KÂSE VE ARAÇLARI, tutarken veya dokunurken dikkatli olun çünkü alet kapatıldıktan sonra uzun bir süre SICAK kalacaklardır.**
- Kaseyi çıkarmak ve taşımak için iki yandaki tutamakları kullanın. Sıcak kase ve sıcak araçları kullanırken fırın eldivenleri kullanın.
- Isıtma durdurulduktan uzun süre sonra kaseinin alt bölümü sıcak kalacaktır. Kullanırken dikkatli olun ve sığağa karşı duyarlı yerleri korumak amacıyla çalışma alanı için koruyucu altlık kullanın.

### Öneri ve İpuçları

- Bazı tarifler, özellikle içeriğinde su miktarı fazla olanlar, 100°C'nin (suyun kaynama noktası) üzerinde bir piştirme sıcaklığına ulaşamazlar.
- Piştirme sırasında kaseye malzeme eklemek için önce hızı azaltın, daha sonra da malzemeleri yavaş yavaş ve eşit miktarlarda ekleyin.
- Sosları çabuk ısıtmak için sürekli bir karıştırma ayarı kullanın.
- Eğer piştirme sırasında sıçrama koruyucu kullandıysanız, mikser kafasını kaldırmadan önce koruyucuyu çıkartın. Sıçrama koruyucu ve sıcaklık kalkanında oluşan yoğunlaşmaya dikkat edin.
- Mikser kafasını kaldırırken sıcaklık kalkanının altında birikmiş olan sıvıların tekrar kaseye akmasını sağlamak için yavaşça kaldırın.
- Her bir tarife uygun karıştırma miktarını seçmenize imkan sağlayan dört karıştırma geciktirme fonksiyonu mevcuttur. Bazı tarifler, malzemelerin kaseinin tabanına yapışmasını engellemek için sürekli karıştırma gerektirir, bazılarında ise ara sıra karıştırma ile yiyeceğin dokusu sağlanabilir.

## Tartma Fonksiyonunu Kullanmak İçin

### **S Çizimlerine Bakın**

- 1 Dokunmatik ekranda tartma fonksiyonunu  seçin.
- 2 Kaseyi yerleştirin.
- 3 Teraziyi sıfırlayın.
- 4 Malzemeleri tartın.
- 5 Üniteler arasında geçiş yapmak için tartma ekranındaki ünite düğmesine dokununuz.

Not: Tartma işlemine başlamadan önce cihazı daima kuru, düz ve dengeli bir yüzeyin üzerine koyun. Tartım yapılırken mikser kaseye baskı uygulamayın çünkü bu terazinin doğruluğunu etkiler.

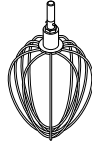














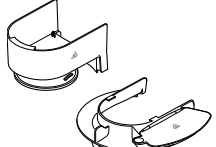








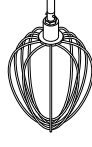



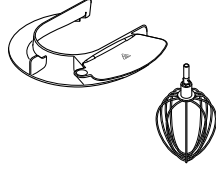



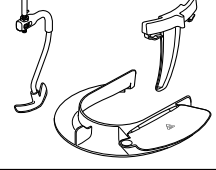






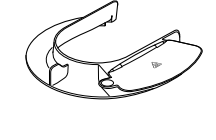



Tartma fonksiyonu mikser kafası aşağı veya yukarı konumdayken kullanılabilir.

## Ön Ayar Kullanım Tablosu

Varsayılan ayarlar mümkünse tarifinize uyacak şekilde ayarlanabilir.

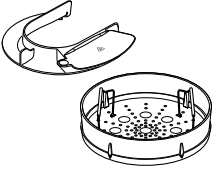



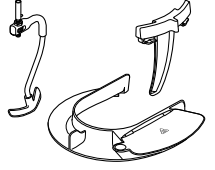






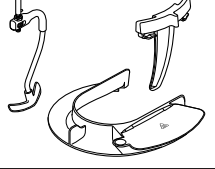





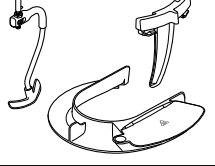






Ayarlanamayan ayarlar  simgesiyle belirtilir.

Ekranda "Isıtma" görüntülediğinde zamanlayıcı doğru sıcaklığa ulaşıncaya kadar geri saymaya başlamaz.

Ön Ayar	Önerilen Alet	Varsayılan Ayarlar (ayarlanabilir)	Sıcak Tut Aşaması	Tarif Fikirleri / Kullanımları
Yumurta Beyazı Çırpma		 <b>1 dk. 15 secs</b> (1 dk. - 5 dk.)  <b>Maks.</b> (Min. - Maks.)  <b>KAPALI</b> 		Çikolatalı mousse için yumurta beyazları
Pandispanya		 <b>1 dk.</b> (30 sn. - 5 dk.)  <b>1 - Maks.</b> (1 - Maks.)  <b>KAPALI</b> 		Viktorya Pandispanya, Cup cake
Hamur Yoğurma		 <b>10 dk.</b> (5 dk. - 30 dk.)  <b>Min ila 1</b> (min - 1)  <b>KAPALI</b> 		Küçük yuvarlak ekmek, Pizza
Hamur Kabartma		 <b>1 sa.</b> (20 dk. - 1 sa.)  <b>KAPALI</b>   <b>30°C</b> (25 - 35°C)		Mayalı hamuru kabartma
Çikolata Eritme		 <b>10 dk.</b> (3 dk. - 1 sa.)  <b>1</b>  <b>60°C</b>		Çikolatalı Mousse
İsviçre Merengi		 <b>10 dk.</b>  <b>Maks.</b>  <b>40°C</b>		Yağlı krema kaplaması için taban
İtalyan Merengi		 <b>4 dk.</b>  <b>HSHT 6</b>  <b>60 - 85°C</b>		Limonlu Mereng Pasta Fırınlanmış Alaska
Meyve Kompostosu		 <b>20 dk.</b>  <b>1</b>  <b>104°C</b>	 <b>30 dk.</b>  <b>3</b>  <b>62°C</b>	Pasta Dolguları, Tatlı üst malzemeleri
Patlamış Mısır		 <b>10 dk.</b>  <b>KAPALI</b>  <b>180°C</b>		Evde taze patlamış mısır için



## Ön Ayar Kullanım Tablosu

Ön Ayar	Önerilen Alet	Varsayılan Ayarlar (ayarlanabilir)	Sıcak Tut Aşaması	Tarif Fikirleri / Kullanımları
Buharda Pişirme		 <b>20 dk.</b> (15 dk. - 45 dk.)  <b>OFF</b>  <b>100°C</b>		Salmon en Papillote
Hepsi Bir Arada Yemekler		 <b>40 dk.</b>  <b>3 - 4</b>  <b>103 - 140°C</b>	 <b>30 dk.</b>  <b>2</b>  <b>62°C</b>	Bolonez
Taneli Çorba		 <b>20 dk.</b>  <b>3 - 4</b> <b>103 - 140°C</b>	 <b>30 dk.</b>  <b>2</b>  <b>62°C</b>	Sebzeli Çorba, Et Suları
Yavaş Pişirme		 <b>2 sa.</b>  <b>3 - 4</b>  <b>98 - 140°C</b>	 <b>30 dk.</b>  <b>2</b>  <b>62°C</b>	Fransız usulü sote et

## Tarif

### Kuru erik marinatı

200g Şeffaf Akışkan Bal

40g Yumuşak Erik

40ml Su

- Malzemelerin tümünü mini doğrayıcı/öğütücü içine koyun. Gece boyunca buzdolabında bekletin.
- Eklenti Stand mikserine takın.
- 4 saniye boyunca puls işlevini çalıştırın.
- Gereken şekilde kullanın.

## Buhar Eklentisi

### T Çizimlerine Bakın

- Buhar sepetinizi kullanırken, Cooking Chef'inizi daima duvarlardan ve asılı raflardan uzak tutun: buhar bunlara zarar verebilir.
  - Yemekleri pişirdikten sonra baharatlayın, böylece paslanmaz çelik kasenizde lekelenmeler meydana gelmez.
- Çıkarılabilir tepsiyi, tutamakların içeri katlanmış olduğundan emin olarak düz bir yüzeye yerleştirin.
  - Destek halkasını, halkanın üzerindeki tutamak destekleri tepsideki V şeklindeki oyuklara sığacak şekilde tepsiye yerleştirin.
  - Tutamakları katlayın ve tutamak desteklerine takın.
  - Piştirilecek yemeği tepsinin üzerine yerleştirin. Sebzeler iyice temizlenmiş ve gerektiği gibi soyulmuş olmalıdır.
  - İstenilen miktarda suyu kaseye dökün (pişirme tablosuna bakın). Filtre su kireci ve lekeyi azalttığı için en iyi sonucu verir.
  - Birleştirdiğiniz buharlı pişiriciyi kaseye yerleştirin - kendi yüksekliğini ayarlayacaktır.
  - Sıcaklık korumasını mikser kafasına yerleştirin.
  - Kaseyi ve sepeti Mutfak Makinesine yerleştirin.
  - Mikser kafasını alçaltın ve sıçrama koruyucuyu yerleştirin.
  - Buharda Pişir ön ayarını seçin ve pişirme süresini ayarlayın (Önerilen Pişirme Tablosuna göre). Başlatmak için kontrol kadranına basın
  - İstenilen süre boyunca pişirin.

12 Sıçrama koruyucuyu çıkartın.

13 Mikser kafasını kaldırın.

14 Buhar sepetini tutamaklarından kaldırın - tutamakların içeri katlanmaması için dikkatli olun.

15 Buhar sepetini büyük bir tabağa veya uygun bir kaba yerleştirin.

16 Tutamakları açın ve merkeze doğru katlayın. Destek halkasını kaldırın ve tutamakları açın.

17 Yemeği çıkartın.

### Önemli

**Her birini kullanırken dikkatli olun: herhangi bir sıvı, buhar, buharlı pişirici veya Mutfak Makinesi parçaları çok sıcak olacaktır. Fırın eldiveni kullanın.**

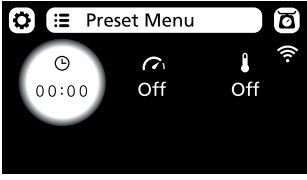
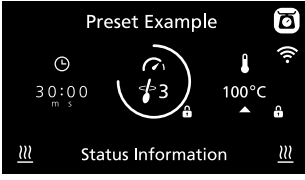

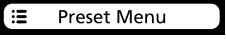









- Buhar sepetini kullanırken bir karıştırma aleti takmaya çalışmayın.
- Buhar sepetini kullanırken mikser kasesinde yemek pişirmeyin.

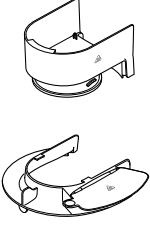



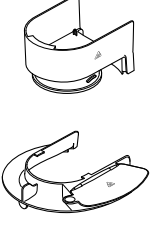



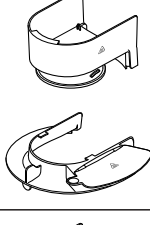



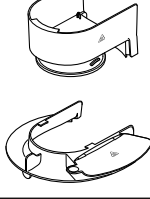



### Öneri ve İpuçları


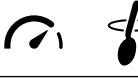
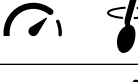
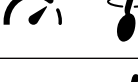
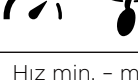
- Kasede kalan sıvıdan çorba yapabilir veya et suyu olarak kullanabilirsiniz. Dikkatli olun, çok sıcak olacaktır.
- Yiyecekler arasında boşluk bırakın.
- Büyük miktarları pişirmenin yarısında karıştırın.
- Benzer boyutlu parçalar daha eşit oranda pişer.
- Eğer birden fazla çeşit yemeği buğuluyorsanız ve biri daha çabuk olacaksa, onu daha sonra ekleyin.
- Eğer besleme oluşunun kapağını veya sıçrama koruyucuyu çıkartırsanız, buhar dışarı çıkacak ve pişirme daha uzun sürecektir.
- Mutfak Makineniz kapansa bile yemek pişmeye devam eder, dolayısıyla yemeği hemen çıkartın.
- Eğer yemeğiniz yeterince pişmemişse süreyi sıfırlayın. Suyu doldurmanız gerekebilir.
- Pişirme süreleri sadece yol gösterme amaçlıdır. Yemeden önce yemeklerin iyice pişmiş olduklarından emin olun.
- Ünitenin kuru olarak kaynamasına izin vermeyin, daima gerektiği kadar suyla doldurun.



## Gösterge Ekranı Açıklaması

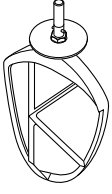



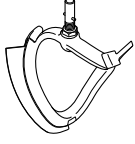



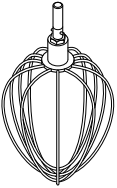



	
	<p>Ayarlar menüsünü açmak için bu simgeye dokununuz.</p>
	<p>Ön ayarlı programların menüsünü açmak için bu simgeye dokununuz.</p>
	<p>Malzemeleri kaseye tartmak için bu simgeye dokununuz.</p>
 <p>30:00 m s</p>	<p>Seçilen zamanı saat (sa.), dakika (dk.) ve saniye (sn.) cinsinden gösterir.</p>
	<p>Seçilen karıştırma aralığını gösterir. Aralıklı bir hız (2 → 4) seçilmişse dış halka kademeli bir şekilde yükselecek ve dolunca cihaz karıştırma işlemi yapacaktır.</p>
 <p>98°C</p>	<p>Seçilen sıcaklığı gösterir. Yanıp sönen kırmızı bir arka plan makinenin ısıtma modunda olduğunu gösterir. Kesintisiz kırmızı arka plan makinenin ayarlanan sıcaklığa ulaştığını gösterir.</p>
	<p>Bir ayarın (zaman, hız veya sıcaklık) ayarlanamayacağını gösterir.</p>
<p>Durum Bilgisi</p>	<p>Buradaki metin durum bilgisini gösterir.</p>
	<p>Kase, içindekiler ve kullanılan parçaların sıcak olduğunu gösterir. Lütfen dikkatli tutunuz.</p>
	<p>Cihazın bir WiFi ağına bağlı olduğunu gösterir.</p>
	<p>Cihazın yüksek hız yüksek sıcaklık modunda (HSHT) olduğunu gösterir.</p>
	<p>Karıştırma aralıklarını ve puls işlevini kullanmak için kontrol kadranını saat yönünün tersine çeviriniz. Sürekli hızları min. - maks. kullanmak için kontrol kadranını saat yönünün tersine çeviriniz.</p>

Tarifler			
Tarif	Kullanılan Alet	Ön Ayar / Manuel Ayarlar	Malzemeler
Sebzeli Çorba		Taneli Çorba  <b>20 dk.</b>  <b>2 - 3</b>  <b>98 °C</b>	Aşağıdakileri bir kerede ekleyin: 100g pastırma, <i>küp şeklinde doğranmış</i> 2 diş sarımsak, <i>doğranmış</i> 50g Arborio pirinci 2½ yemek kaşığı domates püresi 70g karalahana 1 çay kaşığı kurutulmuş biberiye 2 çay kaşığı kurutulmuş adaçayı 1 kereviz sapı, <i>doğranmış</i> 60g pırasa, <i>doğranmış</i> 75g soğan, <i>doğranmış</i> 75g havuç, <i>doğranmış</i> 1L sıcak sebze suyu Tuz ve karabiber
Beef Stroganoff		Hepsi Bir Arada Yemekler  <b>30 dk.</b>  <b>2 - 3</b>  <b>98 °C</b>	Aşağıdakileri bir kerede ekleyin: 600g dana eti, <i>küp şeklinde doğranmış</i> 1 yemek kaşığı paprika 1 yemek kaşığı tereyağı 1 diş sarımsak, <i>doğranmış</i> 200g mantar, <i>doğranmış</i> 150g soğan, <i>doğranmış</i> 300g havuç, <i>doğranmış</i> 200ml krema Tuz ve karabiber
İngiliz Kreması		Manuel Ayarlar  <b>15 dk.</b>  <b>1</b>  <b>85 °C</b>	Aşağıdakileri bir kerede ekleyin: 250g tam yağlı süt 250g duble krema 1 çay kaşığı vanilya özütü 2 yemek kaşığı mısır unu 96g yumurta sarısı 80g pudra şekeri } <i>birlikte karıştırın</i>
Pirinç Pudingi		Manuel Ayarlar  <b>1 sa.</b> 15 dk.  <b>2</b>  <b>95 °C</b>	Aşağıdakileri bir kerede ekleyin: 150g kısa taneli pirinç 1L tam yağlı süt 75g pudra şekeri 2 çay kaşığı vanilya özütü

Sıcaklık ve Hız Ayarları		
Sıcaklık Talimatlar	60°C	Çikolata Eritme
	72°C - 82°C	Buğulama
	98°C - 99°C	Kaynatma
	100°C	Kaynatma, Buharda Pişirme
	130°C - 140°C	Sebzeleri soteleme
	180°C	Et kavurma
	(P)	Puls - Maksimum güçte kısa süreli işlemler için.
	 <b>1</b>	Karıştırma aralığı 1 - Mikser sabit bir yavaş hızda çalışacaktır. Hafif bileşenleri daha ağır karışımlara katmak için kullanılır.
	 <b>2</b>	Karıştırma aralığı 2 - Kısa duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu hıza ayarlandığında 1,5 devir boyunca aralıklı olarak her 10 saniyede bir yavaş hızda çalışır.
	 <b>3</b>	Karıştırma aralığı 3 - Orta duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu hıza ayarlandığında 1,5 devir boyunca aralıklı olarak her 30 saniyede bir yavaş hızda çalışır.
	 <b>4</b>	Karıştırma aralığı 4 - Uzun duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu hıza ayarlandığında 1,5 devir boyunca aralıklı olarak her 5 dakikada bir yavaş hızda çalışır.
	Hız min. - maks.	Hız sürekli bir şekilde kademeli olarak maksimum hıza çıkar.
	HSHT	60°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda Min - Maks. arası hızları kullanarak karıştırmak için.

## Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu

**Bu sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.**





		<b>K-Çırpıcı</b> Kek, bisküvi, pasta ürünleri, kaplama, dolgu, ekler ve patates püresi yapmak için.		
		<b>Öneri ve İpuçları</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.</li> <li>Malzemelerin birbirine geçmesini tamamen sağlamak için karıştırmayı durdurun ve kaseyi sık sık spatula ile kazıyın.</li> <li>Tarifiniz aksini söylemediği sürece pasta ürünleri için soğuk malzemeler kullanın.</li> </ul>		
<b>Tarif/İşlem</b>		 <b>(Maks)</b>		 <b>(Dakika)</b>
Hamur ve Bisküviler - una yağ sürme	Un Ağırlığı	910g	Min → 1	2
Hepsi bir arada kek karışımları	Toplam Ağırlık	4kg	Min → Maks	45-60 saniye
		<b>Krema Çırpıcı</b> Yumuşak malzemeleri kremalaştırmak ve karıştırmak için.		
		<b>Öneri ve İpuçları</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.</li> <li>Kek karışımları için yağ ve şekeri karıştırırken daima oda sıcaklığında yağ kullanın veya önce yağı yumuşatın.</li> </ul>		
<b>Tarif/İşlem</b>		 <b>(Maks)</b>		 <b>(Dakika)</b>
Tereyağı/margarin ile şekeri karıştırma		4.55kg (15 Egg Mix)	Min → Maks	4
Kek karışımları için yumurta çırpma			Min → Maks	1-4
Un, meyve vb. şeyleri ekleme			Min → 1	30-60 saniye
		<b>Çırpma</b> Yumurta, krema ve sufle için.		
		<b>Önemli</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.</li> <li><b>Çırpıcıyı ağır karışımlarda kullanmayın (hepsi bir arada kekler, krema yağı ve şeker), zarar verebilirsiniz.</b></li> <li>En iyi sonuç, yumurtalar oda sıcaklığında olduğunda elde edilir. Yumurta beyazlarını çırpmadan önce çırpıcı ve kasede yağ veya yumurta sarısı olmadığından emin olun.</li> </ul>		
<b>Tarif/İşlem</b>		 <b>(Maks)</b>		 <b>(Dakika)</b>
Yumurta beyazları		16 (605g)	Min → Maks	1½-2
Yağsız pandispanya		930g		4 -6
Krema		2L		1½-3
Krep Sulu Hamuru	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaseye önce un ekleyin, ardından ıslak malzemeleri ekleyin.</li> <li>Malzemelerin birbirine geçmesi için minimum hızda karıştırmaya devam edin.</li> </ul>	Un 250g Süt 500g Yumurta 200g	Min	10 saniye
			Maks	45-60 saniye
Mayonez		Yumurta sarısı 2 Hardal 10g Bitkisel yağ 200ml	Maks	1-1½

Kullanılan yumurtaların büyüklüğü = orta boy (Ağırlık 53 - 63g).

**Kullanılan çırpma kreması = Minimum %38 yağ içeriğine sahip taze çırpma kreması**

## Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu

**Bu sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.**


	<b>Hamur Aleti</b> <b>Mayalı Karışımlar Hamur İçin</b>			
	<b>Öneri ve İpuçları</b> <b>Önemli</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Asla belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineye aşırı yüklenme yapabilirsiniz.</b></li><li>• Makinenin zor çalıştığını duyarsanız kapatın, hamurun yarısını alın ve her bir yarıyı ayrı ayrı yapın.</li><li>• Malzemeler en iyi sıvıyı önceden koyarsanız karışır.</li></ul> <b>Maya</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Kuru maya</b> (sulandırma gereken tür): ılık suyu kaseye dökün. Sonra maya ve şekeri ekleyin ve köpüklenene dek 10 dakika boyunca bekleyin.</li><li>• <b>Taze maya:</b> unun içine ufalayın.</li><li>• <b>Diğer maya türleri:</b> üreticinin talimatlarını takip edin.</li></ul>			
<b>Tarif/İşlem</b>	 <b>(Maks)</b>		 <b>(Dakika)</b>	
Ekmek Hamuru (yoğun maya hamuru)	Un Ağırlığı	350g-1.6kg	Min	60 saniye
	Toplam Ağırlık	564g-2.58kg	1	3-4
Yumuşak mayalı hamur (yağ ve yumurtayla zenginleştirilmiş)	Un Ağırlığı	250g-2.6kg	Tekrar yoğur Hız 1	60 saniye
	Toplam Ağırlık	478g-5kg	Min	60 saniye
			1	3-4
		Tekrar yoğur Hız 1	60 saniye	60 saniye



Kullanılan yumurtaların büyüklüğü = orta boy (Ağırlık 53 - 63g).

## Buharda Pişirme Eklentisi Pişirme Rehberi

- Bu pişirme süreleri yalnızca bilgilendirme amaçlıdır. 20 dakika pişme süresi gerektiren yemek için 500ml su kullanılabilir. Daha uzun sürede pişen yemekler için 650 ml su kullanın.
- Ünitenin kuru olarak kaynamasına izin vermeyin, gerektiği kadar suyla doldurun.
- Kümes hayvanları ve balıkları buharda pişirirken sepeti aşırı kalabalık tutmayın.
- Güvenlik bölümünde 'gıda güvenliği'ni okuyun.

### Sebzeler

Malzeme	 <b>(Maks)</b>	 <b>(Dakika)</b>	Su miktarı	Hazırlanma
Kuşkonmaz	450g	15	500ml	Sapını alın
Taze fasulye	450g	15-20	500ml	Sapını alın
Çalı fasulyesi	450g	15-20	500ml	Saplarını alıp ince ince doğrayın
Brokoli (yeşil karnabahar)	450g	20	500ml	Diklemesine ufak parçalara ayırın
Brüksel lahanası	450g	25	500ml	Saplarını alıp köklerini kesin
Lahana	1 small	25	500ml	Dilimlere ayırın küçük boy
Havuç	450g	20	500ml	İnce ince doğrayın
Karnabahar orta boy	1 medium	25 - 30	650ml	Diklemesine ufak parçalara ayırın
Kabak	450g	15	500ml	İnce ince doğrayın
Kereviz	1 head	15	500ml	İnce ince doğrayın
Pırasa	3	15	500ml	İnce ince doğrayın
Mange tout (kısa ve tanesiz bir tür taze fasulye)	250g	15	500ml	Sapını alın
Kültür Mantarı	450g	10	500ml	Bastırarak yıkayın
Yabani havuç	450g	15	500ml	Kare biçiminde ya da ince ince doğrayın
Bezelye	450g	15	500ml	Kabuğunu çıkarın
Taze patates	450g	30-40	650ml	Bastırarak yıkayın

Kümes hayvanları ve balık				
Tarif/işlem	 (Maks)	 (Dakika)	Su miktarı	Açıklama
Tavuk, kemiksiz göğüs	4	30-40	650ml	İyice pişip yumuşayana kadar buharla pişirin
Deniz tarağı	450g	10	500ml	Açılana kadar buharla pişirin
Karides, orta boy	450g	10	500ml	Pembeleşinceye kadar buharla pişirin
Balık, fileto	230g	10-20	500ml	İyice incelinceye kadar buharla pişirin
Balık, dilim	2.5cm thick	15-20	500ml	İyice incelinceye kadar buharla pişirin
Balık, tüm	340g	15-20	500ml	İyice incelinceye kadar buharla pişirin
Istakoz kuyruğu	2-4	20	500ml	Kızarıncaya kadar buharla pişirin
Midye	450g	15	500ml	Açılıncaya kadar buharla pişirin
İstiridye	6	15	500ml	Açılıncaya kadar buharla pişirin
Tarak	230g	15	500ml	İyice ısınıp yumuşayınca kadar buharla pişirin

## Alet Yüksekliği Ayarlama

### U Çizimlerine Bakın

#### Çırpıcı, paslanmaz çelik K çırpıcı

En iyi performans için çırpıcı ve K çırpıcı neredeyse kasenin tabanına **neredeyse** temas etmelidir. Gerekirse sağlanan anahtarı kullanarak yüksekliği ayarlayın.

**Yüksek sıcaklık krema çırpıcısı** - bu alet kasenin tabanına deyecek şekilde durmalıdır.

- 1 Aleti fişten çekin.
- 2 Mikser kafasını kaldırın ve çırpıcı, K-Çırpıcı veya yüksek sıcaklıkta kremalı çırpıcıyı yerleştirin.
- 3 Mikser kafasını indirin. Eğer açıklığın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın.
- 4 Sağlanan anahtar ile milin ayarlanmasını sağlayarak somunu yeterince sıkıştırın. Aleti kasenin tabanına yaklaştırmak için mili saat yönünün tersine çevirin. Aleti kasenin tabanından uzaklaştırmak için mili saat yönüne çevirin.
- 5 Somunu tekrar sıkıştırın.
- 6 Aleti miksera takın ve mikser kafasını alçaltın. (Pozisyonunu kontrol edin, yukarıdaki noktalara bakın).
- 7 Alet düzgün yerleşene kadar gerekli oldukça yukarıdaki adımları tekrar edin. Bu sağlandığında somunu güvenle sıkıştırın.

**Hamur aleti** - bu alet, fabrika tarafından ayarlanmıştır ve ayarı değiştirilemez.

**Karıştırma aleti** - bu alet kasenin tabanına temas etmelidir.

- 1 Aleti fişten çekin.
- 2 Mikser kafasını kaldırın ve karıştırma aletini takın.
- 3 Mikser kafasını indirin. Aletin ayarlanması gerekiyorsa, mikser kafasını kaldırın ve somunu gevşetmek için anahtarı kullanın ve ardından mikser kafasını indirin.
- 4 Aleti kâsenin tabanına daha fazla yaklaştırmak için ayar tekerleğini saat yönünde çevirin. Aleti kâsenin tabanından uzaklaştırmak için ayar tekerleğini saat yönünün tersine çevirin.
- 5 Somunu tekrar sıkıştırın.

Sıçrama koruyucu ünitenizi yerleştirmek ve kullanmak için

### V Çizimlerine Bakın

Sıçrama koruyucu ünite 2 parçadan oluşur: sıcaklık kalkanı ve sıçrama koruyucu.

Sıcaklık kalkanı, mikser kafasını pişirme işlemi sırasında oluşan buhardan korumak içindir.

Sıçrama koruyucu, sıcaklık kalkanı ile birlikte kullanılmadığı sürece kaseye takılmamalıdır.

- 1 Mikser kafasını kilitleninceye kadar kaldırın.
- 2 Sıcaklık kalkanını mikserin kafasının altına tamamen yerleşinceye kadar yukarı itin. Sıcaklık kalkanı asla plastik conta doğru takılmadan kullanılmamalıdır.
- 3 Kaseyi tabana yerleştirin.
- 4 Mikser kafasını indirin.
- 5 Sıçrama koruyucuyu kase kenarına yerleştirin ve tamamen oturuncaya kadar ileri doğru kaydırın.
- Karıştırma sırasında malzemeler kabin içine doğrudan içine eklenebilir.
- 6 Sıçrama koruyucuyu çıkartmak için cihazdan geri doğru çekin.

Not: Sıçrama önleyici, karıştırıcı kafasını kaldırmadan önce çıkartılmadıkça karıştırıcı kafası kaldırıldığında ısı kalkanına bağlı kalacaktır.

- 7 Sıcaklık kalkanını çıkartmak için mikser kafasını kilitleninceye kadar kaldırın. Aleti çıkartın, daha sonra sıcaklık kalkanını mikser kafasının altından aşağı doğru çekin.

Çıkış kapaklarını çıkartmak ve takmak için

### Yüksek hız çıkış kapağı

- 1 Kapağı çıkartmak için, kulpu kullanın ve yukarı kaldırın.
- 2 Takmak için, kapağı çıkışın üzerine yerleştirin ve aşağı bastırın.

### Düşük hız çıkış kapağı

- 1 Kapağı çıkartmak için, alttaki kulpu kullanın ve dışarı doğru çekin.
- 2 Takmak için, kapağın üstündeki tırnağı çıkış yerine yerleştirin ve yerine klipslemek için ittirin.

Yardımcı karıştırma klipsini takmak ve çıkarmak için

### **W Çizimlerine Bakın**

Yardımcı karıştırma klipsi, karıştırma işlemine yardımcı olması için kullanılabilir.

- 1 Yardımcı karıştırma klipsini, dikey kenar iç kısımda ve klipsler dış kısımda olacak şekilde kase nin yanından takın.
- 2 Klipsi saat yönünün tersine döndürerek kase kulplarına takın.
- 3 Çıkarmak için prosedürün tersini uygulayın.

**ÖNEMLİ** - K-çırpıcı, çırpıcı, hamur aleti veya krema çırpıcı kullanılırken karıştırma destek klipsi takılmamalıdır.

Yüksek sıcaklık krema çırpıcısının birleştirilmesi

### **X Çizimlerine Bakın**

#### **Silici kanadının takılması**

Silici kanadı, takılı halde teslim edilir ve temizlikten önce her zaman çıkartılmalıdır.

- 1 Esnek silecek kanadını, silecek kanadının tabanını yuvaya yerleştirerek dikkatli bir şekilde takın ardından bir tarafı yive yerleştirin ve ardından dikkatli bir şekilde uç kısmı kancayla takın. Diğer tarafta aynı işlemi tekrarlayın.

#### **Bakım ve temizlik**

- Temizlemeden önce daima kapatın ve fişi çekin.
- İlk kullandığınızda **çıkışta** ② bir miktar yağ görünebilir. Bu normaldir - temizleyin.
- Sıcaklık sensörlerinin metal yüzeyleri normal kullanım sırasında aşınma gösterebilir. bu ürünün performansını etkilemez.
- Kullanmadığınız zaman yüksek sıcaklık için esnek çırpıcıyı miksera takılı olarak bırakmayın.

#### **Cihaz, çıkış kapakları**

- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.
- Asla suya batırmayın veya çözücü temizleyiciler kullanmayın.

#### **Yüksek sıcaklık krema çırpıcısı**

- Temizlemeden önce esnek sıyrıcıyı daima aletten çıkartın.
- Esnek sıyrıcıyı ve aleti sıcak sabunlu su ile yıkayın ve güzelce kurulayın. Alternatif olarak parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Note: Lütfen kullanmadan önce ve sonra aletin gövdesinin ne durumda olduğunu kontrol edin, ayrıca lastik kısımları da düzenli olarak kontrol edin ve aşınmaya başladıkları takdirde değiştirin.

#### **Kase, aletler, sıçrama koruyucu, takla klipsi**

- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın ve bulaşık makinasında yıkayın (kılavuzun önündeki tabloya bakınız).
- Paslanmaz çelik tencerenizi temizlemek için hiçbir zaman tel fırça, sert yün veya çamaşır suyu kullanmayın. Kireci temizlemek için sirke veya uygun bir kireç çözücü kullanın.
- Eğer kase nin içerisinde yiyecek yapışır veya yanarsa, sağlanan spatulayla çıkarabildiğiniz kadarını çıkartın. Kaseyi sabunlu sıcak su ile doldurun ve yumuşamaya bırakın. İnatçı artıkları naylon fırça kullanarak çıkartın.
- Kasede oluşabilecek renk değişimleri performansı etkilemez.

#### **Gider deliği**

- Bu bölgenin yemekten arındırılmış olduğundan emin olun. Gerekirse bir boru temizleyici veya pamuklu çubuk kullanın.

#### **Sıcaklık sensörleri**

- Nemli bir bezle silin, sonra iyice kurulayın. Sensörleri temizlemek için asla çözücü temizleyiciler veya sivri araçlar kullanmayın.

#### **Buhar Eklentisi**

- Aleti mutfak cihazından çıkartmadan önce daima kapatın ve fişini çekin.
- En kolay temizlik için parçaları her zaman kullanımdan hemen sonra yıkayın. Tüm parçalar sıcak sabunlu su ile yıkanarak kurulabilir. Ya da bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Normal su ve yemekte mikser kasesinin içi gibi metal yüzeylere zarar verebilecek tuz ve asitler mevcuttur. Eğer böyle bir şey gerçekleşirse naylon bir fırça, aşındırmayacak bir sünger veya uygun bir paslanmaz çelik temizleyici ile temizleyin.

#### **Servis ve müşteri hizmetleri**




- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki "Sorun giderme kılavuzu" bölümüne bakın veya [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



#### **ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANIN BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)**

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

Sorun giderme kılavuzu		
Problem	Nedeni	Çözüm
Mikser ısıtma modunda çalışmaz, bir hata mesajı görüntüler ve bir uyarı için bir bip sesi çıkarır.	Güvenlik sensörlerinden biri tetiklendi.	Sebebi bildirmeye için gösterge ekranına bakınız. <ul style="list-style-type: none"> <li>Kafanın alçaltılmış ve kilitli olduğundan emin olun.</li> <li>Tüm kapakların düzgün yerleştiğinden emin olun.</li> <li>Sıcaklık kalkanının düzgün yerleştiğinden emin olun.</li> <li>Cooking Chef kasesinin doğru yerleştirilmiş olduğundan emin olun.</li> </ul>
Pişirme esnasında makinenin hızı değişir veya hız sınırlıdır.	Kase içerikleri 60°C'ye ulaştığında hız otomatik olarak sınırlanıyor ve yüksek sıcaklık uyarı göstergesi açılıyor.	Bu bir güvenlik özelliğidir.
Kasenin dibindeki yemek yanıyor.	1 Seçili sıcaklık ayarı çok yüksek olabilir. 2 Yanlış alet kullanılıyor. 3 Karıştırma gecikmesi çok uzun. 4 Alet kasenin içerisinde yeterince alçak değil. 5 Zamanlayıcı çok uzun bir süreye ayarlı. 6 Sensör ve/veya kasenin altı temiz olmayabilir.	1 Sıcaklığı azaltın. 2 En uygun aletin kullandığından ve bu aletin doğru ayarlandığından emin olun. 3 Karıştırma gecikmesinin sıklığını arttırın veya sürekli çalışmaya yükseltin. 4 Aleti ayarlayın. 5 Daha kısa bir süre pişirin (yemeğin iyice piştiğinden emin olun). 6 Bu bölgelerin temiz ve kuru tutulduğundan emin olun.
Yiyeceğin yoğunluğu ayarlanamadı.	1 Çok yüksek bir sıcaklık seçildi. 2 Karıştırma gecikmesi çok sık. 3 Malzemeler çok uzun bir süre pişirildi. 4 Yanlış alet kullanılıyor.	1 Sıcaklığı azaltın. 2 Karıştırma gecikmesini azaltın. 3 Pişirme süresini azaltın (yemeğin iyice piştiğinden emin olun). 4 En uygun aletin kullanılıp kullanılmadığından emin olun.
Tutarsız karıştırma hızı.	1 Malzemeler çok büyük, katı veya sert.	1 Yemeği daha küçük parçalar halinde kesin, meyvelerin çekirdeklerini çıkartın, alet takmadan malzemeleri yavaş yavaş eritin (fakat bir hızın seçili olduğundan emin olun) 2 Malzemeleri kafa alçaltıldıktan sonra ekleyin. 3 En uygun aletin kullanılıp kullanılmadığından emin olun.
Mikser kafası zor kapanıyor.	1 Kasenin dibindeki çikolata gibi katı malzemeler mikser kafasının kilitlenmesine engel oluyor. 2 Karıştırma aleti yanlış takılmış.	1 Malzemeleri mikser kafası alçaltıldıktan sonra ekleyin. 2 Karıştırma aletinin karıştırma aleti çıkışa oturmalıdır.
Aletleri kullanırken motor hızı sınırlı.	Sıcak kase yerleştirildi.	Kaseyi çıkartın veya kaseyi 60°C'nin altına kadar soğutun.
Çırpma veya K çırpıcı kasenin dibine vuruyor veya kasenin dibindeki malzemelere ulaşmıyor. Yüksek sıcaklıkta krema çırpıcı, kasenin altından malzemeleri alamıyor.	Alet yanlış yükseklikte ve ayarlanması gerekli.	Yüksekliği, uygun bir anahtar kullanarak ayarlayın - "Alet Yüksekliği Ayarlama" bölümüne bakın.
Çırpma aleti, K-çırpıcı veya krema çırpıcısı yardımcı karıştırma klipsine çarpıyor.	Yardımcı karıştırma klipsi takılı.	Yardımcı karıştırma klipsini çıkartın - bu klips sadece karıştırma aleti kullanıldığında kullanılmalıdır.
Düşük hız eklentisi takılmıyor.	Eklentinizin modeliniz ile uyumlu olduğundan emin olun. Döner bağlantı sistemi gereklidir (Model KAX)  .	Çıkışa takılabilmesi için eklentinin KAX döner bağlantı sistemine  sahip olması gereklidir. Çubuk Bağlantı Sistemine  sahip eklentileriniz varsa bunları Mutfak Robotunuzun Döner Bağlantı Sisteminde kullanabilmek için KAT002ME adaptörünü kullanmanız gerekir. <i>Daha fazla bilgi için</i> <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a> adresini ziyaret edin.



## Sorun giderme kılavuzu (devamı)

Problem	Nedeni	Çözüm
Mutfak Robotu fişe ilk takıldığında bekleme ışığı yanıp sönüyor.	Mikser kafası yükseltilmiş pozisyonda veya aşağıda doğru kilitlenmemiş.	Mutfak Robotu kafasının aşağıda doğru şekilde kilitlendiğinden emin olun.
Mutfak Robotu çalışma sırasında duruyor. Bekleme ışığı hızla yanıp sönüyor.	Aşırı yük koruma veya aşırı ısınma sistemi aktif. Maksimum kapasite aşıldı.	Fişten çekin ve engelleme ya da aşırı yükleme için kontrol edin. Makine çalışmazsa, malzemenin bir kısmını çıkartarak yükü azaltın ve tekrar çalıştırın. Bu da sorunu çözmezse, fişten çekin ve 15 dakika bekleyin. Fişe takın ve istediğiniz hızı seçin. Yukarıdaki prosedürlerden sonra makine hala çalışmazsa, daha fazla tavsiye için "müşteri hizmetleri" ile görüşün.
Mutfak Robotu, çalışma esnasında duruyor. Bekleme lambası yavaşça yanıp sönüyor.	1 Sıcaklık kalkanı çıkarıldı veya bir çıkış kapağı çıkarıldı. 2 Mikser kafası kaldırıldı.	1 Isı kalkanını veya çıkış kapağını takın ve ardından yeniden başlatın. 2 Mikser kafasını indirin ve yeniden başlatın.
Makine fişe takılı olduğu halde bekleme ışığı sönük.	Mutfak Robotu 30 dakikadan daha uzun süre kullanılmadan açık bırakıldı ve bekleme moduna geçti.	Sıfırlamak için Bekleme düğmesine bir kez basın.
Gösterge ekranda bir alfa/sayısal hata kodu gösteriliyor.	Cihaz düzgün çalışmıyor.	Yetkili bir Kenwood Servis Merkezi'ne başvurun. Size en yakın Kenwood Servis Merkezi ile ilgili güncel bilgiler için <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> sayfasını veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
Cihazda güç yok/görüntü ekranı çalışmıyor.	Cihaz fişi takılı değil. Açma/Kapama anahtarı çalıştırılmıyor	Cihazın takılı olduğunu kontrol edin. Açma/Kapama düğmesini Açık konumuna getirin.
Cihaz çalışmıyor.	Kontrol kadranına basılmamış.	Pişirme işlemini başlatmak için kontrol kadranına basın.
Geri sayım sayacı görüntü ekranında geri saymıyor.	Isıtma aşamasında geri sayım sayacı doğru sıcaklığa ulaşılan kadar geri saymayacaktır. Sıcaklık 100°C'nin yukarisına ayarlanmış ancak yiyeceklerin su içeriği sıcaklığın 100°C'nin üstüne çıkmasını engelliyor.	Normal çalışma.  Azaltın veya doğru sıcaklığı seçin.
Kâse içeriğinin ısı 100°C'nin üstüne çıkmaz	Malzemelerin su içeriği sıcaklığın 100°C'nin üstüne çıkmasını engelleyebilir.	Normal çalışma
Çalışma esnasında aşırı derecede hareket etme ve titreme.	Kâsedeki eşit olmayan yük aşırı titreşime neden oluyor. Maksimum kapasite aşılmış. Yanlış alet veya hız kullanıldı.	Miktarı azaltın veya kâsedeki yiyeceği yeniden düzenleyin ve birimi yeniden başlatın. Doğru alet ve kullanılacak hız için ilgili programa ve tavsiye edilen hız tablolarına bakın.
Ekranda hata mesajı E:34 gösterilir	WiFi bağlantı sorunu.	Wi-Fi Şifresini Kontrol Edin. WiFi ağını unutmak için Ayarlar > WiFi > Ağ Unut seçimini yapın. Cihaz Kurulumu'nu yeniden başlatın.
 yavaş yanıp sönüyor	Bilinen Wi-Fi ağı bulunamadı.	Cihaz taşınmış olabilir, router kapalı olabilir veya yeniden başlatma gerekli olabilir.
 hızlı yanıp sönüyor	Wi-Fi mevcut, ama bulut sunucularına bağlanamıyor.	Router'ın yeniden başlatılması gerekebilir ya da İnternet Servis Sağlayıcınız ile görüşün. Yerel ağda çalışan İnternet bağlantısı olup olmadığını kontrol edin.
Müşteri hizmetleriyle iletişim kurarken yazılım sürümünün ayrıntılarını sağlamanız istenebilir. Bu, ayarlar menü simgesine basıp "Cihaz Hakkında" seçeneğini belirleyerek bulunabilir.		
Gösterge ekranı "- -" gösteriyor.	Terazi sıfırlanıyor.	Normal çalışma.
Gösterge ekranı negatif değer gösteriyor.	Gösterge sıfırlanmadı ve ya malzemeler ya da kase/kapak/eklenti çıkarıldı. Malzemeler veya öğeler cihazın üzerine veya altına bastırılır. Cihaz bir duvara bastırılır.	Ekrani sıfırlayıp eksik malzemeleri değiştirin veya kaseyi yerine takın. Malzeme veya öğelerin cihazın üzerine veya altına bastırılmadığından emin olun. Cihaz ile duvarlar arasında boşluk olduğundan emin olun. Bir sonraki maddeyi tartmadan önce ekranı sıfırlayın.
Ekran küçük miktarlarda değişmiyor.	Tartılan miktar fazla küçük.	Çok küçük miktarlar için çay kaşığı ve yemek kaşığı ölçülerini kullanın.

Sorun giderme kılavuzu (devamı)		
Problem	Nedeni	Çözüm
Gösterge ekranındaki ağırlık değişti.	İşlem sırasında cihaz hareket ettirildi. Malzemenin tartılması sırasında kase kenarına dokunuldu.	Tartma işlemine başlamadan önce cihazı daima kuru, düz ve dengeli bir yüzeyin üzerine koyun. Tartma işlemi sırasında cihazı hareket ettirmeyin veya kaseye dokunmayın. Bir sonraki maddeyi tartmadan önce ekranı sıfırlayın.
Metrik ve İngiliz ölçü birimleri arasında hızlı bir şekilde geçiş yapılamıyor.	Cihaz, önceden seçilen birimi ve ölçümü gösterecek şekilde yeniden yapılandırılıyor.	5 saniye bekleyin ve tekrar deneyin.
Uygulamada tartım (mobil cihazda gösterilen ağırlık) yavaş yanıt veriyor.	Zayıf WiFi sinyali gücü.  Mobil cihaz aynı yerel WiFi ev ağına bağlı değil.	Cihazın sinyal gücünün iyi olduğundan emin olun (nasıl geliştirilebileceği konusunda yardım için internet servis sağlayıcınıza başvurun). Mobil cihazın aynı yerel WiFi ev ağına bağlı olduğundan emin olun (mobil cihaz ayarlarına gidin ve yerel WiFi ağınıza seçin).
<b>Sorun devam ederse size en yakın Kenwood Servis Merkezi ile görüşün. Size en yakın Kenwood Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.</b>		

## Ecodesign Bilgisi

**Ağ Bağlantı Noktası:** Varsayılan olarak etkinleştirilen tek WiFi ağ bağlantı noktası.

<b>Model No.:</b>	<b>TYPE KCL95</b>
<b>RF Frekans Aralığı:</b>	2412 - 2472 MHz
<b>Maksimum İletim Gücü:</b>	< 20 dBm

### İletişim Protokolü: IEEE802.11 b, g, n

KCL95'nin tek bir WiFi Ağ Bağlantı Noktası vardır ve uzaktan çalıştırılan ağ ekipmanı olarak kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Ağ Bağlantı Noktası, WiFi ayarları menüsünde "Kapalı" seçilerek devre dışı bırakılabilir.
- Ağ Bağlantı Noktası, WiFi ayarları menüsünde "Açık" seçilerek yeniden etkinleştirilebilir.

<b>Mod</b>
<b>Ağ Bağlantılı Olmayan Açık</b> - Ekran zaman, hız, sıcaklık ekranını gösterir.
<b>Ağ Bağlantılı Olmayan Beklemede</b> - 20 dakika boyunca herhangi bir işlem yapılmadığında ekran kapanır. WiFi ağ bağlantı noktaları devre dışı kalır.
<b>Ağ Bağlantılı Olan Açık</b> - Ekran zaman, hız, sıcaklık ekranını gösterir. WiFi ağ bağlantı noktası etkinleştirildi.
<b>Ağ Bağlantılı Olan Beklemede</b> - 20 dakika boyunca herhangi bir işlem yapılmadığında ekran kapanır ve tüm WiFi ağ bağlantı noktaları etkin olarak kalır. Güç tüketimi 0,8W.
<b>Kapalı</b> - Ünitenin arkasındaki anahtar ile etkinleştirilir.

### Yeniden etkinleştirme: Cihaz bekleme modundan aşağıdakiler yapılarak yeniden etkinleştirilebilir:

- Ağ Bağlantılı Olan Beklemede: Görüntü ekranına dokununuz, kontrol kadranını çevirin veya bunu Uygulama vasıtasıyla uzaktan yapın.
- Ağ Bağlantılı Olmayan Beklemede: Görüntü ekranına dokununuz veya kontrol kadranını çevirin.
- **Kase ve kapak, uzaktan çalıştırılabilmesi için daima ana üniteye takılı tutulmalıdır.**

### Fabrika Ayarlarına Sıfırlama- Önemli

Cihazı atarken kişisel verilerinizi korumak için fabrika ayarlarına sıfırlamanız önemlidir. Bu seçeneğin seçilmesi üniteye kayıtlı tüm WiFi verilerini silecek ve fabrika ayarlarına geri döndürecektir. Cihazınızı fabrika ayarlarına sıfırlamak için *Ayarlar > Fabrika Ayarlarına Sıfırla* seçimini yapın.

## WEB SİTESİ


Modlar	Güç tüketimi
<b>Ağ Bağlantılı Olmayan Açık</b> - Ekran zaman, hız, sıcaklık ekranını gösterir.	Yok
<b>Ağ Bağlantılı Olmayan Beklemede</b> - 20 dakika boyunca herhangi bir işlem yapılmadığında ekran kapanır ve tüm WiFi ağ bağlantı noktaları devre dışı kalır.	0,2W
<b>Ağ Bağlantılı Olan Açık</b> - Ekran zaman, hız, sıcaklık ekranını gösterir. WiFi ağ bağlantı noktası etkinleştirildi.	Yok
<b>Ağ Bağlantılı Olan Beklemede</b> - 20 dakika boyunca herhangi bir işlem yapılmadığında ekran kapanır ve tüm WiFi ağ bağlantı noktaları etkin olarak kalır.	0,8W
<b>Kapalı</b> - Ünitenin arkasındaki anahtar ile etkinleştirilir.	0,0W

## Első a biztonság

### ● **Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!**

- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.

### **Fontos megjegyzés - elektronikus orvosi implantátumok**

- Más indukciós fűtésű készülékekhez hasonlóan ez a készülék is rövid hatótávolságú mágneses mezőket generál. Ha a felhasználónak vagy a készülék közelében tartózkodó személynek pészmeke vagy egyéb aktív implantátuma van, akkor a készülék használata előtt egyeztessen kezelőorvosával.
- A készüléket kapcsolja ki és áramtalanítsa a keverőszárak/tartozékok csatlakoztatása és eltávolítása előtt, valamint használat után és a tisztítás megkezdése előtt.
- Tartsa távol a testrészeit, haját, ékszereit és laza ruházatát a mozgó alkatrészekről és a felszerelt tartozékoktól.
- Soha ne dugja az ujját stb. a csuklószerkezetbe.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, amikor nem főzési üzemmódban használja.
- Ha a készüléket főzés üzemmódban felügyelet nélkül hagyja, akkor fokozottan ügyeljen a következőkre:
  - a hőmérsékletre és a maximálisan feldolgozható mennyiségre vonatkozó használati utasítások legyenek betartva;
  - a készülékhez és a vezetékhez ne férhessenek hozzá gyermekek, és a gép ne legyen közel a munkafelület széléhez;
  - rendszeresen ellenőrizze az ételt, hogy nem kell-e még folyadékot hozzáadni és hogy nincs-e túlfőve.
- Soha ne használjon sérült készüléket. Ellenőriztesse vagy javíttassa meg: lásd a „Szerviz és vevőszolgálat” részt.
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- Soha ne lépje túl a maximális kapacitás táblázatban megadott mennyiségeket, és az indukciós fűtőkészülék használatakor soha ne lépje túl a tál belső oldalán feltüntetett 3 literes maximális feltöltési szintet.
- Tartozék használatakor olvassa el és tartsa be a hozzá mellékelt biztonsági és használati utasításokat.
- Legyen óvatos, amikor felemeli a készüléket, mert nehéz. Ügyeljen rá, hogy a gépkar rögzítve legyen, és hogy az edény, a keverőszárak, a meghajtófedelek és a zsinór biztonságosan rögzítve legyenek a felemelés előtt.
- A készülék mozgatásakor mindig a talapzatot és a gépkart fogja meg. NE emelje vagy mozgassa a készüléket az edény fogantyújánál fogva!
- A hálózati vezetéket ne hagyja lógva olyan helyen, ahol egy gyermek elérheti.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót soha ne érje nedvesség.
- Legyen óvatos a készülék bármely részének kezelésekor vagy érintésekor, amikor főzési módban használja vagy főzés után, **KÜLÖNÖSEN A FRÖCCSENÉSGÁTLÓ ÉS A KEVERŐSZÁRAK** esetében, amelyek huzamosabb ideig tartó használat után még **FORRÓK** lehetnek! A fogók segítségével vegye le és tegye át más helyre az edényt. Használjon hőálló edényfogó kesztyűt a forró edény és a forró keverőszárak megfogásához.
- A terméken látható  szimbólum olyan felületet jelez, amelyik használat közben felforrósodhat.
- Hosszabb használat után óvatosan vegye le a keverőszárakat, mert felmelegedhetnek.
- Az edény alja hosszú ideig forró marad még a fűtés leállítása után is. Legyen óvatos kezelés közben, és használja a munkafelületet védő alátétet, amikor az edényt hőérzékeny felületre helyezi.
- Főzés során az edényből gőz távozik. Legyen óvatos a fröccsenésgátló levételénél és a gépkar felnyitásánál.

- Ha meleg ételt tesz át a robotgépből a mixerbe, mindig hagyja, hogy a hozzávalók lehűljenek szobahőmérsékletre, mielőtt a mixerbe helyezi.
- Csak a készülékkel együtt szállított edényt és keverőszárakat használja. Soha ne használja az edényt más melegítőeszközzel.
- Soha ne működtesse a készüléket főzési módban, ha az edény üres.
- Soha ne dugjon semmit a szellőzőnyílásokba.
- Amikor ezt a készüléket használja, ügyeljen rá, hogy egyenletes felületre helyezze, a szélétől távol. Ügyeljen rá, hogy legalább 10 cm-re legyen a faltól, és hogy a szellőzőnyílások maradjanak szabadon. Ne tegye konyhai felső szekrények alá.
- Az indukciós készülék megfelelő és biztonságos üzemeltetése céljából ügyeljen arra, hogy az edény alja és a hőmérséklet-érzékelők tiszták és szárazak legyenek a főzés előtt.
- Fém tárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat vagy fedőket ne helyezzen az edény tartójára/az indukciós területre, mert felforrósodhatnak.
- Ahogy minden indukciós készüléknél, itt is ügyeljen arra, hogy ne helyezzen hitelkártyát, mágneses adathordozót vagy érzékeny elektronikai berendezést a készülék közelébe, amikor használja.
- Ne használja a készüléket mélyhűtött ételekhez.
- Csak alaposan megfőzött ételt fogyasszon.
- Ne lépje túl a 250 ml mennyiséget, ha olajjal főz.
- Az ételeket a főzés után röviddel el kell fogyasztani, vagy hagyni kell gyorsan lehűlni, és minél előbb hűtőszekrénybe kell tenni.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- Az érintőképernyő megnyomásakor ne használjon túlzott erőt, és a kezeléséhez soha ne használjon éles tárgyat.
- Sűrű anyagokhoz (pl. margarin és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.
- A gép tápkábele olyan hosszúságú, hogy ne akadályozza a munkát és ne okozzon botlásveszélyt. Hosszabbító megfelelő körültekintéssel használható. Ha hosszabbító kábelt használ: 1) A hosszabbító kábelen feltüntetett elektromos besorolás legalább akkora legyen, mint a készülék elektromos besorolása; és 2) A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy az ne lógjon le a pultról vagy asztalról, ahol egy gyermek lehúzhatja vagy valaki véletlenül beleakadhat. Ha a készülék a földelt típusú, a hosszabbító is 3 eres földelt kábel legyen. A készülék elektromos besorolása a készülék alján van feltüntetve.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játszanak.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- A maximális terhelhetőséget a legnagyobb terheléssel működő mini daráló tartozék határozza meg. A többi tartozék kisebb teljesítménnyel működhet.
- A készülék nem működtethető külső időkapcsolóval vagy külön távkapcsoló rendszerrel.

### **Pároló tartozék**

- Ez a tartozék gőzt termel, amely égési sérülést okozhat.
- Vigyázzon, nehogy a párolókosárból kiáramló gőz megégesse, különösen amikor kiemeli a fröccsenésgátlót vagy leemeli a garat fedelét.
- Legyen óvatos, amikor a géphez nyúl: a folyadék, a kicsapódott pára, a pároló és a konyhagép bármely alkatrésze forró lehet. Használjon hőálló edényfogó kesztyűt.
- Áramtalanítsa a készüléket az alkatrészek fel- és leszerelése vagy tisztítás előtt.

## Élelmiszerbiztonság

- Alaposan főzze meg a húst, a baromfit, a halat és a tenger gyümölcseit. Soha ne főzze ezeket közvetlenül fagyasztott állapotból!
- Ne melegítse újra a megfőzött ételt a pároló tartozékban!

### Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- **FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!**
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.
- Ez a készülék megfelel a 2014/53/EU irányelv alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek.

### Az első használat előtt

- Mossa el az alkatrészeket: lásd a „A készülék tisztítása” fejezetet.

## Ismerje meg a Kenwood Cooking Chef robotgépet

### A készülék részei

#### Meghajtó nyílások

- ① Nagy sebességű meghajtó nyílása
- ② Kis sebességű meghajtó nyílása
- ③ Keverőszár csatlakozóaljzata
- ④ Főzőszár csatlakozóaljzata

#### Robotgép

- ⑤ Nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele
- ⑥ Gépkar
- ⑦ Kis sebességű meghajtó nyílásának fedele
- ⑧ Cooking chef edény
- ⑨ Gépkar kioldókarja
- ⑩ Vezérlőtárcsa
- ⑪ Főkapcsoló
- ⑫ Kijelző
- ⑬ A munkafelületet védő alátét
- ⑭ Leeresztőnyílás
- ⑮ Edény tartója/indukciós terület
- ⑯ Szellőzőnyílások
- ⑰ Hőmérséklet-érzékelők
- ⑱ Hővédő
- ⑲ Gumitömítés (levehető)
- ⑳ Fröccsenésgátló
- ㉑ Garat fedele
- ㉒ K-keverő
- ㉓ Hőálló krémkeverő lapát
- ㉔ Habverő
- ㉕ Dagasztóeszköz
- ㉖ Főzőszár
- ㉗ Keverésegítő csíptető
- ㉘ Hőálló spatula
- ㉙ Tésztakaparó
- ㉚ Villáskulcs

#### Pároló tartozék



- ⑳ Fogótámaszok
- ㉑ Tartógyűrű
- ㉒ Összecsukható fogók
- ㉓ Kivehető tálca
- ㉔ Tojástartó

### Megjegyzés: Tartozékok a kis sebességű meghajtóhoz

A konyhagép kis sebességű meghajtója Twist csatlakozású, és Twist csatlakozású tartozékok fogadására alkalmas.

Ha tartozékot vásárol a kis sebességű meghajtóhoz, ellenőrizze, hogy kompatibilis-e a konyhagéppel. A Twist csatlakozású tartozékok termék kódja a KAX betűsorrall kezdődik, és a csomagolásukon megtalálható a Twist embléma



Ha olyan tartozéka van, amelyik Bar  csatlakozású, akkor az a KAT002ME adapterrel csatlakoztatható a konyhagép Twist  csatlakozójához.


Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre: [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

## Csatlakozás a Kenwood World alkalmazáshoz




### Lásd **A** - **D** ábrák

A Kenwood World alkalmazás lehetővé teszi, hogy a készüléket okostelefonnal vagy táblagéppel vezérelje.

- 1 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba, és nyomja meg a meghajtóegység oldalán található főkapcsolót.
- 2 Válassza a Beállítások  > Wifi > Csatlakozás lehetőséget és kövesse az érintőképernyőn megjelenő utasításokat.

### PIN-szám

- Erre szükség lesz, amikor a Kenwood World alkalmazás kéri.
- A készülék csak akkor csatlakoztatható, amikor a PIN-szám megjelenik a kijelzőn. Ha a PIN-számot helytelenül adta meg, kövesse az alkalmazás utasításait, és próbálja meg újra.
- Az egység PIN-számának megjelenítéséhez válassza a Beállítások  > Wifi > Csatlakozás lehetőséget, és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat (csak akkor, amikor wifihez csatlakozik).

### Megjegyzés:

#### WiFi


IEEE802.11 b, g és n protokollt használ, kizárólag 2,4 GHz hálózaton, WPA2-PSK titkosítással.

#### Kompatibilitás

A Kenwood World alkalmazás az iOS, illetve az Android újabb verzióit igényli.

### Gyári beállítások visszaállítása

#### Figyelem!

- Amikor végleg megválik a készüléktől, a személyes adatainak védelme érdekében állítsa vissza a gyári alapbeállítást.
- Ez a parancs törli a készüléken tárolt összes wifiadatot, és visszaállítja a gyári alapbeállítást.
- A készülék gyári beállításainak visszaállításához válassza a Beállítások  > Gyári visszaállítás lehetőséget.



## A Cooking Chef Connect előkészítése

Lásd **E** - **I** ábrák

### FONTOS

- Ügyeljen rá, hogy az indukciós terület, a hőmérséklet-érzékelők és az edény aljának külső felülete tiszta legyen. Ennek elmulasztása befolyásolja a hőmérséklet-érzékelőt, és gyenge lesz a főzési teljesítmény.
  - Ellenőrizze, hogy a meghajtófedelek és a hővédő a helyén van-e. Ha nincsenek megfelelően csatlakoztatva, a melegítési funkció nem fog működni.
- 1 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba, és nyomja meg a főkapcsolót.
  - 2 A gépkar kioldókarját fordítsa el jobbra, és emelje a gépkart kattanásig.
  - 3 Csatlakoztassa a hővédőt a gépkar aljára, amíg teljesen a helyére nem kerül. A hővédő nem használható a megfelelően felhelyezett gumitömítés nélkül.
- Ha a Cooking Chef Connect robotgépet a melegítés funkció nélkül működteti, akkor nem szükséges felhelyezni a hővédőt, csak ha a fröccsenésgátlót is használja. Lásd „A fröccsenésgátló” részt.
- 4 Illessze az edényt az alapra.
  - 5 Helyezze a kívánt keverőszárat a keverőszár csatlakozóaljzatába vagy a főzőszár csatlakozóaljzatába, ha a főzőszárat használja, a horonyban lévő tengelycsapra, majd fordítsa el ütközésig.
- A keverőszár levételéhez fordított sorrendben végezze el a fenti 5. pontban leírt műveleteket. (Főzés után a keverőszárok levételekor mindig viseljen hőálló edényfogó kesztyűt.)
- 6 A gépkar leeresztéséhez kissé emelje fel a gépkart, majd fordítsa a kioldókart jobbra.

**Főzőszár** – a főzőszár használatakor a keveréssegítő csipetével növelheti a keverés hatékonyságát, lásd „A keveréssegítő csipetető felhelyezése és levétele” részt. A főzőszár használható a habverővel is. **Ne használja a főzőszárat a dagasztóeszközzel együtt.**

## A Cooking Chef Connect használata – kézi működtetés

- 1 Tegye az edénybe a megfőzendő/összekeverendő hozzávalókat.
  - 2 Állítsa be a kívánt időt, sebességet és hőmérsékletet. Megjegyzés: Ha a robotgépet csak keverésre szeretné használni melegítés nélkül, akkor a hőmérséklet beállításánál válassza a „KI” lehetőséget. Forgassa el a vezérlőtárcsát balra a keverési időközök vagy a rövid üzem funkció használatához. Forgassa el a vezérlőtárcsát jobbra az állandó sebességek beállításához.
  - 3 Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.
  - 4 Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket, nyomja meg a vezérlőtárcsát. Főzés üzemmódban vigyázzon, mert az egység forró lesz.
- Ha az edény hőmérséklete meghaladja a 60 °C-ot, a rendszer biztonsági okokból automatikusan korlátozza a sebességet, még akkor is, ha nagyobb sebességet választott ki. A sebesség nem nő automatikusan, amikor a hőmérséklet 60 °C alá csökken. A sebességet először állítsa „KI” helyzetbe, és utána újra válassza ki a kívánt sebességet.

### Nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmód (HSHT)

Nagy sebességgel való keveréshez legalább 60 °C hőmérsékleten

- Válassza ki az időt (ha szükséges), a sebességet és a legalább 60 °C-os hőmérsékletet.

- A kijelzőn figyelmeztető üzenet jelzi, hogy HSHT-üzemmódba lép
- A figyelmeztetés elolvasása után nyomja meg az Igen gombot, hogy belépjen a HSHT-üzemmódba.
- Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.

**Ez a funkció KIZÁRÓLAG a habverővel és/vagy a főzőszárral használható. Nem lépheti túl a maximum 3 literes főzési kapacitást, és ügyelnie kell arra, hogy a fröccsenésgátló a helyén legyen. A gépet nem hagyhatja felügyelet nélkül.**

- 5 A program befejezése után az egység három hangjelzést ad.
- Megjegyzés: Ha nem állított be időt, a melegítés és keverés automatikusan leáll, amikor az időzítőn 8 óra eltelt.
- 6 A melegítés leállításához módosítsa a hőmérséklet beállítását a „KI” értékre. Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket, nyomja meg a vezérlőtárcsát.
- Figyelem** – Ha működés közben bármikor felemeli a gépkart, akkor a melegítés és a keverőszár leáll, és nem indul újra, amikor a gépkart leengedi. A robotgép újraindításához engedje le a gépkart és nyomja meg a vezérlőtárcsát.

## Előre beállított programok használata

Lásd **P** - **R** ábrák

- 1 Válassza az Előre beállított programok menüt.
- 2 Válassza ki a használni kívánt előre beállított programot.
- 3 Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
- 4 Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket, nyomja meg a vezérlőtárcsát. Legyen óvatos, mert az edény és a keverőszárok forrók.

## Főzés után


- **Ha a készüléket főzés üzemmódban használja vagy főzött vele, akkor mindig legyen óvatos, amikor megfogja. KÜLÖNÖSEN AZ EDÉNYNÉL ÉS A KEVERŐSZÁRAKNÁL VIGYÁZZON, mert ezek a készülék kikapcsolása után még hosszú ideig FORRÓK maradnak.**
- Az edény kiemeléséhez és szállításához használja a két oldalsó fogantyút. A forró edény és a különféle forró keverőszárok megfogásához használjon hőálló edényfogó kesztyűt.
- Az edény alja a melegítés leállítása után még hosszú ideig forró marad. Kezelje óvatosan, és használjon megfelelő alátétet, ha hőre érzékeny felületre helyezi az edényt.

### Tanácsok és tippek

- Egyes recepteknél, elsősorban nagy víztartalmú alkotóelemek esetén, a hőmérséklet nem érheti el a 100 °C feletti főzési hőmérsékletet (ez a víz forráspontja).
- Főzés közben a hozzávalók hozzáadásakor vegye kisebbre a sebességet, s lassan és egyenletesen adagolja a hozzávalókat a tálba.
- Szószok gyors felmelegítéséhez használja a folyamatos keverési beállítást.
- Ha a főzésnél fröccsenésgátlót használ, mindig vegye le, mielőtt felemeli a gépkart. Ügyeljen a fröccsenésgátlón és a hővédőn lecsapódott gőzre.
- A gépkart lassan emelje fel, és hagyja, hogy a hővédő alatt összegyűlt folyadék visszafolyjon a tálba.
- Négy keveréskésleltetési funkció érhető el, ami lehetővé teszi, hogy az adott ételreceptnek megfelelő keverést válassza. Egyes ételek állandó keverést igényelnek, hogy a hozzávalók ne tapadjanak az edény aljára, míg más ételeknél a szakaszos keverés az előnyös az állag megőrzése érdekében.

## A mérési funkció használata

### Lásd **S** ábrák

- 1 Az érintőképernyőn válassza ki a  mérési funkciót.
- 2 Helyezze be az edényt.
- 3 Nullázza a mérleget.
- 4 Mérje meg a hozzávalókat.
- 5 A mértékegységek közötti váltáshoz érintse meg a mértékegység gombot a mérés képernyőjén.

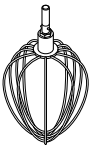














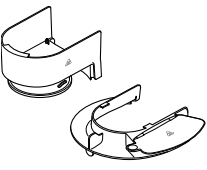











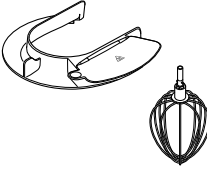



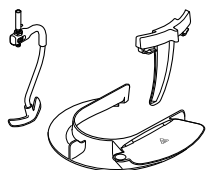






Megjegyzés: A mérés előtt a készüléket mindig helyezze száraz, sima, stabil felületre. Mérés közben ne gyakoroljon nyomást a robotgépre vagy az edényre, mert ez befolyásolja a mérleg pontosságát. A mérési funkció a gépkar mindkét állásában használható.

### Előre beállított programok használati útmutatója

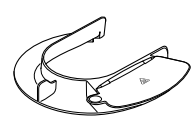



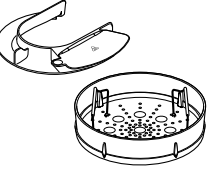



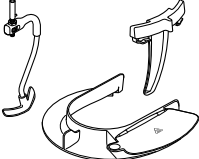






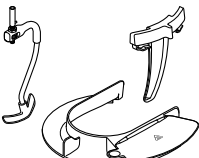






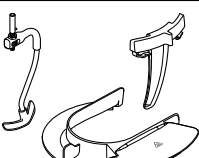






Az alapértelmezett beállítások egyes esetekben a receptnek megfelelően módosíthatók.

A nem módosítható beállításokat  ikon jelzi.

Ha a kijelzőn a „Melegítés” felirat látszik, az időzítő nem kezdi el a visszaszámlálást, amíg a készülék a megfelelő hőmérsékletet el nem éri.

Előre beállított program	Ajánlott eszköz	Alapértelmezett beállítások (módosítható)	Melegen tartási szakasz	Receptötletek / használat
Tojásfehérje felverése		 <b>1 perc 15 s</b> (1 perc - 5 perc)  <b>Max.</b> (Min. - Max.)  <b>KI</b> 		Tojásfehérje csokoládés mousse-hoz
Piskótatészta		 <b>1 perc</b> (30 s - 5 perc)  <b>1 - Max.</b> (1 - Max.)  <b>KI</b> 		Viktória piskóta, cupcake
Tészta dagasztása		 <b>10 perc</b> (5 perc - 30 perc)  <b>Min. to 1</b> (min. - 1)  <b>KI</b> 		Zsemle, pizza
Tészta kelesztése		 <b>1 óra</b> (20 min. - 1 óra)  <b>KI</b>  <b>30 °C</b> (25 °C - 35 °C)		Élesztős tészták kelesztése
Csokoládé olvasztása		 <b>10 min.</b> (3 min. - 1 óra)  <b>1</b>  <b>60 °C</b>		Csokoládés mousse
Svájci habcsók		 <b>10 perc</b>  <b>Max.</b>  <b>40 °C</b>		Vajkrémes cukorbevonat-alap
Olasz habcsók		 <b>4 perc</b>  <b>HSHT 6</b>  <b>60 °C - 85 °C</b>		Citromos habcsókos pite Sült Alaszka
Gyümölcskompót		 <b>20 perc</b>  <b>1</b>  <b>104 °C</b>	 <b>30 perc</b>  <b>3</b>  <b>62 °C</b>	Tortatöltelékek, desszertöntetek



Előre beállított programok használati útmutatója				
Előre beállított program	Ajánlott eszköz	Alapértelmezett beállítások (módosítható)	Melegen tartási szakasz	Receptötletek / használat
Pattogatott kukorica		 <b>10 perc</b>  <b>KI</b>  <b>180 °C</b>		Friss házi pattogatott kukoricához
Párolás		 <b>20 perc</b> (15 min. - 45 min.)  <b>KI</b>  <b>100 °C</b>		Lazac papírban
Egytálételek		 <b>40 perc</b>  <b>3 - 4</b>  <b>103 °C - 140 °C</b>	 <b>30 perc</b>  <b>2</b>  <b>62 °C</b>	Bolognai szósz
Gazdag leves		 <b>20 perc</b>  <b>3 - 4</b>  <b>103 °C - 140 °C</b>	 <b>30 perc</b>  <b>2</b>  <b>62 °C</b>	Minestrone, húslevesek
Lassú főzés		 <b>2 óra</b>  <b>3 - 4</b>  <b>98 °C - 140 °C</b>	 <b>30 perc</b>  <b>2</b>  <b>62 °C</b>	Vörösboros marhapörkölt

## Recept

### Szilvapác

200 g folyós méz  
40 g puha aszalt szilva  
40 ml víz

- Öntse az összes hozzávalót a mini darálóba. Éjszaka tartsa hűtőszekrényben.
- Szerelje fel a tartozékot a robotgépre.
- Kapcsolja 10 másodpercre rövid üzem állásba.
- Használja fel ízlés szerint.

## Pároló tartozék

### Lásd **T** ábrák

- A párolókosár kosár használatakor mindig tartsa a Cooking Chef-jét távol a faltól és faliszekrényektől: a gőz ezeket károsíthatja.
- Fűszerezze az ételt főzés után, ez segít megelőzni a foltokat vagy a lepattogzást a rozsdamentes edényen.

- Tegye a kivehető tálcát sík felületre, ügyelve rá, hogy a fogók befelé álljanak.
- Tegye a tartógyűrűt a tálcára, ügyelve rá, hogy a fogótámaszok a gyűrűn beleilleszkedjenek a tálcán lévő, V alakú következő kivágásba.
- Hajtsa ki a fogókat, és rögzítse a fogótámaszokon..
- Tegye a főzni kívánt ételt a tálcára. A zöldségeket alaposan meg kell tisztítani és szükség szerint le kell hámozni.
- Öntse az edénybe a szükséges mennyiségű vizet (ld. a főzési táblázatot). A szűrt víz a legjobb, mivel csökkenti a vízképződést és a foltosodást.

- Tegye az összeszerelt párolót az edénybe – beáll a megfelelő magasságra.
- Tegye fel a hővédőt a gépkarra.
- Illessze a tálat és a párolókosarat a konyhagépre.
- Engedje le a gépkart, majd helyezze fel a fröccsenésgátlót.
- Válassza az előre beállított párolás programot és állítsa be a párolási időt (az ajánlott értékek táblázata alapján). Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.
- Hagyja főni a szükséges ideig.
- Vegye le a fröccsenésgátlót.
- Emelje fel a gépkart.
- Emelje ki a párolókosarat a fogókkal – ügyelve rá, hogy ne csukódjanak össze.
- Tegye a párolókosarat egy nagy tányérra vagy megfelelő tartóra.
- Pattintsa ki a fogókat, és a közepe felé hajtsa össze. Vegye le a tartógyűrűt, és hajtsa ki a fogókat.
- Vegye ki az ételt.

### Fontos

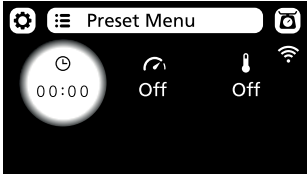
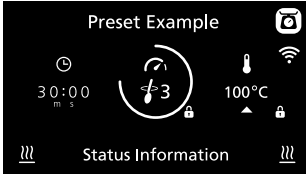











**Óvatosan bánjon mindennel: a folyadék, a kicsapódott pára, a pároló és a konyhagép bármely alkatrésze forró lehet. Használjon hőálló edényfogó kesztyűt.**

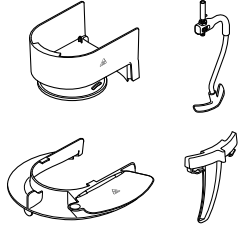



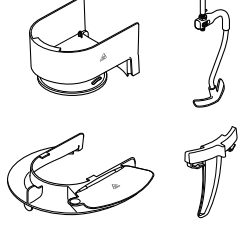



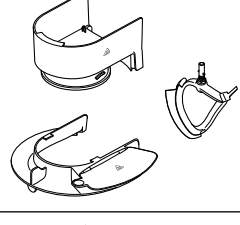



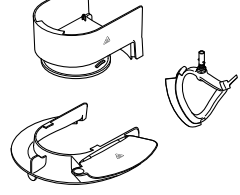



- Ne próbáljon behelyezni keverőszárát a pároló kosár használatában!
- Ne főzzön ételt a keverőedényben, amíg a párolókosarat használja!



### Tanácsok és tippek

- Az edényben maradt folyadék felhasználható leves vagy sűrítmény készítéséhez. Vigyázzon, mert nagyon forró.
- Hagyjon helyet az ételdarabok között.
- Ha nagy a mennyiség, főzés közben kavargassa.
- A hasonló méretűre vágott ételdarabok egyenletesebben főzhetők.
- Ha egyszerre többféle ételt párol, és van olyan, amelyik rövidebb főzési időt igényel, azt később tegye bele.
- Ha felemeli a garat fedelét vagy leveszi a fröccsenésgátlót, a gőz kiszökik, és a főzés hosszabb ideig tarthat.
- Az élelmiszer tovább fő, amikor a konyhagép kikapcsol, ezért azonnal vegye ki az ételt.
- Ha az étel nem főtt meg egészen, újra állítsa be az időt. Esetleg fel kell töltenie az edényt vízzel. A főzési idő csak ajánlás.
- Az étel elfogyasztása előtt mindig ellenőrizze, hogy alaposan megfőtt-e az étel.
- Ne hagyja, hogy a készülékből elforrjon minden víz, szükség szerint tölts fel vízzel.

### Kijelző ismertetése

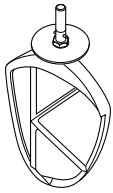


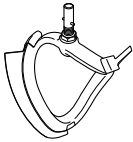


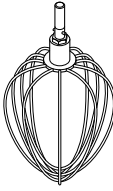


	
	<p>Érintse meg az ikont a beállítások menü megnyitásához.</p>
	<p>Érintse meg az ikont az előre beállított programok menü megnyitásához.</p>
	<p>Érintse meg az ikont a hozzávalók edényben történő megméréséhez.</p>
	<p>A kiválasztott időt mutatja órában (h), percben (m) és másodpercben (s).</p>
	<p>A kiválasztott keverési időközt mutatja. Szakaszos keverési sebesség (2 → 4) választása esetén a külső gyűrű fokozatosan növekszik, és amikor körbeér, a készülék keverni fog.</p>
	<p>A kiválasztott hőmérsékletet jelzi. A villogó piros háttér azt jelzi, hogy a gép melegítési üzemmódban van. A folyamatosan világító piros háttér azt jelzi, hogy a gép elérte a beállított hőmérsékletet.</p>
	<p>Azt jelzi, hogy a beállítást (idő, sebesség vagy hőmérséklet) nem lehet módosítani.</p>
<p>Állapotinformációk</p>	<p>Az itt látható szöveg az állapotinformációkat részletezi.</p>
	<p>Azt jelzi, hogy az edény, annak tartalma vagy a használt alkatrészek forróak. Óvatosan kezelje őket.</p>
	<p>Azt jelzi, hogy a készülék csatlakozik egy wifihálózathoz.</p>
	<p>Azt jelzi, hogy a készülék nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmódban (HSH) van.</p>
	<p>Forgassa el a vezérlőtárcsát balra a keverési időközők vagy a rövid üzem funkció használatához. Forgassa el a vezérlőtárcsát jobbra az állandó sebességek (min. - max.) beállításához.</p>

Receptek			
Recept	Használt eszköz	Előre beállított program / Kézi beállítások	Hozzávalók
Minestrone		Gazdag leves  <b>20 perc</b>  <b>2 - 3</b>  <b>98 °C</b>	A következőket egyszerre adja hozzá: 100 g pancetta, <i>kockára vágva</i> 2 gerezd fokhagyma, <i>apróra vágva</i> 50 g Arborio rizs 2½ evőkanál aradicsompüré 70 g kelkáposzta 1 éaskanál szárított rozmaring 2 éaskanál szárított zsálya 1 zellerszár, <i>szeletelt</i> 60 g póréhagyma, <i>szeletelt</i> 75 g hagyma, <i>szeletelt</i> 75 g sárgarépa, <i>szeletelt</i> 1 liter meleg zöldséglé só és bors
Sztroganov bélszín		Egytálételek  <b>30 perc</b>  <b>2 - 3</b>  <b>98 °C</b>	A következőket egyszerre adja hozzá: 600 g marhahús, <i>kockára vágva</i> 1 evőkanál paprika 1 evőkanál evőkanál vaj 1 gerezd fokhagyma, <i>apróra vágva</i> 200 g gomba, <i>szeletelt</i> 150 g hagyma, <i>szeletelt</i> 300 g sárgarépa, <i>szeletelt</i> 200 ml sovány tejszín só és bors
Tejsodó		Kézi beállítások  <b>15 perc</b>  <b>1</b>  <b>85 °C</b>	A következőket egyszerre adja hozzá: 250g teljes zsírtartalmú tej 250g sűrű tejszín 1 teáskanál vaníliakivonat 2 evőkanál kukoricaliszt 96 g tojássárgája 80 g porcukor } <i>összekeverve</i>
Tejberizs		Kézi beállítások  <b>1 óra</b> 15 perc  <b>2</b>  <b>95 °C</b>	A következőket egyszerre adja hozzá: 150 g rövid szemű rizs 1 liter teljes zsírtartalmú tej 75 g porcukor 2 teáskanál vaníliakivonat

Hőmérséklet- és sebességbeállítások		
Hőmérsékleti útmutató	60°C	Csokoládé olvasztása
	72°C - 82°C	Posírozás
	98°C - 99°C	Lassú főzés
	100°C	Forralás, párolás
	130°C - 140°C	Zöldségek hirtelen sütése
	180°C	Hús pirítása
	(P)	Rövid üzem - rövid ideig tartó maximális teljesítményű keverésekhez.
	 <b>1</b>	1. keverési időköz - A robotgép állandó, lassú sebességgel üzemel. Könnyebb hozzávalókat keverhet sűrűbb keverékekhez.
	 <b>2</b>	2. keverési időköz - Szakaszos keverés rövid szünetekkel. Ebben a sebességállásban 10 másodpercenként szakaszosan működik alacsony sebességgel, és másfél fordulatot kever.
	 <b>3</b>	3. keverési időköz - Szakaszos keverés közepes szünetekkel. Ebben a sebességállásban 30 másodpercenként szakaszosan működik alacsony sebességgel, és másfél fordulatot kever.
	 <b>4</b>	4. keverési időköz - Szakaszos keverés hosszú szünetekkel. Ebben a sebességállásban 5 percenként szakaszosan működik alacsony sebességgel, és másfél fordulatot kever.
	Min. - max. sebesség	Állandó sebességek, fokozatosan növelhető a maximális sebességig
HSHT	60 °C feletti keveréshez Min. - Max. sebességgel.	

## Felhasználási útmutató

**Éz csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.**





		<b>K-keverő</b> Tészták, kekszek, sütemények, bevonatok, töltelékek, ekler fánk és burgonyapüré készítéséhez.		
		<b>Tanácsok és tippek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.</li> <li>• A hozzávalók alapos összekeverése érdekében gyakran állítsa meg a keverést és a simítólapáttal kaparja le az edény falát.</li> <li>• A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg hozzávalókat használni (hacsak a recept mást nem ír elő).</li> </ul>		
<b>Recept/feldolgozás</b>		 <b>(Max.)</b>	 <b>(Perc)</b>	
Sütemény és kekszek - zsiradék bedolgozása lisztbe	Liszt súlya	910 g	Min. → 1	2
Tésztapороk	Teljes súly	4 kg	Min. → Max.	45-60 s
		<b>Krémszórtó lapát</b> Lágy hozzávalók krémesítésére és keverésére		
		<b>Tanácsok és tippek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.</li> <li>• Amikor tészta készítéséhez összedolgozza a zsiradékot és a cukrot, a zsiradék lágy, szobahőmérsékletű legyen.</li> </ul>		
<b>Recept/feldolgozás</b>		 <b>(Max.)</b>	 <b>(Perc)</b>	
Vaj/margarin és cukor összedolgozása		4,55 kg (15 tojással)	Min. → Max.	4
Tojás bedolgozása tésztakeverékbe			Min. → Max.	1-4
Liszt, gyümölcs stb. bekeverése			Min. → 1	30-60 s
		<b>Habverő</b> Tojáshoz, tejszínhez és szuflékhoz.		
		<b>Fontos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.</li> <li>• <b>Sűrű keverékekhez (pl. margarin és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.</b></li> <li>• A legjobb eredményt akkor lehet elérni, ha a tojás szobahőmérsékletű. Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy se a habverőn, se a keverőedényen ne legyen tojássárgája- vagy zsírmaradék.</li> </ul>		
<b>Recept/feldolgozás</b>		 <b>(Max.)</b>	 <b>(Perc)</b>	
Tojásfehérje		16 (605 g)	Min. → Max.	1½-2
Zsiradék nélküli tésztalapok		930 g		4 -6
Tejszín		2 l		1½-3
Palacsintatészta	• Először a lisztet öntse az edénybe, majd ezután a nedves hozzávalókat. • A hozzávalók összedolgozása érdekében a legkisebb sebességgel végezze a keverést.	250 g liszt 500 g tej 200 g tojás	Min.	10 s
			Max.	45-60 s
Majonéz		2 tojássárgája 10 g mustár 200 ml növényi olaj	Max.	1-1½

Felhasznált tojás mérete = közepes (53-63 g).

**Felhasznált tejszín = Legalább 38% zsírtartalmú friss tejszín.**

## Felhasználási útmutató

**Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.**


	<b>Dagasztóeszköz</b> <b>Kelt tésztához</b>			
	<b>Tanácsok és tippek</b> <b>Fontos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Soha ne lépje túl a megadott maximális mennyiségeket – a készülék túlterhelését okozhatja.</b></li> <li>• Ha a gép motorja erőlködik, a tészta felét vegye ki a keverőedényből, és dagassza két részletben.</li> <li>• A hozzávalók akkor keverednek el a legjobban, ha először a folyadékot önti a keverőedénybe.</li> </ul> <b>Élesztő</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Száritott élesztő</b> (az a típus, amelyet aktiválni kell): öntse a meleg vizet az edénybe. Ezután adja hozzá az élesztőt és a cukrot, és hagyja állni 10 percre, amíg enyhén habos lesz.</li> <li>• <b>Friss élesztő:</b> morzsolja be a lisztbe.</li> <li>• <b>Egyéb élesztők:</b> kövesse a gyártó utasításait.</li> </ul>			
<b>Recept/feldolgozás</b>		 <b>(Max.)</b>		 <b>(Perc)</b>
Kenyértészta (élesztővel készült, kemény)	Liszt súly	350 g-1,6 kg	Min	60 s
	Teljes súly	564 g-2,58 kg	1	3-4
Lágy kelt tészta (vajjal és tojással dúsítva)	Liszt súly	250 g-2,6 kg	Újradagasztás „1” fokozaton	60 s
	Teljes súly	478 g-5 kg	Min	60 s
			1	3-4
			Újradagasztás „1” fokozaton	60 s



Felhasznált tojás mérete = közepes (53-63 g)

## Főzési útmutató a pároló tartozékhoz

- Ezek a főzési idők csak tájékoztató jellegűek. 500 ml vízzel használható ételekhez, amelyek max. 20 perces főzési időt igényelnek. Hosszabb főzési időt igénylő ételekhez használjon 650 ml vizet.
- Ne hagyja, hogy a készülékből kiforrjon a víz, szükség esetén gondoskodjon a víz utántöltéséről.
- Baromfi és hal párolásakor ne töltse túl a kosarat.
- Olvassa el az „Élelmiszer-biztonság” fejezetet a biztonsággal foglalkozó részben.

### Zöldségek

Hozzávaló	 <b>(Max.)</b>	 <b>(perc)</b>	Vízmennyiség	Előkészítés
Spárga	450 g	15	500 ml	Tisztítsa meg
Zöldbab	450 g	15-20	500 ml	Tisztítsa meg
Futóbab	450 g	15-20	500 ml	Tisztítsa meg és szeletelje vékonyra
Brokkoli	450 g	20	500 ml	Szedje darabokra
Kelbimbó	450 g	25	500 ml	Tisztítsa meg és vágja le a tövét
Káposzta	1 kis fej	25	500 ml	Gyalulja meg
Sárgarépa	450 g	20	500 ml	Vágja vékony szeletekre
Karfiol	1 közepes fej	25 - 30	650 ml	Szedje darabokra
Cukkíni	450 g	15	500 ml	Vágja vékony szeletekre
Zeller	1 head	15	500 ml	Vágja vékony szeletekre
Póréhagyma	3	15	500 ml	Vágja vékony szeletekre
Borsó hüvelyében	250 g	15	500 ml	Tisztítsa meg
Termesztett csiperke	450 g	10	500 ml	Kaparja tisztára
Paszternák	450 g	15	500 ml	Vágja kockákra vagy vékony szeletekre
Borsó	450 g	15	500 ml	Tisztítsa meg
Új burgonya	450 g	30-40	650 ml	Kaparja tisztára

Szárnyasok és halak				
Recept/feldolgozás	 (Max.)	 (perc)	Víz mennyiség	Megjegyzés
Csirke, mell filé	4	30-40	650 ml	Párolja addig, amíg teljesen átfő és puha lesz.
Kagyló	450 g	10	500 ml	Párolja addig, amíg felnyílik
Garnélarák, közepes méretű	450 g	10	500 ml	Párolja addig, amíg rózsaszínű lesz.
Halfilé	230 g	10-20	500 ml	Párolja addig, amíg omlós lesz.
Halszelet	2,5 cm vastag	15-20	500 ml	Párolja addig, amíg omlós lesz.
Hal egészben	340 g	15-20	500 ml	Párolja addig, amíg omlós lesz.
Homárfarok	2-4	20	500 ml	Párolja addig, amíg vörös lesz.
Étikagyló	450 g	15	500 ml	Párolja addig, amíg felnyílik
Osztriga	6	15	500 ml	Párolja addig, amíg felnyílik
Fésűkagyló	230 g	15	500 ml	Párolja addig amíg forró és puha lesz.

## A keverőszár magasságának beállítása

Lásd **U** ábrák

### Habverő, rozsdamentes acél K-keverő

A legjobb teljesítmény eléréséhez a habverőnek és a K-keverőnek **csaknem** hozzá kell érnie az edény aljához. Szükség esetén a mellékelt villáskulccsal állítsa be a magasságot.

**Hőálló krémkeverő lapát** - ennek az eszköznek éppen hogy csak érintkeznie kell a tál aljával.

- Húzza ki a készüléket a csatlakozó aljzatból.
- Hajtsa fel a gépkart, és helyezze be a habverőt, K-keverőt vagy a hőálló krémkeverő lapátot.
- Hajtsa le a gépkart. Ha a hézagot állítani kell, hajtsa fel a gépkart, és vegye ki a keverőszárat.
- A mellékelt villáskulccsal lazítsa meg az anyát eléggé ahhoz, hogy állítható legyen a tengely. Ha közelebb akarja vinni a keverőszárat az edény aljához, fordítsa el a tengelyt balra. Ha távolítani akarja a keverőszárat az edény aljától, fordítsa el a tengelyt jobbra.
- Húzza meg újra az anyát.
- Helyezze be a keverőszárat, és hajtsa le a gépkart. (Ellenőrizze a helyzetét, lásd a fenti pontokat.)
- Szükség esetén ismételje meg a fenti lépéseket, amíg a keverőszár beállítása pontos nem lesz. Ezután végleg húzza meg az anyacsavart.

**Dagasztóeszköz** - ez a keverőszár gyárilag be van állítva, és külön nem beállítható.

**Főzőszár** - ennek a keverőszárnak éppen hozzá kell érnie az edény aljához.

- Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Hajtsa fel a gépkart, és helyezze be a főzőszárat.
- Hajtsa le a gépkart. Ha a keverőszárat be kell állítani, emelje fel a gépkart és a villáskulccsal lazítsa meg az anyát, majd hajtsa le a gépkart.
- Ha a keverőszárat az edény aljához közelebb szeretné engedni, akkor a beállítókereket forgassa el jobbra. Ha a keverőszárat feljebb szeretné emelni, akkor a beállítókereket forgassa el balra.
- Szorítsa meg újra az anyacsavart.

## A fröccsenésgátló szerelvény felszerelése és használata

Lásd **V** ábrák

A fröccsenésgátló 2 darabból áll: a hővédőből és a fröccsenésgátló fedélből.

A hővédő a gépkart védi a főzés során keletkező gőztől. A fröccsenésgátló nem helyezhető fel az edényre, csak akkor, ha a hővédővel együtt használja.

- Hajtsa fel a gépkart ütközésig.
- Nyomja a hővédőt felfelé a gépkart alsó részére, amíg teljesen a helyére nem kerül. A hővédő nem használható a megfelelően behelyezett gumitömítés nélkül.
- Illessze az edényt a helyére.
- Hajtsa le a gépkart.
- Helyezze a fröccsenésgátlót az edény peremére, majd csúsztassa előre, amíg teljesen a helyére nem kerül.
- A fröccsenésgátlón elhelyezett adagolónyílásnak köszönhetően az alapanyagok működés közben is könnyen hozzáadhatók az ételhez.
- A fröccsenésgátlót úgy veheti le, ha egyszerűen maga felé csúsztatva lehúzza a készülékről.

Megjegyzés: A fröccsenésgátló együtt marad a hővédővel, ha a gépkart felemeli, kivéve ha kiveszi, mielőtt felemeli a gépkart.

- A hővédő eltávolításához emelje fel a gépkart ütközésig. Vegye ki a keverőszárat, majd húzza lefelé a hővédőt a gépkart aljáról.

Megjegyzés: Csak akkor tegye a helyére vagy vegye le a fröccsenésgátlót, ha a gépkart zárt helyzetben van.

## A meghajtófedelek le- és felhelyezése

### Nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele

- A fedelet a fogórésznél megfogva emelje fel.
- A fedél visszahelyezésekor illessze a fedelet a nyílásra és nyomja a helyére.

### Kis sebességű meghajtó nyílásának fedele

- 1 A fedelet az alján található fogórésznél megfogva húzza ki.
- 2 A fedél visszahelyezésekor a fedél tetején levő rögzítőelemet illessze nyílás mélyedésébe, és megnyomva pattintsa a helyére.

## A keverésegítő csíptető felhelyezése és levétele

### Lásd **W** ábrák

A keverésegítő csíptetővel növelheti a keverés hatékonyságát.

- 1 Helyezze a keverésegítő csíptetőt az edény szélére úgy, hogy a függőleges borda az edény belsejében legyen, a csíptetők pedig kívül.
- 2 Fordítsa el a csíptetőt balra, hogy rácsússzanak az edény fogantyújára.
- 3 Az eltávolításához a fordított sorrendben hajtsa végre az eljárást.

**FIGYELEM** – A keverésegítő csíptető nem használható a K-keverővel, a habverővel, a dagasztóeszközzel vagy a krémkeverő lapáttal.

## A hóálló krémkeverő lapát összeszerelése

### Lásd **X** ábrák

#### A gumi oldalrész felszerelése

A gumi oldalrész gyárilag fel van szerelve. Mosogatás előtt mindig szedje szét.

- 1 Helyezze a gumit a keverőszáron lévő mélyedésbe, rögzítse az egyik végénél, majd óvatosan meghúzva rögzítse a másik végét is.

## A készülék tisztítása

- Mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozódugót tisztítás előtt.
- A használatba vétel előtt egy kevés zsírt találhat az **aljzaton** ②. Ez normális, csak törölje le.
- A hőmérséklet-érzékelők fémfelületei a kopás jeleit mutathatják a rendeltetészerű használat során. Ez nem befolyásolja a termék teljesítményét.
- Használaton kívül ne hagyja a hóálló rugalmas keverőfejet a gépkarra szerelve.

#### Készülék, az aljzatok fedele

- Törölje le nedves ruhával, majd szárazzal.
- Soha ne használjon súrolószert, és ne merítse vízbe.

#### Hóálló krémkeverő lapát

- Tisztítás előtt mindig távolítsa el a flexibilis gumi oldalrészt a keverőfejről.
- Forró mosószeres vízben mossa meg a flexibilis gumi oldalrészt és a keverőfejet, majd teljesen szárítsa meg. Az alkatrészek elmoshatók mosogatógépben is.

Megjegyzés: Használat előtt és után ellenőrizze az eszköz szerkezeti részének állapotát, valamint rendszeresen ellenőrizze a gumi oldalrészek állapotát, és cserélje ki azokat, ha a kopás jelei mutatkoznak.

#### Edény, keverőszárak, fröccsenésgátló, keverésegítő csíptető

- Mosogassa el kézzel, majd törölje szárazra, vagy mosogassa mosogatógépben (lásd a kézikönyv elején található táblázatot).
- Soha ne használjon drótkéfé, acélszivacsot vagy fehérítő szert a rozsdamentes acél tál tisztítására. Borecettel vagy megfelelő vízkömentesítő szerrel távolítsa el a vízkövet.
- Ha az étel leragad vagy leég az edény belsejére, a mellékelt spatulával távolítsa el, amennyire lehet. Öntsön az edénybe langyos mosogatószeres vizet, és hagyja ázni. Nylonkefével távolítsa el minden makacs lerakódást.
- Az edény bármilyen elszíneződése nem befolyásolja a teljesítményét.

#### Leeresztőnyílás

- Ügyeljen rá, hogy ide ne kerüljön étel. Ha szükséges, csőtisztítóval vagy fültisztító pálcikával tisztítsa meg.

#### Hőmérséklet-érzékelők

- Törölje le nedves ruhával, majd szárítsa meg alaposan. Soha ne használjon súrolószert vagy éles szerszámokat az érzékelők tisztítására.

#### Pároló tartozék

- Mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa, mielőtt leveszi a készüléket a robotgépről.
- A könnyebb tisztítás céljából használat után azonnal mosogassa el az alkatrészeket. Minden alkatrész meleg mosogatószeres vízzel mosogatható, majd alaposan meg kell szárítani. Vagy mosogatógépben is mosogatható.
- A csapvíz és az étel sókat és savakat tartalmaz, amelyek néha megtámadják a fémfelületeket, például a keverőedény belsejét. Ilyen esetben tisztítsa nylon kefével, nem karcoló eszközzel vagy rozsdamentes acél tisztítására megfelelő szerrel.

## Szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „Hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



#### FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.




A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.



Hibaelhárítási útmutató		
Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A gép nem működik melegítési módban, és hibaüzenetet mutat, és figyelmeztető hangjelzést ad.	Az egyik biztonsági szenzor működésbe lépett.	Ellenőrizze a kijelzőn az okot. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ügyeljen rá, hogy a gépkar alul és zárt helyzetben legyen.</li> <li>• Ügyeljen rá, hogy minden meghajtónyílás fedele pontosan a helyén legyen.</li> <li>• Ügyeljen rá, hogy a hővédő megfelelően a helyén legyen.</li> <li>• Ügyeljen rá, hogy a cooking chef edény megfelelően a helyén legyen.</li> </ul>
A gép változtatja a sebességét vagy a sebesség értéke korlátozott a főzés során.	A rendszer automatikusan korlátozza a sebességet, amikor az edény tartalmának hőmérséklete eléri a 60 °C-ot és ég a magas hőmérsékletre figyelmeztető jelzés.	Ez biztonsági jellemző.
Az étel leég az edény alján.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 A kiválasztott hőmérséklet esetleg túl magas.</li> <li>2 Nem megfelelő keverőszárat használt.</li> <li>3 A keveréskéleltetés túl hosszú.</li> <li>4 A keverőszár esetleg nincs elég alacsonyan a tálban.</li> <li>5 Az időkapcsoló túl hosszú időre van beállítva.</li> <li>6 Az érzékelő és/vagy az edény alja esetleg nem tiszta.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Csökkentse a hőmérsékletet.</li> <li>2 Ellenőrizze, hogy a legmegfelelőbb keverőszárat használja-e, és az megfelelően van-e beállítva.</li> <li>3 Növelje a keveréskéleltetés gyakoriságát, vagy növelje addig, hogy folyamatos legyen a működés.</li> <li>4 Állítsa be a keverőszárat.</li> <li>5 Főzzön rövidebb ideig (ügyelve rá, hogy az étel alaposan megfőjön).</li> <li>6 Ügyeljen rá, hogy ezeket a területeket tisztán és szárazan tartsa.</li> </ol>
Nem tartható fenn az étel konzisztenciája.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 A hőmérséklet túl magasra van kiválasztva.</li> <li>2 A keveréskéleltetés túl gyakori.</li> <li>3 Az alkotóelemek túl hosszú ideig vannak főzve.</li> <li>4 Nem megfelelő keverőszárat használt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Csökkentse a hőmérsékletet.</li> <li>2 Csökkentse a keveréskéleltetést.</li> <li>3 Csökkentse a főzési időt (ügyelve rá, hogy az étel alaposan megfőjön).</li> <li>4 Ellenőrizze, hogy a legmegfelelőbb keverőszárat használja-e.</li> </ol>
Nem egyenletes keverési sebesség.	1 Az alkotóelemek túl nagyok, kemények vagy túl szilárdak.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Vágja az ételt kisebb darabokra, távolítsa el a magot a gyümölcsökből, lassan olvassza fel az alkotóelemeket a helyére tett keverőszár nélkül (de ügyelve rá, hogy kiválassza a sebességet).</li> <li>2 A gépkar leeresztése után adja hozzá a hozzávalókat.</li> <li>3 Ellenőrizze, hogy a legmegfelelőbb keverőszárat használja-e.</li> </ol>
Nehéz lehajtani a gépkart.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Az edény alján levő kemény hozzávalók, például csokoládédarabok megakadályozzák a gépkar teljes lehajtását.</li> <li>2 A főzőszárat rosszul szerelte fel.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 A hozzávalókat a gépkar lehajtása után adagolja az edénybe.</li> <li>2 Ellenőrizze, hogy a főzőszár a főzőszár csatlakozóaljzatában van-e.</li> </ol>
A motor sebessége korlátozott a tartozékok használata közben.	Forró tálat helyezett be.	Távolítsa el az edényt, vagy hűtse az edényt 60 °C alá.
A habverő vagy a K-keverő a keverőedény aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen. A hőálló krémkeverő lapát nem szedi fel az edény alján levő hozzávalókat.	A keverőfej magassága nem jó, be kell állítani.	Állítsa be a magasságot egy megfelelő villáskulccsal – lásd „A keverőszár magasságának beállítása” részt.
A habverő, K-keverő vagy krémkeverő lapát nekiütközik a keverésegítő csíptetőnek.	Felszerelte a keverésegítő csíptetőt.	Vegye le a keverésegítő csíptetőt – ez csak a főzőszárral használható.

Hibaelhárítási útmutató (folytatás)		
Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A kis sebességű meghajtó tartozéka nem szerelhető fel.	Ellenőrizze, hogy a tartozék kompatibilis-e a konyhagépével. Twist csatlakozású tartozékra van szükség (KAX típus) 	A tartozéknak KAX (Twist) csatlakozásúnak  kell lennie, akkor csatlakoztatható a meghajtóhoz. Ha olyan tartozéka van, amelyik Bar  csatlakozású, akkor az a KAT002ME adapterrel csatlakoztatható a konyhagép Twist csatlakozójához. <i>Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre:</i> <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>
A készenlét lámpa villog, amikor a konyhagép hálózati csatlakozóját először bedugja a konnektorba.	A gépkar felemelt állásban van, vagy nincs megfelelően rögzítve a zárral.	Ellenőrizze, hogy a konyhagép gépkarja megfelelően rögzítve legyen a zárral.
A konyhagép leáll működés közben. A készenlét lámpa gyorsan villog.	A túlterhelés vagy túlmelegedés elleni védelem bekapcsolt. Túllépte a maximális kapacitást.	Húzza ki a hálózati csatlakozót, és ellenőrizze, nem okoz-e valami elakadást vagy nincs-e túltöltve. Ha a gép nem működik, vegyen ki valamennyit a keverékből, hogy csökkentse a terhelést, és indítsa el újra. Ha még ez sem oldja meg a problémát, akkor húzza ki a hálózati csatlakozót, és várjon 15 percig. Csatlakoztassa újra a hálózathoz, és a sebességszabályozót fordítsa a kívánt állásba. Ha a gép a fenti eljárás után sem indul el újra, forduljon a vevőszolgálatához.
A konyhagép leáll működés közben. A készenlét lámpa lassan villog.	1 Levette a hővédőt vagy nincs feltéve egy meghajtófedél. 2 Felemelte a gépkart.	1 Helyezze fel a hővédőt vagy a meghajtófedeleket, és indítsa el újra. 2 Engedje le a gépkart és indítsa el újra.
A készenlét lámpa kialszik, miközben a gép hálózati csatlakozója be van dugva a konnektorba.	A konyhagép hálózati csatlakozója 30 percnél tovább be volt dugva a konnektorba, de a gépet nem működtették, és készenlét üzemmódra váltott.	A visszaállításhoz nyomja meg egyszer a készenlét gombot.
A kijelzőn alfanumerikus hibakód látható.	A berendezés nem működik megfelelően.	Forduljon egy hivatalos Kenwood szervizközpontoz. A legközelebbi Kenwood szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> weblapon vagy annak magyar verzióján.
Nincs áram a készülékben / a kijelző sötét marad.	A hálózati csatlakozó nincs bedugva a konnektorba. A főkapcsoló nincs bekapcsolva. A készülék készenlét állapotba került.	Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba. Nyomja meg a főkapcsolót, hogy a bekapcsolt állásban legyen. Érintse meg a kijelzőt vagy forgassa el a vezérlőtárcsát.
A készülék nem működik.	A vezérlőtárcsát nem nyomta meg.	A főzés megkezdéséhez nyomja meg a vezérlőtárcsát.
Az időzítő nem mutatja a visszaszámlálást a kijelzőn.	A melegítési fázisban az idő visszaszámlálása csak a megfelelő hőmérséklet elérése után kezdődik meg. A hőmérséklet 100 °C fölé van beállítva, de az élelmiszer víztartalma nem engedi, hogy a hőmérséklet meghaladja a 100 °C-ot.	Normál működés.  Csökkentse a hőmérsékletet, illetve válasszon megfelelő hőmérsékletet.
Az edény tartalmának hőmérséklete nem emelkedik 100 °C fölé.	A hozzávalók víztartalma meggátolja, hogy a hőmérséklet meghaladja a 100 °C-ot.	Normál működés.
Nehéz mozgás vagy rezgések működés közben.	Az edényben levő egyenetlen terhelés túlzott vibrálást okoz. Túllépte a maximális kapacitást. Helytelen eszköz vagy sebesség.	Csökkentse a mennyiséget vagy rendezze át az élelmiszert az edényben, és indítsa újra az egységet. A megfelelő eszköz és sebesség kiválasztásához lásd az adott program leírását és az ajánlott sebességek táblázatát.

## Hibaelhárítási útmutató (folytatás)

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A kijelzőn az E:34 hibaüzenet jelenik meg.	Wificsatlakozási hiba.	Ellenőrizze a wifi jelszót. A wifihálózat elfelejtéséhez válassza a Beállítások  > Wifi > Hálózat elfelejtése lehetőséget. Készülék beállításának újraindítása a Kenwood World alkalmazásból.
 lassan villog	Nem található ismert wifihálózat.	Lehet, hogy a készüléket áthelyezték, a router ki van kapcsolva vagy újra kell indítani.
 gyorsan villog	Van elérhető wifi, de nem lehet csatlakozni a felhőkiszolgálóihoz.	A routert újra kell indítani, vagy lépjen kapcsolatba az internetszolgáltatóval. Keressen működő internetkapcsolatot a helyi hálózaton.
Amikor kapcsolatba lép az ügyfélszolgálattal, megkérdezhetik a szoftver pontos verzióját. Ezt úgy találhatja meg, ha megnyomja a beállítások menü ikonját, majd megkeresi a „Készülék adatai” lehetőséget.		
A kijelzőn ez látható: „- -”.	A mérleg nullázódik.	Normál működés.
A kijelzőn negatív érték látható.	Elmaradt a kijelző nullázása és vagy kivett hozzávalókat vagy levette az edényt/fedelet/tartozékot. Hozzávalók vagy egyebek nyomódnak a készülékhez vagy szorultak be alá.  A készülék a falhoz szorul.	Nullázza a kijelzőt, tegye vissza a hiányzó hozzávalókat vagy helyezze vissza az edényt. Ellenőrizze, hogy hozzávalók vagy egyebek ne nyomódjanak a készülékhez és ne legyenek beszorulva alá. Ellenőrizze, hogy legyen szabad hely a készülék és a falak között. Nullázza a kijelzőt az újabb hozzávalók mérlegelése előtt.
A kijelző nem mutatja a kis mennyiségeket	Túl kicsi a mért mennyiség.	A nagyon kis mennyiségekhez egységként a teáskanalat vagy az evőkanalat használja.
A súly megváltozott a kijelzőn.	A készüléket működés közben odébb helyezték. A hozzávalók mérése közben hozzáért az edény széléhez.	A mérés előtt a készüléket mindig helyezze egy száraz, sima, stabil felületre. Ne mozgassa a készüléket és ne érjen hozzá az edényhez a mérési funkció használata közben. Nullázza a kijelzőt az újabb hozzávalók mérlegelése előtt.
Nem lehet gyorsan váltani a metrikus és a régi brit mértékegység között.	A készülék újrakonfigurálódik, hogy megjelenítse az előzőleg kiválasztott mértékegységet és a mérést.	Várjon 5 másodpercet, és próbálja meg újra.
Az alkalmazás segítségével történő mérés (a súly megjelenítése a mobil eszközön) lassan reagál.	Gyenge a wifijel erőssége.  A mobil eszköz nem ugyanahhoz az otthoni wifihálózathoz csatlakozik.	Ügyeljen arra, hogy a készülék jó jelerősségű hálózathoz csatlakozzon (segítségért forduljon az internetszolgáltatójához). Ellenőrizze, hogy a mobil eszköz ugyanahhoz a helyi wifihálózathoz csatlakozzon, mint a készüléke (lépjen a mobil eszköz beállításaira, és válassza ki a helyi wifihálózatot).
<b>Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a legközelebbi hivatalos Kenwood szervizközponthoz. A legközelebbi Kenwood szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> weblapon vagy annak magyar verzióján.</b>		

## Környezetbarát tervezésre vonatkozó információk

**Hálózati port:** Egyetlen wifi hálózati port, alapértelmezés szerint aktiválva.

<b>Modell sz.:</b>	<b>TYPE KCL95</b>
<b>Rádiófrekvenciás tartomány:</b>	2412 - 2472 MHz
<b>Maximális adási teljesítmény:</b>	< 20 dBm

### Kommunikációs protokoll: IEEE802.11 b, g, n

A KCL95 készülék egyetlen wifi hálózati porttal rendelkezik, és távirányított hálózati berendezésként való használatra készült.

- A hálózati port deaktiválható a wifibeállítások menüben a „Ki” beállítás kiválasztásával.
- A hálózati portot újra aktiválhatja a wifibeállítások menüben a „Be” beállítás kiválasztásával.

<b>Üzem mód</b>
<b>Nem hálózatos, bekapcsolt</b> - A kijelző az időt, sebességet, hőmérsékletet mutatja
<b>Nem hálózatos, készenléti</b> - 20 perc inaktivitás után a kijelző kialszik. A wifi hálózati port deaktiválva.
<b>Hálózatos, bekapcsolt</b> - A kijelző az időt, sebességet, hőmérsékletet mutatja. A wifi hálózati port aktiválva.
<b>Hálózatos, készenléti</b> - 20 perc inaktivitás után a kijelző kikapcsol, de az összes wifi hálózati port aktív marad. Energiafogyasztás 0,8 W.
<b>Ki</b> - Az egység hátulján lévő kapcsolóval kapcsolható ki.

### Újraaktiválás: A készülék készenléti állapotban ismét aktiválható:

- Hálózatos készenléti állapotból: Érintse meg a kijelzőt, forgassa el a vezérlőtárcsát vagy távirányítással vezérelje az alkalmazáson keresztül.
- Nem hálózatos készenléti állapotból: Érintse meg a kijelzőt vagy forgassa el a vezérlőtárcsát.
- **A készülék távirányítása csak akkor lehetséges, ha az edény és a fedél fel van szerelve a fő egységre.**

### Gyári beállítások visszaállítása - fontos figyelmeztetés

Amikor végleg megválnak a készüléktől, a személyes adatainak védelme érdekében állítsa vissza a gyári alapbeállítást. Ez a parancs törli a készüléken tárolt összes wifi adatot, és visszaállítja a gyári alapbeállítást. A készülék gyári beállításainak visszaállításához válassza a *Beállítások > Gyári visszaállítás lehetőséget*.

## WEBHELY


<b>Üzem mód</b>	<b>Energiafogyasztás</b>
<b>Nem hálózatos, bekapcsolt</b> - A kijelző az időt, a sebességet és a hőmérsékletet mutatja	nincs
<b>Nem hálózatos, készenléti</b> - 20 perc inaktivitás után a kijelző kialszik. A wifi hálózati port deaktiválva.	0,2 W
<b>Hálózatos, bekapcsolt</b> - A kijelző az időt, a sebességet és a hőmérsékletet mutatja A wifi hálózati port aktiválva.	nincs
<b>Hálózatos, készenléti</b> - 20 perc inaktivitás után a kijelző kikapcsol, de az összes wifi hálózati port aktív marad.	0,8 W
<b>Ki</b> - Az egység hátulján lévő kapcsolóval kapcsolható ki.	0,0 W

## Ασφάλεια

- **Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.**

- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.

### **Σημαντική σημείωση - ηλεκτρονικά ιατρικά εμφυτεύματα**

- Όπως όλα τα προϊόντα επαγωγικής θέρμανσης, έτσι και αυτή η συσκευή δημιουργεί μαγνητικά πεδία μικρής εμβέλειας. Αν κάποιος χρήστης ή κάποιο άλλο άτομο κοντά στη συσκευή έχει βηματοδότη ή άλλα ενεργά εμφυτεύματα, θα πρέπει, πριν από τη χρήση, να συμβουλευτεί ιατρό σχετικά με το ενδεχόμενο ασυμβατότητας προκειμένου να μην υπάρξει κίνδυνος για την υγεία του.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα πριν να τοποθετήσετε ή να αφαιρέσετε εξαρτήματα, μετά τη χρήση και πριν να τα καθαρίσετε.
- Διατηρείτε τα μέλη του σώματος, τα μαλλιά, τα κοσμήματα και τα χαλαρά ρούχα μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα εξαρτήματα που έχουν τοποθετηθεί.
- Μην τοποθετείτε τα δάχτυλά σας κ.λπ. στα σημεία σύνδεσης.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία μαγειρέματος.
- Όταν αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη στη λειτουργία μαγειρέματος, να προσέχετε πολύ τα εξής:
  - ο βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις οδηγίες όσον αφορά τη θερμοκρασία και τις μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας,
  - ο φροντίστε η μονάδα και το καλώδιο να βρίσκονται μακριά από παιδιά και από την άκρη της επιφάνειας εργασίας,
  - ο ελέγχετε τακτικά την πρόοδο έτσι ώστε να διασφαλίζετε ότι υπάρχει αρκετό υγρό και ότι το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί υπερβολικά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι χαλασμένη. Πηγαίνετε τη συσκευή για έλεγχο ή επισκευή: ανατρέξτε στην ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην χρησιμοποιείτε μη εξουσιοδοτημένο εξάρτημα ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα ταυτόχρονα.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες ποσότητες και μην υπερβαίνετε ποτέ την ανώτατη ένδειξη χωρητικότητας 3 λίτρων που υπάρχει στο εσωτερικό του μπολ όταν χρησιμοποιείτε την επαγωγική θέρμανση.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα, να διαβάσετε τις οδηγίες ασφαλείας και χρήσης που το συνοδεύουν.
- Να σηκώνετε τη συσκευή με προσοχή γιατί είναι βαριά. Πριν να την σηκώσετε, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή είναι ασφαλισμένη και ότι το μπολ, τα εξαρτήματα, τα καλύμματα των υποδοχών και το καλώδιο είναι σε ασφαλή θέση.
- Κατά την αφαίρεση της συσκευής να την σηκώνετε πάντα κρατώντας την από τη βάση και την κεφαλή του μίξερ. ΜΗΝ σηκώνετε ή μεταφέρετε τη συσκευή από τη λαβή του μπολ.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται σε χώρο κοντά σε παιδιά.
- Μην αφήνετε να βραχεί η μονάδα τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το βύσμα.
- Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε ή όταν ακουμπάτε οποιοδήποτε τμήμα της συσκευής όταν χρησιμοποιείται σε λειτουργία μαγειρέματος ή μετά το μαγείρεμα, ΕΙΔΙΚΑ ΤΟ ΜΠΟΛ, ΤΟ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΟ ΠΙΤΣΙΛΙΣΜΑ ΚΑΙ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ διότι εξακολουθούν να είναι ΖΕΣΤΑ ακόμα και αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Χρησιμοποιήστε τα χερούλια για να αφαιρέσετε και να μεταφέρετε το μπολ. Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας για να πιάσετε το ζεστό μπολ και τους ζεστούς αναδευτήρες.
- Το  σύμβολο που εμφανίζεται πάνω στο προϊόν υποδεικνύει μια επιφάνεια που ενδέχεται να θερμανθεί πολύ κατά τη χρήση.
- Να προσέχετε όταν αφαιρείτε τα εργαλεία του μπολ μετά από παρατεταμένη χρήση, καθώς μπορεί να είναι καυτά.

- Το κάτω μέρος του μπολ παραμένει ζεστό αρκετή ώρα αφού έχει σταματήσει η θέρμανση. Να είστε προσεκτικοί στον χειρισμό και να χρησιμοποιείτε το προστατευτικό σουπλά όταν τοποθετείτε το μπολ σε επιφάνειες που είναι ευαίσθητες σε καυτά σκεύη.
- Φροντίζετε πάντα να μην χυθεί μίγμα από το μπολ του μίξερ ειδικά όταν ανοίγετε το καπάκι του προστατευτικού για το πιτσίσισμα ή όταν σηκώνετε την κεφαλή του μίξερ.
- Αν μεταφέρετε ζεστό φαγητό από το μίξερ στο μπλέντερ, να αφήνετε τα υλικά να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν τα τοποθετήσετε στο μπλέντερ.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το μπολ και τα εξαρτήματα που συνοδεύουν τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε το μπολ με άλλη πηγή θερμότητας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στη λειτουργία μαγειρικής όταν το μπολ είναι άδειο.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα στα ανοίγματα αερισμού.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, φροντίζετε να είναι τοποθετημένη σε επίπεδη επιφάνεια και στο κέντρο του πάγκου εργασίας. Βεβαιωθείτε ότι απέχει τουλάχιστον 10 εκ. από τους τοίχους και ότι δεν υπάρχει εμπόδιο μπροστά στα ανοίγματα αερισμού. Μην την τοποθετείτε κάτω από κρεμαστά ντουλάπια κουζίνας.
- Για τη σωστή και ασφαλή λειτουργία της επαγωγικής κουζίνομηχανής βεβαιωθείτε ότι η βάση του μπολ και οι αισθητήρες θερμοκρασίας είναι καθαροί και στεγνοί πριν το μαγείρεμα.
- Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια επάνω στη βάση του μπολ/επαγωγική ζώνη καθώς μπορεί να θερμανθούν.
- Όπως ισχύει και για όλες τις επαγωγικές συσκευές μαγειρικής δεν πρέπει να τοποθετείτε πιστωτικές κάρτες, μαγνητικά μέσα ή ευαίσθητο ηλεκτρονικό εξοπλισμό κοντά στη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σαν φριτέζα για τηγάνισμα.
- Φροντίζετε πάντα το φαγητό να έχει μαγειρευτεί καλά πριν να το καταναλώσετε.
- Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης των 250 ml όταν μαγειρεύετε με λάδι.
- Το φαγητό πρέπει να καταναλώνεται αμέσως μετά το μαγείρεμα ή να κρυώνει γρήγορα και, στη συνέχεια, να καταψύχεται το συντομότερο δυνατόν.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Μην ασκείτε υπερβολική δύναμη όταν πατάτε την οθόνη αφής και μην χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρά αντικείμενα για το χειρισμό της.
- Μην χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για πυκνόρρευστα μείγματα (π.χ. ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης) καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Το καλώδιο παροχής ρεύματος χρησιμοποιείται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος να μπερδευτεί ή να προκαλέσει πτώση. Τα καλώδια επέκτασης πρέπει να χρησιμοποιούνται με προσοχή. Όταν χρησιμοποιείται καλώδιο επέκτασης: 1) Οι αναγραφόμενες τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών του καλωδίου επέκτασης θα πρέπει να είναι τουλάχιστον αντίστοιχες με τις τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών της συσκευής, και 2) το καλώδιο θα πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην κρέμεται από τον πάγκο ή το τραπέζι από όπου μπορεί να το τραβήξουν παιδιά ή να σκοντάψει κάποιος κατά λάθος. Αν η συσκευή είναι γειωμένη, το καλώδιο επέκτασης θα πρέπει να είναι τρίκλωνο καλώδιο γείωσης. Τα ηλεκτρικά χαρακτηριστικά της συσκευής αναγράφονται στο κάτω μέρος της μονάδας.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.



- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα μίνι κόφτη/μύλου που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονόμετρο ή με χωριστό τηλεχειριστήριο.

## Εξάρτημα ατμού

- Αυτό το εξάρτημα παράγει ατμό που μπορεί να σας κάψει.
- Προσέχετε να μην καείτε από τον ατμό που εξέρχεται από το καλάθι ατμού, ειδικά όταν αφαιρείτε το προστατευτικό για το πιτσίλισμα ή ανασηκώνετε το καπάκι για το άνοιγμα προσθήκης υλικών.
- Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τα εξαρτήματα: όλα τα υγρά, οι υδρατμοί, τα μέρη του ατμομάγειρα ή της Κουζινομηχανής είναι πολύ καυτά. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε μέρη ή πριν τα καθαρίσετε.

## Ασφάλεια των τροφών

- Μαγειρεύετε καλά το κρέας, τα πουλερικά, τα ψάρια και τα θαλασσινά. Ποτέ μην τα μαγειρεύετε κατεψυγμένα.
- Μην ξαναζεσταίνετε μαγειρεμένο φαγητό στον ατμομάγειρα.

### Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.**
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις της Οδηγίας 2014/53/ΕΕ.

### Πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε τα μέρη: βλ. ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός».

Γνωρίστε την κουζινομηχανή Cooking Chef της Kenwood

Επεξήγηση συμβόλων

Υποδοχές εξαρτημάτων

- 1 Υποδοχή υψηλής ταχύτητας (HSO)
- 2 Υποδοχή χαμηλής ταχύτητας (SSO)
- 3 Υποδοχή εργαλείου μπολ
- 4 Υποδοχή γάντζου ανάδευσης

Μίξερ

- 5 Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας
- 6 Κεφαλή μίξερ
- 7 Κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας
- 8 Μπολ cooking chef
- 9 Μοχλός ανύψωσης κεφαλής
- 10 Περιτροφικό χειριστήριο
- 11 Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 12 Οθόνη
- 13 Προστατευτικό σουπλά
- 14 Οπή αποστράγγισης
- 15 Βάση του μπολ/περιοχή επαγωγής
- 16 Ανοίγματα αερισμού
- 17 Αισθητήρες θερμοκρασίας
- 18 Προστατευτικό θερμότητας
- 19 Ελαστική μόνωση (αφαιρούμενη)
- 20 Καπάκι κατά του πιτσίλισματος
- 21 Καπάκι ανοίγματος προσθήκης υλικών
- 22 Αναδευτήρας σχήματος Κ
- 23 Αναδευτήρας Flexi
- 24 Αναδευτήρι


- 25 Αναδευτήρας ζύμης
- 26 Γάντζος ανάδευσης
- 27 Κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης
- 28 Σπάτουλα υψηλής θερμοκρασίας
- 29 Εξάρτημα αφαίρεσης ζύμης
- 30 Κλειδί



Εξάρτημα ατμού

- 31 Στηρίγματα λαβών
- 32 Σακτύλιος στήριξης
- 33 Αναδιπλούμενες λαβές
- 34 Αποσπώμενος δίσκος
- 35 Βάση με θήκες αβγών

### Σημείωση: Εξαρτήματα για υποδοχές χαμηλής ταχύτητας

Η υποδοχή χαμηλής ταχύτητας στο μοντέλο της Κουζινομηχανής σας διαθέτει το σύστημα Twist Connection System. Είναι σχεδιασμένο να δέχεται εξαρτήματα του συστήματος Twist Connection System.

Όταν αγοράζετε νέα εξαρτήματα για την υποδοχή χαμηλής ταχύτητας θα πρέπει να ελέγχετε εάν είναι συμβατά με την Κουζινομηχανή σας. Όλα τα εξαρτήματα του συστήματος Twist Connection System αναγνωρίζονται από τον κωδικό προϊόντος που ξεκινά με KAX, καθώς και από το λογότυπο Twist  που αναγράφεται στη συσκευασία.

Εάν διαθέτετε εξαρτήματα του συστήματος Bar Connection System , θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον προσαρμογέα KAT002ME, προκειμένου να τα συνδέσετε στο σύστημα Twist Connection System  της Κουζινομηχανής σας.


Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).




## Σύνδεση της συσκευής σας στην εφαρμογή Kenwood World

### Ανατρέξτε στις εικόνες **A - D**

Η εφαρμογή Kenwood World θα σας επιτρέψει να ελέγχετε τη συσκευή σας μέσω του smart phone ή του τάμπλετ σας.

- 1 Συνδέστε την πρίζα και πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης στο πλάι της μονάδας μοτέρ.
- 2 Επιλέξτε Ρυθμίσεις  > WiFi > Σύνδεση [Settings (symbol) > WiFi > Connect] και ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη αφής.

### Αριθμός PIN

- Θα τον χρειαστείτε όταν σας ζητηθεί από την εφαρμογή Kenwood World.
- Η συσκευή μπορεί να συνδεθεί μόνον όταν ο Αριθμός PIN εμφανίζεται στην οθόνη. Εάν εισαγάγετε λάθος PIN, ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή και προσπαθήστε ξανά.
- Για να προβάλετε τον αριθμό PIN της μονάδας, επιλέξτε Ρυθμίσεις  > WiFi > Σύνδεση και ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων (μόνον όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο δίκτυο WiFi).

### Σημείωση:

#### WiFi


Λειτουργεί με IEEE802.11 b,g και n στα 2,4 GHz μόνο και συνδέεται σε δίκτυα χρησιμοποιώντας WPA2-PSK

#### Συμβατότητα

Η εφαρμογή Kenwood World είναι συμβατή με τις πιο πρόσφατες εκδόσεις των iOS και Android.

### Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων

#### Σημαντικό

- Κατά την απόρριψη της συσκευής, είναι σημαντικό να επαναφέρετε τις εργοστασιακές ρυθμίσεις για να προστατεύετε τα προσωπικά σας δεδομένα.
- Με αυτή την επιλογή θα διαγραφούν όλα τα δεδομένα του δικτύου WiFi που είναι αποθηκευμένα στη συσκευή και θα επανέλθουν οι εργοστασιακές ρυθμίσεις.
- Για επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων, επιλέξτε Ρυθμίσεις  > Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων.

## Ρύθμιση του Cooking Chef Connect

### Ανατρέξτε στις εικόνες **E - I**

#### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε καθαρίσει την περιοχή επαγωγής, τους αισθητήρες θερμοκρασίας και την εξωτερική επιφάνεια της βάσης του μπολ. Σε αντίθετη περίπτωση θα επηρεαστεί ο αισθητήρας θερμοκρασίας και δεν θα εκτελεστεί σωστά το μαγείρεμα.
  - Βεβαιωθείτε ότι έχουν τοποθετηθεί όλα τα καλύμματα υποδοχών καθώς και το προστατευτικό θερμότητας. Αν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά, δεν ξεκινάει η λειτουργία θέρμανσης.
- 1 Συνδέστε στην πρίζα και πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
  - 2 Στρίψτε δεξιόστροφα τον μοχλό ανύψωσης κεφαλής και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
  - 3 Σπρώξτε το προστατευτικό θερμότητας προς τα πάνω κάτω από την κεφαλή του μίξερ μέχρι να τοποθετηθεί κανονικά. Το προστατευτικό θερμότητας δεν πρέπει ποτέ να χρησιμοποιείται χωρίς να έχει εφαρμόσει σωστά η ελαστική μόνωση.
  - Αν χρησιμοποιείτε την κουζίνομηχανή Cooking Chef Connect χωρίς θερμότητα, δεν χρειάζεται να τοποθετήσετε το προστατευτικό θερμότητας αν δεν χρησιμοποιείτε το προστατευτικό για το πιτσίσιαμα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Τοποθέτηση και χρήση του προστατευτικού για το πιτσίσιαμα».
- 4 Τοποθετήστε το μπολ στη βάση.

- 5 Τοποθετήστε το απαιτούμενο εξάρτημα στην υποδοχή εργαλείου μπολ ή στην υποδοχή γάντζου ανάδευσης αν χρησιμοποιείτε αυτό το εξάρτημα, με τον πείρο μέσα στην εντομή, και στρίψτε έως ότου ασφαλίσει στη θέση.
  - Για να αφαιρέσετε ένα εξάρτημα, ακολουθήστε αντίστροφα το βήμα 5 παραπάνω. (Όταν αφαιρείτε εξαρτήματα μετά το μαγείρεμα, χρησιμοποιείτε πάντα γάντια κουζίνας).
- 6 Για να κατεβάσετε την κεφαλή του μίξερ, ανασηκώστε την λίγο και ύστερα στρίψτε τον μοχλό ανύψωσης της κεφαλής δεξιόστροφα.

**Γάντζος ανάδευσης** - όταν χρησιμοποιείτε τον γάντζο ανάδευσης μπορείτε να συνδυάσετε και το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης για καλύτερη ανάμιξη. Βλ. ενότητα «τοποθέτηση και αφαίρεση του κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης». Ο γάντζος ανάδευσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί και μαζί με τον συρμάτινο αναδευτήρα.  
**Μην χρησιμοποιείτε τον γάντζο ανάδευσης με το εξάρτημα ζυμώνματος.**

## Χρήση της κουζίνομηχανής Cooking Chef Σύνδεση - Μη αυτόματη λειτουργία

- 1 Προσθέστε τα σχετικά υλικά που θα μαγειρέψετε/θα αναμίξετε.
- 2 Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο, την ταχύτητα και τη θερμοκρασία.  
Σημείωση: Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ως μίξερ χωρίς θερμότητα, επιλέξτε «Απενεργοποίηση» όταν ρυθμίζετε τη θερμοκρασία.  
Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο αριστερόστροφα για διακεκομμένη ανάδευση και λειτουργία παλμικής κίνησης. Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο δεξιόστροφα για συνεχόμενες ταχύτητες.
- 3 Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη.
- 4 Για να διακόψετε τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο. Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μαγειρέματος, επειδή η μονάδα θα είναι καυτή.
- Αν η θερμοκρασία του μπολ υπερβεί τους 60°C, η ταχύτητα περιορίζεται αυτόματα για λόγους ασφάλειας, ακόμα και αν έχετε επιλέξει υψηλότερη ταχύτητα. Η ταχύτητα δεν θα αυξηθεί αυτόματα όταν η θερμοκρασία μειωθεί κάτω από 60°C. Πρέπει πρώτα να θέσετε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης και ύστερα να επιλέξετε ξανά ταχύτητα.

## Λειτουργία υψηλής ταχύτητας/υψηλής θερμοκρασίας (HSHT)

Για ανάμιξη σε θερμοκρασίες άνω των 60°C.

- Επιλέξτε χρόνο (εάν χρειάζεται), ταχύτητα και θερμοκρασία 60°C ή παραπάνω
- Στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί μια προειδοποίηση ότι εισέρχετε σε λειτουργία HSHT.
- Αφού διαβάσετε και κατανοήσετε την προειδοποίηση, πατήστε «Ναι» για να επιβεβαιώσετε ότι επιθυμείτε να εισέλθετε σε λειτουργία HSHT.
- Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη.

**Δεν πρέπει να υπερβαίνετε τη μέγιστη χωρητικότητα των 3 λίτρων στο μαγείρεμα και πρέπει να βεβαιώνετε ότι έχει τοποθετηθεί το προστατευτικό για το πιτσίσιαμα. Μην απομακρύνετε από τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.**

- 5 Μόλις ολοκληρωθεί ένα πρόγραμμα, θα ακουστεί από τη μονάδα ένας χαρακτηριστικός ήχος 3 φορές.
- Σημείωση: Αν δεν έχει ρυθμιστεί χρόνος, οι διαδικασίες ζεστάματος και ανάδευσης σταματούν αυτόματα μόλις το χρονόμετρο φτάσει στις 8 ώρες.

- 6 Για να σταματήσει η διαδικασία ζεστάματος, αλλάξει τη θερμοκρασία σε «OFF». Για να διακόψετε τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο.

**Σημαντικό** - Αν οποιαδήποτε στιγμή ανασηκωθεί η κεφαλή του μίξερ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η διαδικασία ζεστάματος θα διακοπεί προσωρινά και το εργαλείο του μπολ θα πάψει να κινείται και δεν θα ξεκινήσει πάλι όταν κατεβάσετε την κεφαλή του μίξερ. Για να θέσετε πάλι το μίξερ σε λειτουργία, χαμηλώστε την κεφαλή και πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο.

## Χρήση Προρρυθμισμένων προγραμμάτων

### Ανατρέξτε στις εικόνες **P** - **R**

- 1 Επιλέξτε το Προρρυθμισμένο μενού.
- 2 Επιλέξτε την προκαθορισμένη ρύθμιση που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
- 3 Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων.
- 4 Για να διακόψετε τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο. Να προσέχετε, καθώς το μπολ και τα εργαλεία θα είναι καυτά.

## Μετά το μαγείρεμα

- **Να προσέχετε όταν χειρίζεστε ή αγγίζετε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής ενόσω βρίσκεται στη λειτουργία μαγειρέματος ή μετά το μαγείρεμα, ΙΔΙΩΣ ΤΟ ΜΠΟΛ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ, καθώς θα συνεχίσουν να ΕΙΝΑΙ ΚΑΥΤΑ για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.**
- Να χρησιμοποιείτε τις λαβές στις πλευρές του μπολ για την αφαίρεση και τη μεταφορά του μπολ. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου κατά τον χειρισμό του καυτού μπολ και των εργαλείων.
- Το κάτω μέρος του μπολ θα διατηρήσει την υψηλή θερμοκρασία του για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά τη διακοπή παροχής θερμότητας. Να προσέχετε κατά τον χειρισμό και τη χρήση προστατευτικού καλύμματος πάγκου εργασίας όπου παρέχεται για την προστασία των θερμοευαίσθητων επιφανειών.

### Συμβουλές και υποδείξεις

- Μερικές συνταγές, ειδικά όσες χρειάζονται μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό, δεν θα φτάσουν σε θερμοκρασία μαγειρέματος πάνω από 100°C (το σημείο βρασμού του νερού).
- Όταν προσθέτετε συστατικά στο μπολ στη διάρκεια του μαγειρέματος, μειώστε την ταχύτητα και προσθέστε τα συστατικά αργά και ομοιόμορφα.
- Για να ζεστάνετε σάλτσες γρήγορα, χρησιμοποιήστε μια ρύθμιση συνεχούς ανάδευσης.
- Αν χρησιμοποιείτε το προστατευτικό για το πιτσίσιο ενώ μαγειρεύετε, να το αφαιρείτε πριν να ανασηκώσετε τη κεφαλή του μίξερ. Προσέχετε τους υδρατμούς που σχηματίζονται στο προστατευτικό για το πιτσίσιο και στο προστατευτικό θερμότητας.
- Όταν ανασηκώνετε την κεφαλή του μίξερ, να το κάνετε αργά, ώστε αν υπάρχουν υγρά στο κάτω μέρος του προστατευτικού θερμότητας να πέσουν μέσα στο μπολ.
- Τέσσερις λειτουργίες καθυστέρησης ανάδευσης είναι διαθέσιμες, οι οποίες σας επιτρέπουν να επιλέγετε την κατάλληλη ένταση ανάδευσης για κάθε συνταγή. Σε μερικές συνταγές απαιτείται διαρκής ανάδευση, ώστε να μην κολλούν τα υλικά στο κάτω μέρος του μπολ, ενώ σε κάποιες άλλες χρειάζεται ανάδευση κατά διαστήματα για να διατηρείται η υφή του φαγητού.

## Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Ζυγίσματος


### Ανατρέξτε στις εικόνες **S**

- 1 Επιλέξτε τη λειτουργία ζύγισης **S** από την οθόνη αφής.
- 2 Τοποθετήστε το μπολ.
- 3 Μηδενίστε τη ζυγαριά.
- 4 Ζυγίστε τα υλικά.
- 5 Για να αλλάξετε τις μονάδες μέτρησης πατήστε το κουμπί των μονάδων μέτρησης στην οθόνη ζυγίσματος.

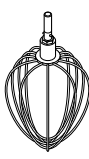




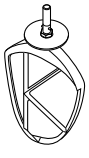









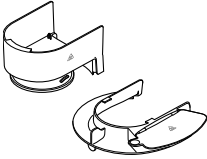









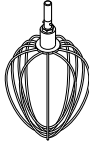



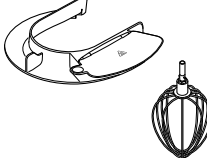



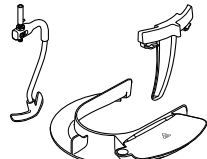








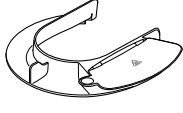



Σημείωση: Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια πριν από τη ζύγιση. Μην ασκείτε πίεση στο μίξερ ή το μπολ κατά τη ζύγιση, καθώς θα επηρεαστεί η ακρίβεια των ζυγαριών. Η λειτουργία ζυγίσματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί όταν η κεφαλή του μίξερ βρίσκεται είτε στην κάτω είτε στην επάνω θέση.

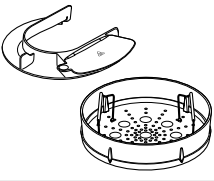



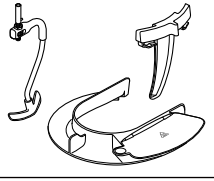






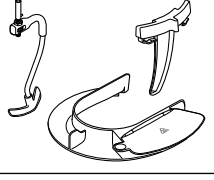






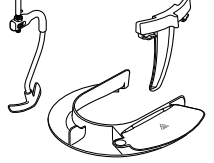






## Πίνακας προρρυθμισμένων προγραμμάτων

Μπορείτε να προσαρμόζετε τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις έτσι ώστε να ταιριάζουν στη συνταγή σας, όταν είναι διαθέσιμες.

Οι μη προσαρμοζόμενες ρυθμίσεις υποδεικνύονται με το εικονίδιο .

Όταν εμφανίζεται η ένδειξη «Ζέσταμα» στην οθόνη ενδείξεων, το χρονόμετρο δεν θα ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση μέχρις ότου να φτάσει η συσκευή στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Προρρυθμισμένος τρόπος μαγειρέματος	Συνιστώμενα εξαρτήματα	Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις (προσαρμοζόμενες)	Στάδιο διατήρησης θερμοκρασίας	Ιδέες για συνταγές/Χρήσεις
Χτύπημα μαρέγκας		 <b>1 λεπτό 15 δευτ.</b> (1 λεπτό - 5 λεπτά)  <b>Μέγ.</b> (Min - Max)  <b>OFF</b> 		Ασπράδια αβγών για μους σοκολάτας
Παντεσπάνι		 <b>1 λεπτό</b> (30 δευτ. - 5 λεπτά)  <b>«1» - «Μέγ.»</b> (1 - Max)  <b>OFF</b> 		Κέικ, κάτκεϊκ
Ζύωμα ζύμης		 <b>10 λεπτό</b> (5 λεπτά - 30 λεπτά)  <b>«Ελάχ.» έως «1»</b> («Ελάχ.» - 1)  <b>OFF</b> 		Ψωμάκια, Πίτσα
Φούσκωμα ζύμης		 <b>1 ώρα</b> (20 λεπτά - 1 ώρα)  <b>OFF</b>   <b>30° C</b> (25° C - 35° C)		Φούσκωμα ζύμης με μαγιά
Λιώσιμο σοκολάτας		 <b>10 λεπτό</b> (3 λεπτά - 1 ώρα)   <b>1</b>  <b>60° C</b>		Μους σοκολάτας
Ελβετική μαρέγκα		 <b>10 λεπτό</b>  <b>Μέγ.</b>  <b>40° C</b>		Βάση γλάσου με βουτυρόκρεμα
Ιταλική μαρέγκα		 <b>4 λεπτό</b>  <b>HSHT 6</b>  <b>60° C - 85° C</b>		Λέμον πάι με μαρέγκα Τούρτα-παγωτό Baked Alaska
Κομπόστα φρούτων		 <b>20 λεπτό</b>   <b>1</b>  <b>104° C</b>	 <b>30 λεπτά</b>   <b>3</b>  <b>62° C</b>	Γέμιση για κέικ, γαρνίρισμα για επιδόρπια
Ποπκόρν		 <b>10 λεπτό</b>  <b>OFF</b>  <b>180° C</b>		Για φρέσκο σπιτικό ποπκόρν

Προρρυθμισμένος τρόπος μαγειρέματος	Συνιστώμενα εξαρτήματα	Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις (προσαρμοζόμενες)	Στάδιο διατήρησης θερμοκρασίας	Ιδέες για συνταγές/Χρήσεις
Μαγείρεμα στον ατμό		 <b>20 λεπτά</b> (15 λεπτά - 45 λεπτά)  <b>OFF</b>  <b>100 °C</b>		Σολομός στη λαδόκολλα
Πιάτα με ανάμιξη όλων των υλικών μαζί		 <b>40 λεπτά</b>  <b>3 - 4</b>  <b>103 °C - 140 °C</b>	 <b>30 λεπτά</b>  <b>2</b>  <b>62 °C</b>	Μπολονέζ
Σούπα με κομματάκια		 <b>20 λεπτά</b>  <b>3 - 4</b>  <b>103 °C - 140 °C</b>	 <b>30 λεπτά</b>  <b>2</b>  <b>62 °C</b>	Μινεστρόνε, ζωμοί
Αργό μαγείρεμα		 <b>2 ώρες</b>  <b>3 - 4</b>  <b>98 °C - 140 °C</b>	 <b>30 λεπτά</b>  <b>2</b>  <b>62 °C</b>	Μοσχάρι μπουργκινιόν

## Συνταγή

### Μαρινάδα δαμάσκηνο

200 γρ. λεπτόρρευστο ανοιχτόχρωμο μέλι

40 γρ. μαλακά δαμάσκηνα

40 ml νερό

- 1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στον μίνι κόφτη/μύλο. Βάλτε το όλη τη νύχτα στο ψυγείο.
- 2 Προσαρμόστε το μηχάνημα στην κουζίνομηχανή.
- 3 Επιλέξτε τη λειτουργία παλμού για 4 δευτερόλεπτα.
- 4 Χρησιμοποιήστε κατά βούληση.

## Εξάρτημα ατμού

### Ανατρέξτε στις εικόνες

- Όταν χρησιμοποιείτε το καλάθι ατμού, τοποθετείτε πάντα τη συσκευή Cooking Chef μακριά από τοίχους και κρεμαστά ντουλάπια κουζίνας: ο ατμός μπορεί να τα καταστρέψει.

- Καρκεύετε τα φαγητά μετά το μαγείρεμα. Με αυτό τον τρόπο θα αποτρέψετε την εμφάνιση λεκέδων ή τη διάβρωση του ανοξείδωτου μπολ.

- 1 Τοποθετήστε τον αποσπώμενο δίσκο σε επίπεδη επιφάνεια και φροντίστε οι λαβές να είναι διπλωμένες προς τα μέσα.
- 2 Στερεώστε το δακτύλιο στήριξης επάνω στο δίσκο και φροντίστε τα στηρίγματα λαβών στο δίσκο να ακουμπούν στις εγκοπές σχήματος V του δίσκου.
- 3 Ανοίξτε τις λαβές και στερεώστε τις στα στηρίγματα λαβών.
- 4 Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε επάνω στο δίσκο. Πρέπει να έχετε πλύνει καλά τα λαχανικά και να τα έχετε ξεφλουδίσει, εάν χρειάζεται.
- 5 Προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού στο μπολ (ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος). Ενδείκνυται το φιλτραρισμένο νερό, καθώς περιορίζει τη δημιουργία αλάτων και λεκέδων.
- 6 Τοποθετήστε το συναρμολογημένο ατμομάγειρα στο μπολ, το ύψος θα ρυθμιστεί αυτόματα.
- 7 Προσαρμόστε το προστατευτικό θερμότητας στην κεφαλή του μίξερ.

- 8 Προσαρμόστε το μπολ και το καλάθι ατμού στην Κουζίνομηχανή.
- 9 Χαμηλώστε την κεφαλή του μίξερ και, στη συνέχεια, προσαρμόστε το προστατευτικό για το πιτσίσιαμα.
- 10 Επιλέξτε προρρυθμισμένο πρόγραμμα ατμού και προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος (σύμφωνα με τον Πίνακα συνιστώμενων χρόνων και θερμοκρασιών μαγειρέματος). Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη
- 11 Αφήστε να βράσει για τον απαιτούμενο χρόνο.
- 12 Αφαιρέστε το προστατευτικό για το πιτσίσιαμα.
- 13 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ.
- 14 Βγάλτε το καλάθι ατμού με τη βοήθεια των λαβών - προσέξτε να μην κλείσουν προς τα μέσα.
- 15 Τοποθετήστε το καλάθι ατμού σε μια πιατέλα ή άλλο κατάλληλο σκεύος.
- 16 Απασφαλίστε τις λαβές και διπλώστε τις λαβές προς το κέντρο. Αφαιρέστε το δακτύλιο στήριξης και ανοίξτε τις λαβές.
- 17 Αφαιρέστε το φαγητό.

### σημαντικό

**Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη συσκευή: όλα τα υγρά, οι υδρατμοί, τα μέρη του ατμομάγειρα ή της Κουζίνομηχανής είναι πολύ καυτά. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.**

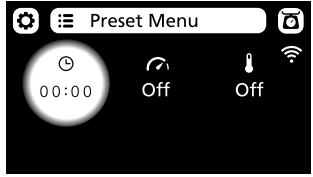
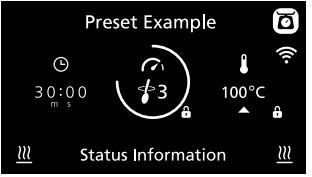











- Μην προσπαθήσετε να προσαρμόσετε ένα εργαλείο ανάμιξης όταν χρησιμοποιείτε το καλάθι ατμού.
- Μην μαγειρεύετε τροφές στο μπολ του μίξερ όταν χρησιμοποιείτε το καλάθι ατμού.

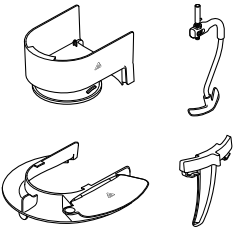



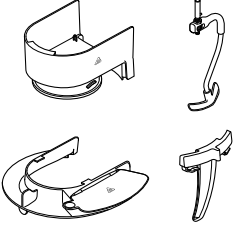



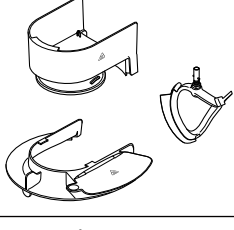



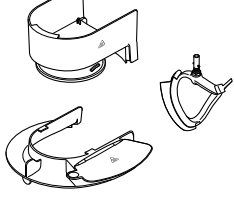



### Συμβουλές και υποδείξεις




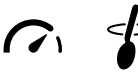
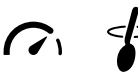
- Το υγρό που έχει μείνει στο μπολ είναι κατάλληλο για σούπες ή ζωμούς. Να είστε προσεκτικοί, καθώς θα είναι πολύ καυτό.
- Αφήνετε κενά ανάμεσα στα κομμάτια των τροφών.
- Ανακατεύετε τις μεγάλες ποσότητες φαγητού στη μέση του μαγειρέματος.
- Τα ισομεγέθη κομμάτια τροφών μαγειρεύονται ομοιόμορφα.

- Εάν μαγειρεύετε στον ατμό περισσότερα από 1 είδη τροφών, μπορείτε να προσθέσετε όσα χρειάζονται λιγότερη ώρα μαγειρέματος αργότερα.
- Εάν ανασηκώσετε το καπάκι ανοίγματος προσθήκης υλικών ή αφαιρέσετε το προστατευτικό για το πιτσίλισμα, θα έχετε απώλεια ατμού και το μαγείρεμα θα διαρκέσει περισσότερο χρόνο.
- Τα υλικά θα εξακολουθήσουν να μαγειρεύονται ακόμα και όταν η Κουζίνομηχανή τεθεί εκτός λειτουργίας, γι' αυτό αφαιρέστε το φαγητό αμέσως.
- Εάν το φαγητό σας δεν είναι καλά μαγειρεμένο, επαναρρυθμίστε το χρόνο. Πιθανώς να πρέπει να προσθέσετε κι άλλο νερό.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι ενδεικτικοί. Ελέγχετε πάντα ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά πριν το καταναλώσετε.
- Φροντίστε να μην εξατμιστεί όλο το νερό που βράζει στη συσκευή, προσθέτοντας νερό όταν χρειάζεται.

## Επεξήγηση των συμβόλων της οθόνης ενδείξεων

	
	<p>Πατήστε αυτό το εικονίδιο για να ανοίξει το μενού ρυθμίσεων.</p>
	<p>Πατήστε αυτό το εικονίδιο για να ανοίξει το μενού προρρυθμισμένων προγραμμάτων.</p>
	<p>Πατήστε αυτό το εικονίδιο για να ανοίξει το μενού των προρρυθμισμένων προγραμμάτων.</p>
	<p>Δείχνει τον επιλεγμένο χρόνο σε ώρες (h), λεπτά (m) και δευτερόλεπτα (s).</p>
	<p>Δείχνει τη διακεκομμένη ανάδευση που έχει επιλεγεί. Εάν επιλεγθεί ταχύτητα που αυξάνεται ή μειώνεται κατά διαστήματα (2 → 4), ο εξωτερικός δακτύλιος θα γεμίζει σταδιακά και η συσκευή θα αναδύεται μόλις γεμίσει ο δακτύλιος.</p>
	<p>Εμφανίζει την επιλεγμένη θερμοκρασία. Το κόκκινο φόντο που αναβοσβήνει υποδεικνύει ότι η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία θέρμανσης. Ένα σταθερό κόκκινο φόντο υποδεικνύει ότι η συσκευή έχει φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία.</p>
	<p>Υποδεικνύει ότι η ρύθμιση (ώρα, ταχύτητα ή θερμοκρασία) δεν μπορούν να ρυθμιστούν.</p>
<p><b>Πληροφορίες κατάστασης</b></p>	<p>Το κείμενο που εμφανίζεται εδώ δείχνει πληροφορίες κατάστασης.</p>
	<p>Υποδεικνύει ότι το μπολ, το περιεχόμενό του και οποιαδήποτε μέρη που χρησιμοποιούνται είναι καυτά. Να τα χειρίζεστε με προσοχή.</p>
	<p>Υποδεικνύει ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε δίκτυο WiFi.</p>
	<p>Υποδεικνύει ότι η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία υψηλής ταχύτητας/υψηλής θερμοκρασίας (HSHT).</p>
	<p>Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο αριστερόστροφα για διακεκομμένη ανάδευση και λειτουργία παλμικής κίνησης. Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο δεξιόστροφα για συνεχόμενες ταχύτητες ελάχιστη - μέγιστη.</p>

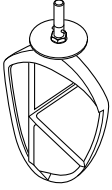



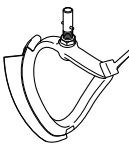



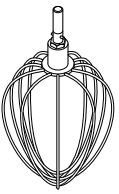



Συνταγές			
Συνταγή	Εργαλείο που χρησιμοποιείται	Προρρυθμισμένος τρόπος μαγειρέματος /Μη αυτόματες ρυθμίσεις	Υλικά
Μινεστρόνε		Σούπα με κομματάκια  <b>20 λεπτά</b>  <b>2 - 3</b>  <b>98 °C</b>	Προσθέστε τα παρακάτω υλικά όλα μαζί: 100 γρ. μπέικον, <i>σε κύβους</i> 2 σκελίδες σκόρδο, <i>ψιλοκομμένες</i> 50 γρ. ρύζι Arborio 2½ κουταλιά. σούπας πολτός ντομάτας 70 γρ. λάχανο σαβόι 1 κουτ. γλυκού αποξηραμένο δεντρολίβανο 2 κουτ. γλυκού αποξηραμένο φασκόμηλο 1 κλωνάρι σέλερι, <i>σε φέτες</i> 60 γρ. πράσο, <i>σε φέτες</i> 75 γρ. κρεμμύδι, <i>σε φέτες</i> 75 γρ. καρότο, <i>σε φέτες</i> 1 λίτρο ζεστός ζωμός λαχανικών Αλάτι και πιπέρι
Μοσχάρι Στρογκανόφ		Πιάτα με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί  <b>30 λεπτά</b>  <b>2 - 3</b>  <b>98 °C</b>	Προσθέστε τα παρακάτω υλικά όλα μαζί: 600 γρ. μοσχάρι, <i>σε κύβους</i> 1 κουταλιά σούπας πάπρικα 1 κουταλιά. σούπας βούτυρο 1 σκελίδα σκόρδο, <i>ψιλοκομμένη</i> 200 γρ. μανιτάρια, <i>σε φέτες</i> 150 γρ. κρεμμύδι, <i>σε φέτες</i> 300 γρ. καρότο, <i>σε φέτες</i> 200ml κρέμα γάλακτος Αλάτι και πιπέρι
Κρεμ Ανγκλέζ		Μη αυτόματες ρυθμίσεις  <b>15 λεπτά</b>  <b>1</b>  <b>85 °C</b>	Προσθέστε τα παρακάτω υλικά όλα μαζί: 250 γρ. <i>πλήρες</i> γάλα 250 γρ. πλήρης κρέμα γάλακτος 1 κουτ. γλυκού εκχύλισμα βανίλιας 2 κουτ. σούπας κορνφλάουρ 96 γρ. κρόκοι αβγού 80 γρ. άχνη ζάχαρη } <i>ανάμειξετε μαζί</i>
Πουτίγκα ρυζιού		Μη αυτόματες ρυθμίσεις  <b>1 ώρα</b> 15 λεπτά  <b>2</b>  <b>95 °C</b>	Προσθέστε τα παρακάτω υλικά όλα μαζί: 150 γρ. κοντόκκοκο ρύζι 1 λίτρο <i>πλήρες</i> γάλα 75 γρ. άχνη ζάχαρη 2 κουταλιά γλυκού εκχύλισμα βανίλιας

Ρυθμίσεις θερμοκρασίας και ταχύτητας		
Οδηγός θερμοκρασιών	60°C	Λιώσιμο σοκολάτας
	72°C - 82°C	Ποσάρισμα
	98°C - 99°C	Σιγοβράσιμο
	100°C	Βράσιμο, μαγείρεμα στον ατμό
	130°C - 140°C	Σοτάρισμα λαχανικών
	180°C	Τσιγάρισμα κρέατος
	(P)	Παλμική λειτουργία - Για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας στη μέγιστη ισχύ.
	 <b>1</b>	Διακεκομμένη ανάδευση 1 - Το μίξερ θα λειτουργεί σε σταθερά χαμηλή ταχύτητα. Για ανακάτεμα ελαφριών υλικών σε πιο παχύρρευστα μείγματα.
	 <b>2</b>	Διακεκομμένη ανάδευση 2 - Ανάδευση κατά διαστήματα με σύντομες παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή την ταχύτητα, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 10 δευτερόλεπτα για περίπου 1,5 περιστροφή.
	 <b>3</b>	Διακεκομμένη ανάδευση 3 - Ανάδευση κατά διαστήματα με μέτριας διάρκειας παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή την ταχύτητα, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 30 δευτερόλεπτα για περίπου 1,5 περιστροφή.
	 <b>4</b>	Διακεκομμένη ανάδευση 4 - Ανάδευση κατά διαστήματα με μεγάλες παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή την ταχύτητα, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 5 λεπτά για περίπου 1,5 περιστροφή.
	Ταχύτητα ελάχιστη - μέγιστη	Αυξάνει συνεχώς ταχύτητα φτάνοντας σταδιακά στη μέγιστη
	HSHT	Για ανάμειξη σε θερμοκρασίες άνω των 60°C σε ταχύτητες Ελάχ. - Μέγ.



## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

**Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.**

		<b>Αναδευτήρας σχήματος K</b> Για να παρασκευάζετε κέικ, μπισκότα, γλυκά, γλάσο, γέμιση γλυκών, εκλέρ και πουρέ πατάτας.		
		<b>Συμβουλές και υποδείξεις</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.</li> <li>• Για να ενσωματωθούν πλήρως τα υλικά στο μείγμα, να διακόπτετε την ανάμειξη και να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ με τη σπάτουλα ανά τακτά διαστήματα.</li> <li>• Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή γλυκών, εκτός εάν η συνταγή σας ζητά κάτι άλλο.</li> </ul>		
<b>Συνταγή/Επεξεργασία</b>		 <b>(Μέγ.)</b>		 <b>(Λεπτά)</b>
Γλυκά και μπισκότα - προσθήκη βουτύρου στο αλεύρι	Βάρος αλευριού	910 γρ.	Ελάχ. → 1	2
Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	Συνολικό βάρος	4 kg	Ελάχ. → Μέγ.	45-60 δευτ.
		<b>Αναδευτήρας Flexi</b> Για μείγματα με κρεμώδη υφή και την ανάμειξη μαλακών υλικών.		
		<b>Συμβουλές και υποδείξεις</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.</li> <li>• Κατά την παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε το πρώτα.</li> </ul>		
<b>Συνταγή/Επεξεργασία</b>		 <b>(Μέγ.)</b>		 <b>(Λεπτά)</b>
Ανάμειξη βουτύρου/μαργαρίνης και ζάχαρης		4,55 kg (μείγμα με 15 αβγά)	Ελάχ. → Μέγ.	4
Χτύπημα αβγών για μείγματα κέικ			Ελάχ. → Μέγ.	1-4
Ανακάτεμα με αλεύρι, φρούτα κ.λπ.			Ελάχ. → 1	30-60 δευτ.
		<b>Αναδευτήρι</b> Για αβγά, κρέμα και σουφλέ.		
		<b>Important</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.</li> <li>• <b>Μην χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για παχύρρευστα μείγματα (π.χ. κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί και ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης) καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη.</b></li> <li>• Για βέλτιστα αποτελέσματα, τα αβγά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Προτού χτυπήσετε ασπράδια αβγών, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λιπαρή ουσία ή κρόκος αβγού στο αναδευτήρι ή στο μπολ.</li> </ul>		
<b>Συνταγή/Επεξεργασία</b>		 <b>(Μέγ.)</b>		 <b>(Λεπτά)</b>
Ασπράδια αβγών		16 (605 γρ.)	Ελάχ. → Μέγ.	1½-2
Παντεσπάνι με λίγα λιπαρά		930 γρ.		4 -6
Κρέμα		2L		1½-3
Ζύμη για πάνκεϊκ • Πρώτα προσθέστε το αλεύρι στο μπολ και έπειτα τα υγρά υλικά. • Ανάμειξη στην ελάχιστη ταχύτητα για να ενωθούν τα υλικά.		250 γρ. Αλεύρι 500 γρ. Γάλα 200 γρ. Αβγά	Ελάχ.	10 δευτ.
			Μέγ.	45-60 δευτ.
Μαγιονέζα • Για βέλτιστα αποτελέσματα, ξεκολλήστε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ αφότου προσθέσετε το λάδι και αναμείξτε για 10 δευτερόλεπτα ακόμη στη μέγιστη ταχύτητα.		2 Egg Yolks 10 γρ. Mustard 200mls Vegetable Oil	Μέγ.	1-1½





Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g).

**Χρήση κρέμας σαντιγί = Φρέσκια κρέμα σαντιγί με τουλάχιστον 38% περιεκτικότητα σε λιπαρά.**



## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.



		Αναδευτήρας ζύμης Για ζύμες με μαγιά		
		Συμβουλές και υποδείξεις Σημαντικό		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μην υπερβαίνετε ποτέ τις αναγραφόμενες μέγιστες ποσότητες - ενδέχεται να υπερφορτώσετε το μηχάνημα.</li> <li>• Εάν αντιληφθείτε ότι η συσκευή καταπονείται, θέστε την εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε το κάθε μισό μέρος χωριστά.</li> <li>• Τα υλικά αναμειγνύονται καλύτερα εάν τοποθετείτε πρώτα τα υγρά.</li> </ul>		
		<b>Μαγιά</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ξηρή μαγιά</b> (του τύπου που πρέπει να διαλυθεί σε νερό): ρίξτε το ζεστό νερό στο μπολ. Στη συνέχεια προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη και αφήστε το μείγμα για περίπου 10 λεπτά μέχρι να γίνει αφρώδες.</li> <li>• <b>Νωπή μαγιά:</b> θρυμματίστε τη μέσα στο αλεύρι.</li> <li>• <b>Άλλοι τύποι μαγιάς:</b> ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.</li> </ul>		
Συνταγή/Επεξεργασία		 (Μέγ.)		 (Λεπτά)
Ζύμη ψωμιού (σφιχτή με μαγιά)	Βάρος αλευριού	350 γρ.-1,6 kg	Ελάχ.	60 δευτ.
	Συνολικό βάρος	564 γρ.-2,58 kg	Δεύτερο ζύμωμα Ταχύτητα 1	3-4
Μαλακό μείγμα μαγιάς (εμπλουτισμένο με βούτυρο και αβγά)	Βάρος αλευριού	250 γρ.-2,6 kg	Ελάχ.	60 δευτ.
	Συνολικό βάρος	478 γρ.-5 kg	1 Δεύτερο ζύμωμα Ταχύτητα 1	3-4 60 δευτ.

Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g).

### Οδηγός μαγειρέματος για το εξάρτημα ατμού

- Αυτοί οι χρόνοι μαγειρέματος είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν 500 ml νερό για φαγητό που απαιτεί χρόνο μαγειρέματος έως 20 λεπτά. Χρησιμοποιήστε 650 ml νερό για φαγητό που απαιτεί περισσότερο χρόνο μαγειρέματος.
- Μην αφήνετε να εξατμιστεί εντελώς το νερό που περιέχει η μονάδα και να συμπληρώνετε την απαιτούμενη ποσότητα νερού.
- Μη γεμίζετε υπερβολικά τα καλάθια όταν μαγειρεύετε στον ατμό πουλερικά και ψάρι.
- Ανατρέξτε στην «Ασφάλεια τροφίμων» στην ενότητα για την ασφάλεια.

### Λαχανικά

Υλικά	 (Μέγ.)	 (Λεπτά)	Ποσότητα νερού	Προετοιμασία
Αρακάς	450 γρ.	15	500 ml	Ξεφλουδίζετε
Φασόλια Ισπανίας	450 γρ.	15-20	500 ml	Κόβετε τις άκρες και σε μικρά κομμάτια
Φασόλια, πράσινα	450 γρ.	15-20	500 ml	Κόβετε τις άκρες
Μπρόκολο	450 γρ.	20	500 ml	Χωρίζετε σε «μπουκέτα»
Λαχανάκια Βρυξελλών	450 γρ.	25	500 ml	Κόβετε τις άκρες και τους μίσχους
Λάχανο	1 μικρό	25	500 ml	Κόβετε σε κομμάτια
Καρότα	450 γρ.	20	500 ml	Κόβετε σε λεπτές φέτες
Κουνουπίδι	1 μέτριο	25 - 30	650 ml	Χωρίζετε σε «μπουκέτα»
Κολοκυθάκια	450 γρ.	15	500 ml	Κόβετε σε λεπτές φέτες
Σέλινο	1 ρίζα	15	500 ml	Κόβετε σε λεπτές φέτες
Πράσα	3	15	500 ml	Κόβετε σε λεπτές φέτες
Γλυκομπίτζελα	250 γρ.	15	500 ml	Κόβετε τις άκρες
Μανιτάρια καλλιέργειας	450 γρ.	10	500 ml	Σφουγγίζετε
Παστινάκι (δαυκί)	450 γρ.	15	500 ml	Κόβετε σε κύβους ή λεπές φέτες
Σπαράγγια	450 γρ.	15	500 ml	Κόβετε τις άκρες
Πατάτες πρώιμες	450 γρ.	30-40	650 ml	Σφουγγίζετε

Πουλερικά και ψάρια				
Συνταγή/Επεξεργασία	 (Μέγ.)	 (Λεπτά)	Ποσότητα νερού	Σχόλια
Κοτόπουλο, στήθος χωρίς κόκαλο	4	30-40	650 ml	Στον ατμό μέχρι να ψηθούν καλά
Αχιβάδες	450 γρ.	10	500 ml	Στον ατμό μέχρι να ανοίξουν
Γαρίδες, μέτριες	450 γρ.	10	500 ml	Στον ατμό μέχρι να ροδίσουν
Ψάρι φιλέτο	230 γρ.	10-20	500 ml	Στον ατμό μέχρι να κομματιάζεται εμκοლა
Ψάρι φέτα	2,5cm πάχος	15-20	500 ml	Στον ατμό μέχρι να κομματιάζεται εμκολα
Ψάρι ολόκληρο	340 γρ.	15-20	500 ml	Στον ατμό μέχρι να κομματιάζεται εμκολα
Αστακουρές	2-4	20	500 ml	Στον ατμό μέχρι να οκκινίσουν
Μύδια	450 γρ.	15	500 ml	Στον ατμό μέχρι να ανοίξουν
Στρείδια	6	15	500 ml	Στον ατμό μέχρι να ανοίξουν
Χτένια	230 γρ.	15	500 ml	Στον ατμό μέχρι να είναι καυτά και τρυφερά

## Ρύθμιση ύψους του εργαλείου

### Ανατρέξτε στις εικόνες **U**

#### Συρμάτινος αναδευτήρας, αναδευτήρας σχήματος K από ανοξείδωτο ατσάλι

Για καλύτερη απόδοση, ο συρμάτινος αναδευτήρας και ο αναδευτήρας σχήματος K πρέπει σχεδόν να ακουμπάνε στο κάτω μέρος του μπολ. Αν χρειάζεται, ρυθμίστε το ύψος χρησιμοποιώντας το κλειδί της συσκευασίας.

#### Αναδευτήρας Flexi - αυτό το εξάρτημα πρέπει να ακουμπάει στο κάτω μέρος του μπολ.

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 2 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε το αναδευτήρι, τον αναδευτήρα σχήματος K ή τον αναδευτήρα Flexi υψηλής θερμοκρασίας.
- 3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Αν χρειάζεται να ρυθμίσετε το ύψος, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εξάρτημα.
- 4 Χρησιμοποιήστε το κλειδί της συσκευασίας για να ξεσφίξετε το παξιμάδι έτσι ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε τον άξονα. Για να χαμηλώσετε το εξάρτημα και να πλησιάσει το κάτω μέρος του μπολ, στρίψτε αριστερόστροφα τον άξονα. Για να ανεβάσετε το εξάρτημα και να απομακρυνθεί από το κάτω μέρος του μπολ, στρίψτε δεξιόστροφα τον άξονα.
- 5 Σφίξτε ξανά το παξιμάδι.
- 6 Τοποθετήστε το εξάρτημα στο μίξερ και κατεβάστε την κεφαλή. (Ελέγξτε τη θέση ώστε να είναι στραμμένη προς τα πάνω).
- 7 Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα κατά περίπτωση μέχρι να τοποθετηθεί σωστά το εξάρτημα. Όταν το εξάρτημα τοποθετηθεί σωστά, σφίξτε καλά το παξιμάδι.

#### Αναδευτήρας Ζύμης - αυτό το εξάρτημα έχει ρυθμιστεί από το εργοστάσιο και δεν χρειάζεται ρύθμιση.

#### Γάντζος ανάδευσης - αυτό το εξάρτημα πρέπει να ακουμπάει στο κάτω μέρος του μπολ.

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 2 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε τον γάντζο ανάδευσης.
- 3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Αν το εξάρτημα χρειάζεται ρύθμιση, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και χρησιμοποιήστε το κλειδί για να ξεσφίξετε το παξιμάδι και μετά χαμηλώστε την κεφαλή.

- 4 Για να χαμηλώσετε το εξάρτημα και να πλησιάσει στο κάτω μέρος του μπολ, στρέψτε τον άξονα ρύθμισης δεξιόστροφα. Για να ανεβάσετε το εξάρτημα και να απομακρυνθεί από το κάτω μέρος του μπολ, στρέψτε τον άξονα ρύθμισης αριστερόστροφα.
- 5 Σφίξτε ξανά το παξιμάδι.

## Τοποθέτηση και χρήση του προστατευτικού για το πιτσίσισμα

### Ανατρέξτε στις εικόνες **V**

Για να συναρμολογήσετε το προστατευτικό για το πιτσίσισμα χρειάζεστε 2 εξαρτήματα: το προστατευτικό θερμότητας και το προστατευτικό για το πιτσίσισμα.

Το προστατευτικό θερμότητας προστατεύει την κεφαλή του μίξερ από τον ατμό που παράγεται κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Το προστατευτικό για το πιτσίσισμα δεν πρέπει να τοποθετείται στο μπολ αν δεν έχει τοποθετηθεί και το προστατευτικό θερμότητας.

- 1 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
  - 2 Σπρώξτε το προστατευτικό θερμότητας προς τα πάνω κάτω από την κεφαλή του μίξερ **8** μέχρι να τοποθετηθεί κανονικά. Το προστατευτικό θερμότητας δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ποτέ χωρίς να έχει εφαρμοστεί σωστά η ελαστική μόνωση.
  - 3 Τοποθετήστε το μπολ πάνω στη βάση.
  - 4 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
  - 5 Ακουμπήστε το προστατευτικό για το πιτσίσισμα πάνω στο χείλος του μπολ και, στη συνέχεια, σπρώξτε προς τα εμπρός μέχρι να τοποθετηθεί κανονικά.
  - Κατά την ανάμιξη, μπορείτε να προσθέτετε συστατικά απευθείας στο μπολ από το άνοιγμα προσθήκης υλικών.
  - 6 Για να αφαιρέσετε το προστατευτικό για το πιτσίσισμα, σύρετέ το για να βγει από τη συσκευή.
- Σημείωση: Το προστατευτικό για το πιτσίσισμα θα παραμείνει στο προστατευτικό θερμότητας όταν η κεφαλή του μίξερ ανασηκωθεί εκτός αν την αφαιρέσετε πριν ανασηκώσετε την κεφαλή του μίξερ.
- 7 Για να αφαιρέσετε το προστατευτικό θερμότητας, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει. Αφαιρέστε το εξάρτημα και τραβήξτε το προστατευτικό θερμότητας προς τα κάτω, κάτω από την κεφαλή του μίξερ.

Σημείωση: Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το προστατευτικό για το πιτσίσισμα όταν η κεφαλή του μίξερ είναι ασφαλισμένη.

## Αφαίρεση και τοποθέτηση των καλυμμάτων των υποδοχών

### Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας

- 1 Για να αφαιρέσετε το κάλυμμα, χρησιμοποιήστε τη λαβή που υπάρχει στο πλάι και σηκώστε το προς τα επάνω.
- 2 Για να το τοποθετήσετε, βάλτε το κάλυμμα πάνω από την υποδοχή και πιέστε το προς τα κάτω.

### Κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας

- 1 Για να αφαιρέσετε το κάλυμμα, χρησιμοποιήστε τη λαβή που υπάρχει στο κάτω μέρος και τραβήξτε το προς τα έξω.
- 2 Για να το τοποθετήσετε, βάλτε το κούμπωμα που υπάρχει στο επάνω μέρος του καλύμματος στην υποδοχή και πιέστε για να ασφαλίσει στη θέση του.

## Τοποθέτηση και αφαίρεση του κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης

### Ανατρέξτε στις εικόνες **W**

Το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης χρησιμοποιείται για καλύτερη ανάμιξη.

- 1 Στερεώστε το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης πάνω από την πλευρά του μπολ με τον αυχένα στην εσωτερική πλευρά και τα κλιπ στην εξωτερική πλευρά.
- 2 Στρέψτε το κλιπ αριστερόστροφα επάνω στις λαβές του μπολ.
- 3 Για να το αφαιρέσετε, επαναλάβετε τη διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ** - Δεν πρέπει να τοποθετείτε το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης όταν χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα σχήματος K, το αναδευτήρι, τον αναδευτήρα ζύμης ή τον αναδευτήρα Flexi.

## Υναρμολόγηση του αναδευτήρα flexi

### Ανατρέξτε στις εικόνες **X**

#### Τοποθέτηση της εύκαμπτης λεπίδας

Η εύκαμπτη λεπίδα είναι ήδη τοποθετημένη και θα πρέπει πάντα να αφαιρείται πριν από τον καθαρισμό.

- 1 Τοποθετήστε προσεκτικά την εύκαμπτη λεπίδα στο εξάρτημα βάζοντας τη βάση της στην υποδοχή και, στη συνέχεια, εφαρμόστε τη μία πλευρά στην εγκοπή, προτού στερεώσετε με προσοχή την άκρη στη θέση της. Επαναλάβετε τη διαδικασία και στην άλλη πλευρά.

## Φροντίδα και καθαριότητα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, θα πρέπει πάντα να την απενεργοποιείτε και να την αποσυνδέετε από την πρίζα.
- Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, ενδέχεται να υπάρξει λίγο λιπαντικό υλικό στην **υποδοχή** ②. Αυτό είναι φυσιολογικό. Απλώς σκουπίστε την υποδοχή.
- Οι μεταλλικές επιφάνειες των αισθητήρων θερμοκρασίας ενδεχομένως να εμφανίσουν ενδείξεις φθοράς κατά τη χρήση. Αυτό δεν επηρεάζει την απόδοση του προϊόντος.
- Μην αφήνετε τον εύκαμπτο αναδευτήρα για υψηλές θερμοκρασίες στο μίξερ, όταν δεν τον χρησιμοποιείτε.

### Συσκευή, καλύμματα υποδοχών

- Σκουπίστε τα με ένα νωπό πανί και έπειτα με ένα στεγνό.
- Μην χρησιμοποιείτε στυλβωτικά και μην βυθίζετε τη συσκευή στο νερό.

### Αναδευτήρας Flexi

- Αφαιρείτε πάντα την εύκαμπτη λεπίδα από το εργαλείο πριν από τον καθαρισμό.
- Πλένετε την εύκαμπτη λεπίδα και το εργαλείο σε ζεστή σαπουνάδα και τα στεγνώνετε πολύ καλά. Εναλλακτικά, τα μέρη μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Σημείωση: Ελέγχετε την κατάσταση του εργαλείου πριν και μετά τη χρήση και, επίσης, ελέγχετε συχνά την κατάσταση της εύκαμπτης λεπίδας και αντικαταστήστε την εάν υπάρχουν σημάδια φθοράς.

### Μπολ, εργαλεία, προστατευτικό για το πιτσίσισμα, κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης

- Πλύνετε τα στο χέρι και, στη συνέχεια, σκουπίστε τα καλά ή πλύνετε τα για το πιτσίσισμα στο πλυντήριο πιάτων (Ανατρέξτε στον πίνακα στην αρχή του βιβλίου οδηγιών).
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινη βούρτσα, σφουγγάρι από ατσάλι ή λευκαντικό για να πλύνετε το μπολ από ανοξειδωτο ατσάλι. Χρησιμοποιήστε ξύδι ή ένα κατάλληλο καθαριστικό κατά των αλάτων για να αφαιρέσετε τα άλατα.
- Εάν κολλήσει φαγητό στο εσωτερικό του μπολ, αφαιρέστε όσο το δυνατό περισσότερη ποσότητα χρησιμοποιώντας την σπάτουλα που σας παρέχεται. Γεμίστε το μπολ με ζεστό σαπουνόνερο και αφήστε το να μουλιάσει. Αφαιρέστε τα επίμονα υπολείμματα χρησιμοποιώντας μια πλαστική βούρτσα.
- Η αλλοίωση του χρώματος του μπολ δεν θα επηρεάσει την απόδοσή του.

### Οπή αποστράγγισης

- Φροντίζετε ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων σε αυτή την περιοχή. Εάν χρειάζεται, για να καθαρίσετε την οπή, χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό σωλήνων ή μια μπατονέτα.

### Αισθητήρες θερμοκρασίας

- Σκουπίστε με ένα νωπό πανί και έπειτα με ένα στεγνό. Μην χρησιμοποιείτε στυλβωτικά ή αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε τους αισθητήρες.

### Εξάρτημα ατμού

- Να θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και να αποσυνδέετε από την παροχή ρεύματος τη συσκευή, προτού αφαιρέσετε το εξάρτημα από την κουζίνομηχανή.
- Για ευκολότερο καθαρισμό, πλένετε πάντα τα μέρη αμέσως μετά τη χρήση. Πλύνετε όλα τα μέρη με ζεστή σαπουνάδα και, στη συνέχεια, στεγνώστε τα σχολαστικά. Εναλλακτικά, μπορείτε να τα πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Το κανονικό νερό και τα φαγητά περιέχουν άλατα και οξέα που μερικές φορές μπορούν να διαβρώσουν τις μεταλλικές επιφάνειες, όπως το εσωτερικό του μπολ του μίξερ. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, καθαρίστε με πλαστική βούρτσα, με ένα μη αποξεστικό συρμάτινο σφουγγαράκι ή με ένα καθαριστικό αποκλειστικά για σκεύη από ανοξειδωτο ατσάλι.

## Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



### ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

## Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το μίξερ δεν λειτουργεί στη λειτουργία θέρμανσης, εμφανίζει ένα μήνυμα σφάλματος και εκπέμπει ένα προειδοποιητικό ηχητικό σήμα.	Έχει ενεργοποιηθεί ένας από τους αισθητήρες ασφαλείας.	Ελέγξτε την οθόνη για ειδοποίηση σχετικά με την αιτία. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Βεβαιωθείτε ότι έχετε κατεβάσει την κεφαλή και ότι έχει κλειδώσει στη θέση της.</li> <li>• Βεβαιωθείτε ότι όλα τα καλύμματα των υποδοχών είναι σωστά τοποθετημένα.</li> <li>• Βεβαιωθείτε ότι το προστατευτικό θερμότητας είναι σωστά τοποθετημένο.</li> <li>• Βεβαιωθείτε ότι το μπολ cooking chef είναι σωστά τοποθετημένο.</li> </ul>
Η ταχύτητα του μίξερ αλλάζει ή μειώνεται κατά το μαγείρεμα.	Η ταχύτητα περιορίζεται αυτόματα όταν το περιεχόμενο του μπολ φτάσει στους 60°C, ενώ ανάβει ο δείκτης προειδοποίησης υψηλής θερμοκρασίας.	Πρόκειται για μια λειτουργία ασφαλείας.
Το φαγητό κολλάει στη βάση του μπολ.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Η ρύθμιση θερμοκρασίας που έχετε επιλέξει ενδεχομένως να είναι υπερβολικά υψηλή.</li> <li>2 Το εργαλείο που χρησιμοποιείται δεν είναι το κατάλληλο.</li> <li>3 Η καθυστέρηση ανάδευσης διαρκεί πολύ.</li> <li>4 Ενδεχομένως το εργαλείο να μην είναι αρκετά χαμηλά μέσα στο μπολ.</li> <li>5 Η ρύθμιση του χρονομέτρου είναι υπερβολικά μεγάλη.</li> <li>6 Ο αισθητήρας ή/και το κάτω μέρος του μπολ ενδεχομένως να μην είναι καθαρά.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Μειώστε τη θερμοκρασία.</li> <li>2 Ελέγξτε αν χρησιμοποιείται το πιο κατάλληλο εξάρτημα και ότι έχει ρυθμιστεί σωστά.</li> <li>3 Αυξήστε τη συχνότητα της καθυστέρησης ανάδευσης ή αυξήστε για συνεχή λειτουργία.</li> <li>4 Προσαρμόστε το εργαλείο.</li> <li>5 Μαγειρέψτε για λιγότερο χρόνο (βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί σωστά).</li> <li>6 Βεβαιωθείτε ότι αυτές οι περιοχές διατηρούνται καθαρές και στεγνές.</li> </ol>
Το φαγητό δεν έχει ομοιογενή υφή.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι υπερβολικά υψηλή.</li> <li>2 Η καθυστέρηση ανάδευσης είναι πολύ συχνή.</li> <li>3 Το μαγείρεμα των υλικών έχει διαρκέσει υπερβολικά πολύ.</li> <li>4 Το εργαλείο που χρησιμοποιείται δεν είναι το κατάλληλο.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Μειώστε τη θερμοκρασία.</li> <li>2 Μειώστε την καθυστέρηση ανάδευσης.</li> <li>3 Μειώστε το χρόνο μαγειρέματος (βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί σωστά).</li> <li>4 Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε το κατάλληλο εργαλείο για την περίπτωση.</li> </ol>

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων		
Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η ταχύτητα ανάμιξης δεν είναι ομοιογενής.	1 Τα υλικά είναι πολύ μεγάλα, πολύ σκληρά ή πολύ συμπαγή.	1 Κόψτε το φαγητό σε μικρότερα κομμάτια, αφαιρέστε τα κουκούτσια των φρούτων, λιώστε αργά τα υλικά χωρίς κάποιο εργαλείο (αλλά βεβαιωθείτε ότι έχετε επιλέξει μια ταχύτητα). 2 Προσθέστε υλικά αφού κατεβάσετε την κεφαλή. 3 Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε το καταλληλότερο εργαλείο.
Η κεφαλή του μίξερ κλείνει με δυσκολία.	1 Τα σκληρά υλικά, όπως η σοκολάτα, που μένουν στο κάτω μέρος του μπολ εμποδίζουν την κεφαλή να ασφαλίσει σωστά όταν είναι κατεβασμένη. 2 Ο γάντζος ανάδευσης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	1 Προσθέστε υλικά αφού κατεβάσετε την κεφαλή του μίξερ. 2 Βεβαιωθείτε ότι ο γάντζος ανάδευσης έχει τοποθετηθεί στην υποδοχή γάντζου ανάδευσης.
Η ταχύτητα του μοτέρ περιορίζεται κατά τη χρήση εξαρτημάτων	Το μπολ που έχει τοποθετηθεί είναι ζεστό.	Αφαιρέστε το μπολ ή αφήστε το να κρυώσει έως κάτω από τους 60°C.
Το συρμάτινος αναδευτήρας ή το αναδευτήρας σχήματος K χτυπούν στο κάτω μέρος του μπολ ή δεν επεξεργάζονται τα υλικά στο κάτω μέρος του μπολ. Ο αναδευτήρας Flexi υψηλής θερμοκρασίας δεν μαζεύει τα υλικά από το κάτω μέρος του μπολ.	Το εργαλείο βρίσκεται σε λάθος ύψος και χρειάζεται ρύθμιση.	Προσαρμόστε το ύψος χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο γαλλικό κλειδί - Βλ. την ενότητα «Ρύθμιση ύψους του εργαλείου».
Ο συρμάτινος αναδευτήρας, ο αναδευτήρας σχήματος K ή το χτυπητήρι για κρεμώδες μίγμα χτυπούν πάνω στο κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης.	Τοποθετήθηκε το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης.	Αφαιρέστε το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης - πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο μαζί με τον γάντζο ανάδευσης.
Δεν μπορεί να τοποθετηθεί το εξάρτημα τοποθετηθεί το εξάρτημα χαμηλής ταχύτητας.	Ελέγξτε εάν το εξάρτημά σας είναι συμβατό για χρήση με το μοντέλο της συσκευής σας. Απαιτείται σύστημα Twist connection system (Μοντέλο KAX) 	Το εξάρτημα πρέπει να διαθέτει το σύστημα KAX twist connection system  για να προσαρμόζει στην υποδοχή. Εάν διαθέτετε εξαρτήματα του συστήματος Bar Connection System  , θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον προσαρμογέα KAT002ME, προκειμένου να τα συνδέσετε στο σύστημα Twist Connection System της Κουζίνομηχανής σας. Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>
Η ενδεικτική λυχνία αναμονής αναβοσβήνει όταν η Κουζίνομηχανή συνδέεται στο ρεύμα για πρώτη φορά.	Η κεφαλή του μίξερ βρίσκεται στην ανασηκωμένη θέση ή δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε ότι η κεφαλή της Κουζίνομηχανής έχει ασφαλίσει σωστά στην κάτω θέση.
Η Κουζίνομηχανή σταματά ενώ λειτουργεί. Η ενδεικτική λυχνία αναμονής αναβοσβήνει αργά.	Το σύστημα προστασίας από την υπερφόρτωση ή από την υπερθέρμανση είναι ενεργό. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας.	Αποσυνδέστε από την πρίζα και ελέγξτε εάν υπάρχουν εμπόδια ή υπερφόρτωση. Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί, αφαιρέστε μερικά από τα υλικά για να μειώσετε το βάρος και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. Εάν το πρόβλημα παραμένει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη εκτός λειτουργίας για 15 λεπτά. Συνδέστε τη στην πρίζα και επιλέξτε πάλι ταχύτητα. Εάν, αφότου εφαρμόσετε την παραπάνω διαδικασία, η συσκευή εξακολουθεί να μην λειτουργεί, επικοινωνήστε με το τμήμα «εξυπηρέτησης πελατών» για περαιτέρω βοήθεια.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων		
Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η Κουζίνομηχανή σταματά ενώ λειτουργεί. Η ενδεικτική λυχνία αναμονής αναβοσβήνει αργά.	1 Αφαιρέθηκε το προστατευτικό θερμότητας ή ένα κάλυμμα υποδοχής. 2 Η κεφαλή μίξερ ανυψώθηκε.	1 Τοποθετήστε το προστατευτικό θερμότητας ή το κάλυμμα υποδοχής και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. 2 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία.
Η ενδεικτική λυχνία αναμονής δεν ανάβει, παρόλο που η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Η Κουζίνομηχανή έχει μείνει στην πρίζα περισσότερο από 30 λεπτά χωρίς να λειτουργεί και έχει μεταβεί σε λειτουργία αναμονής.	Πατήστε μία φορά το κουμπί Αναμονής για επανενεργοποίηση.
Στην οθόνη εμφανίζεται αλφαριθμητικός κωδικός σφάλματος.	Η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά.	Επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της Kenwood. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο Κέντρο Σέρβις της Kenwood, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
Η συσκευή δεν τροφοδοτείται με ρεύμα/η οθόνη δεν ανάβει.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Δεν πατήθηκε ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης. Η συσκευή έχει μεταβεί σε λειτουργία αναμονής.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης στη θέση «On». Αγγίξτε την οθόνη ενδείξεων ή περιστρέψτε το περιστροφικό χειριστήριο.
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Δεν έχει πατηθεί το περιστροφικό χειριστήριο.	Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
Το χρονόμετρο δεν φαίνεται να μετρά αντίστροφα στην οθόνη.	Κατά τη διάρκεια του σταδίου ζεστάματος το χρονόμετρο θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα όταν επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία. Η θερμοκρασία έχει οριστεί να ξεπερνά τους 100°C, αλλά η περιεκτικότητα των υλικών σε νερό μπορεί να εμποδίζει τη θερμοκρασία να υπερβεί τους 100°C.	Κανονική λειτουργία  Μειώστε τη θερμοκρασία ή επιλέξτε τη σωστή θερμοκρασία.
Η θερμοκρασία του περιεχομένου του μπολ δεν υπερβαίνει τους 100°C.	Η περιεκτικότητα των υλικών σε νερό μπορεί να εμποδίζει τη θερμοκρασία να υπερβεί τους 100°C.	Κανονική λειτουργία
Αργή κίνηση ή δονήσεις κατά τη λειτουργία.	Το ανομοιόμορφα καταμεμημένο φορτίο στο μπολ προκαλεί υπερβολικές δονήσεις. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας. Το εργαλείο ή η ταχύτητα που χρησιμοποιείται είναι λάθος.	Μειώστε την ποσότητα ή μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα μέσα στο μπολ και θέστε ξανά τη μονάδα σε λειτουργία. Ανατρέξτε στους σχετικούς πίνακες προγραμμάτων και συνιστώμενων ταχυτήτων για τα κατάλληλα εργαλεία και την ταχύτητα που πρέπει να χρησιμοποιείτε.
Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος E:34	Πρόβλημα με τη σύνδεση WiFi.	Ελέγξτε τον Κωδικό πρόσβασης στο Wi-Fi. Για να καταργηθεί η απομνημόνευση του δικτύου W-Fi από τη συσκευή, μεταβείτε στο Ρυθμίσεις  > WiFi > Κατάργηση απομνημόνευσης δικτύου. Επανεκκινήστε τη Ρύθμιση συσκευής από την εφαρμογή Kenwood World.
 αναβοσβήνει αργά	Δεν είναι δυνατή η εύρεση γνωστού δικτύου Wi-Fi.	Η συσκευή μπορεί να έχει μετακινηθεί, ο δρομολογητής μπορεί να είναι απενεργοποιημένος ή να χρειάζεται επανεκκίνηση.
 αναβοσβήνει γρήγορα	Διαθέσιμο Wi-Fi, αλλά δεν είναι δυνατή η σύνδεση με τους διακομιστές στο cloud.	Ο δρομολογητής μπορεί να χρειάζεται επανεκκίνηση, διαφορετικά, επικοινωνήστε με τον Πάροχο Υπηρεσιών Διαδικτύου. Ελέγξτε αν υπάρχει ενεργή σύνδεση στο διαδίκτυο, στο τοπικό δίκτυο.
Κατά την επικοινωνία με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ενδέχεται να σας ζητηθούν στοιχεία της έκδοσης του λογισμικού. Μπορείτε να τα βρείτε πατώντας το εικονίδιο του μενού ρυθμίσεων και στη συνέχεια επιλέξτε «Σχετικά με τη συσκευή».		



Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων - Συνέχεια		
Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ένδειξη «- -».	Η ζυγαριά μηδενίζεται.	Κανονική λειτουργία.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο του μείον.	Η οθόνη δεν μηδενίστηκε ενώ έχουν αφαιρεθεί τα υλικά ή το μπολ/καπάκι/εξάρτημα. Υλικά ή αντικείμενα έχουν κολλήσει επάνω ή κάτω από τη συσκευή.  Η συσκευή είναι κολλημένη στον τοίχο.	Μηδενίστε την οθόνη ή αντικαταστήστε τα συστατικά που λείπουν ή τοποθετήστε ξανά το μπολ. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υλικά ή αντικείμενα κολλημένα επάνω ή κάτω από τη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει χώρος ανάμεσα στη συσκευή και στον τοίχο. Μηδενίστε την οθόνη προτού ζυγίσετε τα επόμενα υλικά.
Η οθόνη ενδείξεων δεν καταγράφει τις μικρές ποσότητες.	Το βάρος που ζυγίζετε είναι πολύ μικρό.	Χρησιμοποιήστε το κουταλάκι του γλυκού ή το κουτάλι της σούπας ως μεζούρες για τις πολύ μικρές ποσότητες.
Το βάρος άλλαξε στην οθόνη ενδείξεων.	Η συσκευή μετακινήθηκε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.  Αγγίξατε την άκρη του μπολ κατά τη ζύγιση των υλικών.	Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή επίπεδη σταθερή επιφάνεια πριν από τη ζύγιση. Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη λειτουργία ζύγισης και μην αγγίζετε το μπολ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ζύγισης. Μηδενίστε την ένδειξη στην οθόνη προτού ζυγίσετε τα επόμενα υλικά.
Δεν είναι δυνατή η γρήγορη εναλλαγή ανάμεσα σε μετρικό και βρετανικό σύστημα μέτρησης.	Η συσκευή επαναρυθμίζεται έτσι ώστε να εμφανίζει την προηγούμενη επιλεγμένη μονάδα και σύστημα μέτρησης.	Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα και δοκιμάστε ξανά.
Η ζύγιση στην εφαρμογή (το βάρος εμφανίζεται στη φορητή συσκευή) αργεί να ανταποκριθεί.	Αδύναμο σήμα δικτύου WiFi  Η φορητή συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ίδιο τοπικό οικιακό δίκτυο WiFi.	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει ικανοποιητική ισχύ σήματος (επικοινωνήστε με τον πάροχο υπηρεσιών διαδικτύου για οδηγίες σχετικά με το πώς να τη βελτιώσετε). Βεβαιωθείτε ότι η φορητή συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ίδιο τοπικό οικιακό δίκτυο WiFi ως συσκευή (μεταβείτε στις ρυθμίσεις φορητής συσκευής και επιλέξτε το τοπικό δίκτυο WiFi).
<b>Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της Kenwood. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο Κέντρο Σέρβις της Kenwood, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.</b>		



## Πληροφορίες Οικολογικού Σχεδιασμού

**Θύρα δικτύου:** Μία θύρα δικτύου WiFi, ενεργοποιημένη από προεπιλογή.

<b>Αρ. μοντέλου:</b>	<b>TYPE KCL95</b>
<b>Εύρος ραδιοσυχνότητας:</b>	2412 - 2472 MHz
<b>Μέγιστη ισχύς μετάδοσης:</b>	< 20 dBm

### Πρωτόκολλο επικοινωνίας: IEEE802.11 b, g, n

Το KCL95 έχει μία θύρα δικτύου WiFi και προορίζεται για χρήση ως τηλεχειριζόμενος εξοπλισμός δικτύου.

- Η θύρα δικτύου μπορεί να απενεργοποιηθεί από το μενού ρυθμίσεων δικτύου WiFi με την επιλογή «Off» (Απενεργοποίηση).
- Η θύρα δικτύου μπορεί να επανεργοποιηθεί από το μενού ρυθμίσεων δικτύου WiFi με την επιλογή «On» (Ενεργοποίηση).

<b>Λειτουργία</b>
<b>Ενεργοποιημένη μη δικτυωμένη λειτουργία</b> - Η οθόνη ενδείξεων εμφανίζει την οθόνη ώρας, ταχύτητας και θερμοκρασίας
<b>Μη δικτυωμένη λειτουργία σε αναμονή</b> - μετά από 20 λεπτά αδράνειας η οθόνη ενδείξεων απενεργοποιείται.. Απενεργοποιημένη θύρα δικτύου WiFi.
<b>Ενεργοποιημένη δικτυωμένη λειτουργία</b> - Η οθόνη ενδείξεων εμφανίζει την οθόνη ώρας, ταχύτητας και θερμοκρασίας Ενεργοποιημένη θύρα δικτύου WiFi.
<b>Δικτυωμένη λειτουργία σε αναμονή</b> - Μετά από 20 λεπτά αδράνειας η οθόνη ενδείξεων απενεργοποιείται και όλες οι θύρες δικτύου WiFi παραμένουν ενεργοποιημένες. Κατανάλωση ρεύματος 0,8 W.
<b>Απενεργοποίηση</b> - Ενεργοποιείται με τον διακόπτη στο πίσω μέρος της μονάδας.

### Επανεργοποίηση: Η συσκευή μπορεί να επανεργοποιηθεί από τη λειτουργία αναμονής:

- Από δικτυωμένη λειτουργία αναμονής: Αγγίξτε την οθόνη ενδείξεων, περιστρέψτε το περιστροφικό χειριστήριο ή επανεργοποιήστε εξ αποστάσεως μέσω της εφαρμογής.
- Από μη δικτυωμένη λειτουργία αναμονής: Αγγίξτε την οθόνη ενδείξεων ή περιστρέψτε το περιστροφικό χειριστήριο.
- **Το μπολ και το καπάκι πρέπει πάντα είναι τοποθετημένα στην κύρια μονάδα, προκειμένου ο χειρισμός της να μπορεί να πραγματοποιηθεί εξ αποστάσεως.**

### Εργοστασιακές ρυθμίσεις - Σημαντικό

Κατά την απόρριψη της συσκευής, είναι σημαντικό να επαναφέρετε τις εργοστασιακές ρυθμίσεις για να προστατεύετε τα προσωπικά σας δεδομένα. Με αυτή την επιλογή θα διαγραφούν όλα τα δεδομένα του δικτύου WiFi που είναι αποθηκευμένα στη συσκευή και θα επανέλθουν οι εργοστασιακές ρυθμίσεις. Για επαναφορά των εργοστασιακών ρυθμίσεων, επιλέξτε *Ρυθμίσεις > Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων*.

### WEBSITE


Λειτουργία	Κατανάλωση ρεύματος
<b>Ενεργοποιημένη μη δικτυωμένη λειτουργία</b> - Η οθόνη ενδείξεων εμφανίζει την οθόνη ώρας, ταχύτητας και θερμοκρασίας.	Δ/Ι
<b>Μη δικτυωμένη λειτουργία σε αναμονή</b> - Μετά από 20 λεπτά αδράνειας η οθόνη ενδείξεων απενεργοποιείται. Απενεργοποιημένη θύρα δικτύου WiFi	0,2 W
<b>Ενεργοποιημένη δικτυωμένη λειτουργία</b> - Η οθόνη ενδείξεων εμφανίζει την οθόνη ώρας, ταχύτητας και θερμοκρασίας. Ενεργοποιημένη θύρα δικτύου WiFi	Δ/Ι
<b>Δικτυωμένη λειτουργία σε αναμονή</b> - Μετά από 20 λεπτά αδράνειας η οθόνη ενδείξεων απενεργοποιείται και όλες οι θύρες δικτύου WiFi παραμένουν ενεργοποιημένες.	0,8 W
Off (Απενεργοποίηση) - Ενεργοποιείται με τον διακόπτη στο πίσω μέρος της μονάδας.	0,0 W

## Bezpečnosť

- **Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.**

- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.

### **Dôležitá poznámka - elektronické zdravotnícke implantáty**

- V prípade, že používateľ alebo osoba nachádzajúca sa v blízkosti zariadenia má kardiostimulátor alebo iné aktívne implantáty, je potrebné sa pred použitím zariadenia poradiť s lekárom o ich možnej nekompatibilite, aby nedošlo k ohrozeniu zdravia.
- Pred založením alebo vybratím nástrojov/príslušenstva, po použití a pred čistením zariadenie vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Časti tela, vlasy, šperky a voľné oblečenie držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých súčastí a založeného príslušenstva.
- Nikdy nevkladajte prsty a pod. do závesného mechanizmu.
- Keď sa spotrebič nachádza v režime bez varenia, nikdy ho nenechávajte bez dozoru.
- Keď budete chcieť ponechať zariadenie bez dohľadu v režime varenia, venujte veľkú pozornosť tomuto:
  - Zabezpečte dodržanie príslušných pokynov týkajúcich sa teplôt a maximálnych množstiev pripravovaného jedla.
  - Zariadenie a jeho elektrická šnúra musia byť umiestnené mimo dosahu detí a v primeranej vzdialenosti od kraja pracovného povrchu.
  - Pravidelne kontrolujte daný pokrok, aby nedošlo k tomu, že v nádobe nebude dostatok tekutiny alebo že sa jedlo príliš rozvarí.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo alebo viac ako jeden doplnok naraz.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá a pri používaní indukčného ohrievača nikdy neprekračujte maximálnu úroveň naplnenia 3 litre, ktorá je vyznačená vnútri nádoby.
- Pri používaní príslušenstva si prečítajte bezpečnostné pokyny a návod na používanie, ktoré sa ho týkajú.
- Zariadenie je ťažké, pri jeho dvíhaní buďte opatrní. Pred zdvihnutím sa ubezpečte, že rameno robota je zaistené a že nádoba, nástroje, kryty výstupov a elektrická šnúra sú zaistené na svojom mieste.
- När du flyttar på apparaten ska du alltid bära den genom att hålla i piedestalens bas och mixerhuvudet. LYFT INTE och bär inte apparaten genom att hålla i skålhandtaget.
- Nikdy nenechávajte elektrickú šnúru visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Pohonnú jednotku, elektrickú šnúru ani zástrčku nikdy nevystavujte vlhkosti.
- Pri manipulácii alebo dotyku s akoukoľvek časťou zariadenia, ktorá sa práve používa v režime varenia alebo po varení, buďte opatrní, NAJMĀ ĆO SA TÝKA NĀDOBY, KRYTU PROTI VYŠPLECHOVANIU A NĀSTROJOV, pretože tie zostávajú HORÚCE ešte dlho po vypnutí zariadenia. Na vybratie a prenesenie nádoby používajte rukoväť. Pri manipulácii s horúcou nádobou a horúcimi nástrojmi na spracovanie používajte kuchynské rukavice.
-  Symbol označený na výrobku označuje povrch, ktorý sa počas používania môže zahriať.
- Pri vyberaní nástrojov do nádoby po ich dlhšom používaní postupujte opatrne, lebo môžu byť horúce.
- Spodok nádoby ostane horúci ešte dlho po zastavení ohrevu. Pri manipulácii a kladení nádoby na povrchy citlivé na teplo buďte opatrní a používajte ochrannú podložku pracovnej plochy.
- Dávajte pozor na unikajúcu paru z nádoby robota, najmä pri otváraní veka krytu proti vyšplechovaniu alebo dvíhaní ramena robota.
- Ak prekladáte horúce potraviny z robota do mixéra, vždy nechajte ingrediencie pred ich vložením do mixéra vychladnúť na izbovú teplotu.

- Používajte len nádobu a nástroje dodané k tomuto zariadeniu. Nikdy nepoužívajte nádobu s iným zdrojom tepla.
- Nikdy nepúšťajte zariadenie v režime varenia, ak je nádoba prázdna.
- Nevkladajte nič cez ventilačné otvory.
- Pri používaní tohto zariadenia sa ubezpečte, že je umiestnené na rovnom povrchu ďalej od okraja pracovnej plochy. Uistite sa, že zariadenie sa nachádza minimálne 10 cm od stien a že ventilačné otvory nie sú zablokované. Zariadenie neumiestňujte pod vyčnievajúce skrinky.
- Pre správne a bezpečné fungovanie indukčného variča zabezpečte, aby podstavec nádoby a teplotné snímače boli pred varením čisté a suché.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a viečka, by nemali byť umiestnené na podstavci misy/indukčnej oblasti, pretože môžu byť horúce.
- Tak ako v prípade všetkých indukčných varných zariadení nekladte do blízkosti zariadenia, ktoré sa práve používa, kreditné karty, magnetické médiá alebo citlivé elektronické prístroje.
- Zariadenie nepoužívajte na smaženie potravín.
- Pred konzumáciou sa vždy ubezpečte, že potraviny sú dôkladne uvarené.
- Pri varení s olejom neprekračujte množstvo 250 ml.
- Potraviny by ste mali skonzumovať krátko po dovarení alebo ich nechať rýchlo vychladnúť a potom čo najskôr zmraziť.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Pri stláčaní dotykovej obrazovky nepoužívajte nadmernú silu a nikdy na jej obsluhu nepoužívajte ostrý predmet.
- Nepoužívajte metličku na ťažké zmesi (napr. krémový tuk a cukor), pretože by ste ju mohli poškodiť.
- Napájacia elektrická šnúra je navrhnutá tak, aby bolo čo najmenšie riziko toho, že sa do nej niekto zapletie alebo že sa na nej potkne. Možno používať aj predlžovacie elektrické šnúry, ak sa to robí správne. V takých prípadoch treba mať na zreteli toto: 1) Označený elektrický menovitý výkon predlžovacej elektrickej šnúry by mal byť aspoň taký veľký, ako je elektrický menovitý výkon tohto zariadenia. 2) Predlžovacia elektrická šnúra by nemala byť položená na kuchynskej linke, na stole či na iných miestach tak, aby ju mohli stiahnuť deti alebo aby sa na nej mohol niekto nechtiac potknúť. Ak je toto zariadenie uzemneného typu, predlžovacia elektrická šnúra by mala byť trojžilová s koncovkou uzemňovacieho typu. Elektrický menovitý výkon tohto zariadenia je uvedený na spodku jednotky.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, sensorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Maximálna výkonnosť je založená na nadstavci sekáčika/mlynčeka, ktoré má najväčšie zaťaženie. Ostatné nadstavce môžu mať menší odber energie.
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom nejakého externého časovača alebo osobitného systému diaľkového ovládania.

### **Príslušenstvo na varenie parou**

- Toto príslušenstvo produkuje paru, ktorá môže človeka opariť.
- Nepopáľte sa parou, ktorá vychádza z koša parného hrnca, najmä pri vyberaní ochranného krytu proti vyšplechovaniu alebo veka násadca na potraviny.
- Pri manipulácii so súčasťami postupujte opatrne: akákoľvek tekutina, kondenzácia, súčasť parného príslušenstva alebo súčasť kuchynského robota bude veľmi horúca. Používajte kuchynské rukavice.
- Pred nasadením alebo vybratím jednotlivých častí alebo ich čistením odpojte zariadenie zo siete.

## Bezpečnosť pri spracovávaní potravín

- Mäso, hydinu, ryby a dary mora riadne uvarte. A nikdy ich nevarate zamrazené.
- Uvarené jedlo v parnom hrnci znovu neohrievajte.

### Pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- **UPOZORNENIE: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.**
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.
- Toto zariadenie je v súlade so základnými požiadavkami a inými relevantnými ustanoveniami smernice Európskeho parlamentu a Rady 2014/53/EÚ.

### Pred prvým použitím

- Umyte súčasti: prečítajte si časť „Ošetrovanie a čistenie“.

## Poznajete svoj kuchynský robot Kenwood Cooking Chef

### Legenda

#### Výstupy pre príslušenstvo

- ① Výstup pre vysokú rýchlosť (HSO)
- ② Výstup pre pomalú rýchlosť (SSO)
- ③ Zásuvka pre nástroje do nádoby
- ④ Zásuvka pre nástroj na miešanie

#### Multifunkčný robot


- ⑤ Kryt výstupu pre vysokú rýchlosť
- ⑥ Rameno robota
- ⑦ Kryt výstupu pre pomalú rýchlosť
- ⑧ Nádoba multifunkčného robota
- ⑨ Páčka na uvoľňovanie ramena robota
- ⑩ Otočný ovládač
- ⑪ Spínač Zap/vyp
- ⑫ Displej
- ⑬ Ochranná podložka pracovnej plochy
- ⑭ Odtokový otvor
- ⑮ Podstavec na nádobu/indukčná plocha
- ⑯ Ventilačné otvory
- ⑰ Teplotné snímače
- ⑱ Tepelný štít
- ⑲ Gumené tesnenie (odnímateľné)
- ⑳ Kryt proti výšplechovaniu
- ㉑ Veko násadca na potraviny
- ㉒ Metla v tvare K
- ㉓ Šľahač na krémy na používanie pri vysokej teplote
- ㉔ Šľahacia metlička
- ㉕ Nástroj na cesto
- ㉖ Nástroj na miešanie
- ㉗ Pomocný nástavec
- ㉘ Stierka na používanie pri vysokej teplote
- ㉙ Škrabka na cesto
- ㉚ Maticový kľúč



#### Príslušenstvo na varenie parou

- ㉛ Nosiče rukoväti
- ㉜ Operný krúžok
- ㉝ Sklopné rukoväte
- ㉞ Odnímateľná tácka
- ㉟ Držiaky na vajcia

#### Poznámka: Príslušenstvo pripájané cez výstup pre pomalú rýchlosť

Výstup pre pomalú rýchlosť na tomto modeli kuchynského robota je vybavený systémom pripájania Twist. Ten je navrhnutý tak, aby bol kompatibilný s príslušenstvom pripájaným takýmto systémom. Pri kupovaní nového príslušenstva pripájaného cez výstup pre pomalú rýchlosť treba skontrolovať jeho kompatibilitu s týmto kuchynským robotom. Akékoľvek príslušenstvo pripájané systémom Twist možno identifikovať podľa kódu

výrobku, ktorý sa začína písmenami KAX, ako aj podľa loga Twist , ktoré vidno na balení.


Ak vlastníte príslušenstvo vybavené systémom pripájania Bar , na jeho pripájanie k systému pripájania Twist  tohto kuchynského robota budete musieť používať adaptér KAT002ME.

Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).


#### Pripojenie k aplikácii Kenwood World

##### Pozrite si obrázky A - D

Aplikácia Kenwood World vám umožní ovládať toto zariadenie prostredníctvom tabletu alebo inteligentného telefónu.

- 1 Pripojte a stlačte spínač Zap/Vyp na strane napájacej jednotky.
- 2 Vyberte možnosť Nastavenia  > WiFi > Pripojiť a riadte sa pokynmi na dotykovej obrazovke.

##### PIN kód

- Budete ho potrebovať, keď si ho vyžiada aplikácia Kenwood World.
- Zariadenie možno pripojiť len vtedy, keď je na displeji zobrazený PIN kód. Ak nezadáte správny PIN kód, nasledujte pokyny v aplikácii a skúste opäť.
- Na zobrazenie PIN čísla jednotky vyberte Nastavenia  > WiFi > Pripojiť a riadte sa pokynmi na obrazovke displeja (len ak je pripojené k sieti WiFi).

##### Poznámka:

##### Wi-Fi


Funguje len so štandardami IEEE802.11 b, g a n pri frekvencii 2,4 GHz a na spojenie so sieťami využíva protokol WPA2-PSK.

##### Kompatibilita

Aplikácia Kenwood World je kompatibilná s najnovšími verziami operačných systémov iOS a Android.

##### Resetovanie na výrobné nastavenia

##### Dôležité

- Pri likvidácii spotrebiča je dôležité uskutočniť resetovanie na výrobné nastavenia, pre ochranu vašich osobných údajov.
- Ak vyberiete túto možnosť, vymažú sa všetky údaje WiFi uložené v spotrebiči.
- Na resetovanie vášho zariadenia na výrobné nastavenia vyberte možnosť Nastavenia  > Tovársky reset.

#### Ak chcete nastaviť váš Cooking Chef Connect

##### Pozrite si obrázky E - I

##### DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- Ubezpečte sa, že indukčná plocha, teplotné snímače a vonkajší povrch podstavca nádoby sú čisté. Zanedbanie tejto podmienky ovplyvní tepelný snímač, čo bude mať za následok neuspokojivý výsledok varenia.
  - Skontrolujte, či sú založené všetky kryty výstupov vrátane tepelného štítu. Ak nie sú správne založené, funkcia ohrevu nebude fungovať.
- 1 Pripojte a stlačte spínač Zap/Vyp.
  - 2 Pootočte páčku na uvoľňovanie ramena robota v smere hodinových ručičiek a dvíhajte rameno robota, kým sa nezaistí.

- 3 Tlačte tepelný štít hore na spodok ramena robota, kým plne nedosadne do potrebnej pozície. Tepelný štít sa nesmie nikdy používať bez toho, aby bolo správne založené gumené tesnenie.
  - Ak používate Cooking Chef Connect bez tepla, nie je potrebné namontovať tepelný štít, pokiaľ nepoužívate ochranný kryt proti vystreknutiu. Pozrite si časť „Montáž a používanie zostavy ochranného krytu“.
- 4 Nasadte misu na základňu.
- 5 Zložte požadovaný nástroj do zásuvky pre nástroje do nádoby alebo v prípade metly na miešanie do zásuvky pre metlu na miešanie tak, aby kolík vošiel do drážky. Potom nástrojom pootočte, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
  - Pri vyberaní nástroja postupujte podľa kroku 5 opísaného vyššie, ale v opačnom poradí. (Na vyberanie nástrojov po dovarení vždy používajte kuchynské rukavice.)
- 6 Na sklopenie ramena robota ho najprv trochu nadvihnite a potom pootočte páčku na uvoľňovanie ramena robota v smere hodinových ručičiek. Rameno robota potom sklopte do zaistenej pozície.

**Nástroj na miešanie** – keď sa používa nástroj na miešanie, pomocná príchytka na miešanie sa môže použiť aj na podporu zmiešavania, pozri časť „Nasadenie a odstránenie pomocnej príchytky na miešanie“. Miešací nástroj je možné použiť aj s metličkou. **Nepoužívajte miešací nástroj s nástrojom na cesto.**

## Nastavenie vášho Cooking Chef Connect – Manuálna prevádzka

- 1 Pridajte ingrediencie, ktoré chcete variť/miešať.
- 2 Nastavte požadovaný čas, rýchlosť a teplotu.  
Poznámka: Ak chcete stroj používať ako mixér bez tepla, vyberte Možnosť „OFF“ pri nastavení teploty. Otočte otočný ovládač proti smeru otáčania hodinových ručičiek na použitie intervalov miešania a pulzovania. Otočte otočný ovládač v smere hodinových ručičiek na použitie nepretržitých rýchlostí.
- 3 Stlačením otočného ovládača začnete.
- 4 Ak chcete spotrebič kedykoľvek zastaviť, stlačte otočný ovládač. V tomto režime varenia dávajte pozor, pretože jednotka bude horúca.
  - Ak teplota v mise prekračuje 60°C, z bezpečnostných dôvodov bude rýchlosť automaticky obmedzená aj keď vtedy, ak bola zvolená väčšia rýchlosť. Ak teplota klesne pod 60°C, rýchlosť sa automaticky nezvýši. Rýchlosť sa musí najskôr otočiť do polohy Off (Vyp) a požadovaná rýchlosť sa musí znova zvoliť.

### Režim vysokej rýchlosti, režim vysokej teploty (HSHT)

- Miešanie vysokou rýchlosťou pri teplotách 60°C a vyšších.
- Vyberte čas (ak je k dispozícii), rýchlosť a teplota 60 °C alebo viac.
  - Na obrazovke sa objaví upozornenie, že vstupujete do režimu HSHT
  - Po prečítaní a zrušení varovania stlačte tlačidlo áno, aby ste potvrdili, že súhlasíte so vstupom do režimu HSHT.
  - Stlačením otočného ovládača začnete.

**Túto funkciu MUSÍTE používať iba s metličkou a/alebo nástrojom na miešanie. Nemali by ste prekročiť maximálny objem varenia 3 litre a musíte sa ubezpečiť, že je namontovaný ochranný kryt proti vystreknutiu. Prístroj sa nesmie nechať bez dozoru.**

- 5 Po dokončení programu jednotka 3-krát pípne.
  - Poznámka: Ak nebola nastavená žiadna časová dĺžka varenia, procesy ohrevu a miešania sa automaticky ukončia, keď na časovači uplynie 8 hodín.

- 6 Ak chcete proces ohrievania zastaviť, prestavte teplotu na „OFF“ (VYP). Ak chcete spotrebič kedykoľvek zastaviť, stlačte otočný ovládač.

**Dôležité** – Ak je kedykoľvek hlava mixéra počas prevádzky nadvihnutá, proces ohrievania sa pozastaví a nástroj misy sa zastaví a nebude reštartovaný, keď je hlava mixéra znížená. Na reštartovanie mixéra znížte hlavu mixéra a stlačte otočný ovládač.

## Používanie predvolených programov

### Pozrite si obrázky **P** - **R**

- 1 Vyberte ponuku Predvoľby
- 2 Vyberte predvoľbu, ktorú chcete použiť.
- 3 Riadte sa pokynmi na obrazovke displeja.
- 4 Ak chcete spotrebič kedykoľvek zastaviť, stlačte otočný ovládač. Dávajte pozor, pretože misa a nástroje budú horúce.

## Po varení

- **Pri používaní tohto zariadenia v režime varenia alebo po dovarení postupujte pri manipulácii s ním alebo s ktoroukoľvek jeho súčasťou veľmi opatrne. Týka sa to najmä NÁDOBY A NÁSTROJOV, lebo tie zostávajú HORÚCE ešte dlhý čas po jeho vypnutí.**
- Na odstraňovanie a prenášanie misy používajte obojstranné rukoväte. Pri manipulácii s horúcou misou a horúcimi nástrojmi používajte ochranné rukavice.
- Spodná strana misy zostane horúca dlho po zastavení ohrevu. Pri manipulácii postupujte opatrne a používajte ochrannú podložku pracovného povrchu na ochranu povrchov citlivých na teplo.

### Rady a tipy

- Pri niektorých receptoch, najmä pri tých s vysokým obsahom vody, nie je možné dosiahnuť teplotu varu nad 100 °C (keďže to je bod varu vody).
- Pri pridávaní ingrediencií do nádoby počas varenia znížte rýchlosť a ingrediencie pridávajte pomaly a rovnomerne.
- Na rýchle ohrievanie omáčok používanie nastavenie plynulého miešania.
- Ak počas varenia používate kryt proti vyšplechovaniu, vždy ho vyberte pred zdvihnutím ramena robota. Dávajte pozor na kondenzáciu vytvorenú na kryte proti vyšplechovaniu a tepelnom štíte.
- Pri dvíhaní ramena robota postupujte pomaly, aby tekutina na spodnej strane tepelného štítu mohla stiecť späť do nádoby.
- K dispozícii sú štyri funkcie oneskorenia miešania, ktoré vám umožňujú zvoliť vhodné množstvo miešania pre jednotlivé recepty. Niektoré recepty vyžadujú neustále miešanie, aby sa prísady nelepili na spodok mise, kým pri iných receptoch je potrebné prerušované miešanie na zachovanie textúry jedla.

## Používanie funkcie váženia

### Pozrite si obrázky **S**


- 1 Zvoľte funkciu váženia **Ů** na dotykovej obrazovke.
- 2 Nasadte misu.
- 3 Vynulujte stupnicu.
- 4 Odvážte prísady.
- 5 Ak chcete prepínať medzi jednotkami, ťuknite na tlačidlo jednotky na obrazovke váženia.

Poznámka: Pred vážením vždy umiestnite spotrebič iba na suchý, rovný, a stabilný povrch. Počas váženia nevyvíjajte tlak na mixér ani na miskú, pretože by to ovplyvnilo presnosť váh. Funkciu váženia možno použiť s hlavou mixéra v dolnej alebo hornej polohe.

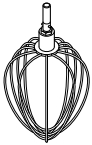




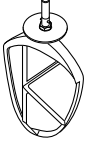




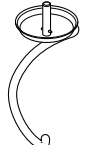




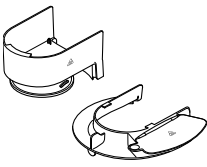








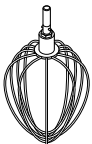



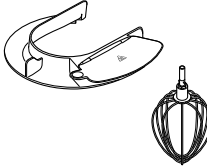



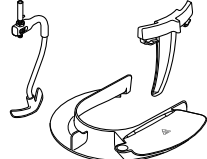












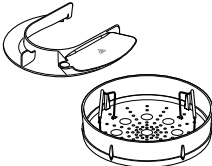



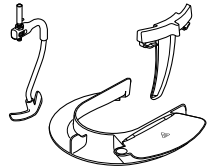






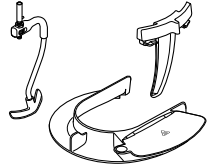






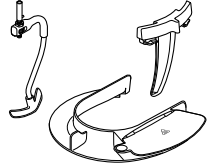






## Tabuľka používania predvolieb

Predvolené nastavenia môžete upraviť podľa svojho receptu, ak sú k dispozícii.

Neupraviteľné nastavenia sú označené ikonou .

Keď sa na displeji zobrazí „Ohrievanie“, časovač nezačne odpočítavať, kým sa nedosiahne správna teplota.

Predvoľba	Odporúčaný nástroj	Predvolené nastavenia (nastaviteľné)	Štádium udržiavania teploty	Nápady k receptom/použitie
Šľahanie vaječného bielku		 <b>1 min 15 sekúnd</b> (1 minút - 5 minút)  <b>Max</b> (Min - Max)  <b>VYP</b> 		Vaječné bielka pre čokoládovú penu
Piškótvý koláč		 <b>1 min</b> (30 sekúnd - 5 minút)  <b>1 - Max</b> (1 - Max)  <b>VYP</b> 		Piškót Victoria, košíčky
Miesenie cesta		 <b>10 minút</b> (5 minút - 30 minút)  <b>Min po 1</b> (min - 1)  <b>VYP</b> 		Žemle, pizza
Kysnutie cesta		 <b>1 hodina</b> (20 minút - 1 hodina)  <b>VYP</b>   <b>30 °C</b> (25 °C - 35 °C)		Kysnutie kvaseného cesta
Rozpúšťanie čokolády		 <b>10 minút</b> (3 minúty - 1 hodina)  <b>1</b>  <b>60 °C</b>		Čokoládová pena
Švajčiarska pusinka		 <b>10 minút</b>  <b>Max</b>  <b>40 °C</b>		Základ pre krémovú polevu
Talianska pusinka		 <b>4 minúty</b>  <b>HSHT 6</b>  <b>60 °C - 85 °C</b>		Citrónová pusinka Pečená Aljaška
Ovocný kompót		 <b>20 minút</b>  <b>1</b>  <b>104 °C</b>	 <b>30 minút</b>  <b>3</b>  <b>62 °C</b>	Tortové plnky, topingy na dezerty
Pukance		 <b>10 minút</b>  <b>VYP</b>  <b>180 °C</b>		Pre čerstvé domáce pukance

Tabuľka používania predvolieb - pokračovanie				
Predvoľba	Odporúčaný nástroj	Predvolené nastavenia (nastaviteľné)	Štádium udržiavania teploty	Nápady k receptom/používanie
Naparovanie		 <b>20 minút</b> (15 minút - 45 minút)  <b>VYP</b>  <b>100°C</b>		Losos na zelenine
Jedlá v jednej mise		 <b>40 minút</b>  <b>3 - 4</b>  <b>103°C - 140°C</b>	 <b>30 minút</b>  <b>2</b>  <b>62°C</b>	Bolonská omáčka,
Hustá polievka		 <b>20 minút</b>  <b>3 - 4</b>  <b>103°C - 140°C</b>	 <b>30 minút</b>  <b>2</b>  <b>62°C</b>	Polievka minestrone
Pomalé varenie		 <b>2 hodiny</b>  <b>3 - 4</b>  <b>98°C - 140°C</b>	 <b>30 minút</b>  <b>2</b>  <b>62°C</b>	Hovädzí vývar

## Recept

### Marináda zo sušených sliviek

200g číreho tekutého medu

40g mäkkých sliviek

40ml vody

- Vložte prísady do mini sekáča/mlynčeka. Dajte na noc do chladničky.
- Pripevnite nastaviteľ k základni mixéra.
- Zapnite funkciu pulzovania na 4 sekúnd.
- Používajte podľa potreby.

## Príslušenstvo na varenie parou

### Pozrite si obrázky

- Pri používaní koša parného hrnca nikdy nekladte multifunkčný robot Cooking Chef blízko stien a pod vyčnievajúce skrinky: para by ich mohla poškodiť.
  - Po uvarení jedlo dochuťte, pomôže to zabrániť vzniku škvrn alebo bodovej korózie na nerezovej nádobe.
- Položením odnímateľnej tácky na rovnú plochu zaistíte, že rukoväť sa budú sklápať dovnútra.
  - Namontovaním operného krúžku na tácku zaistíte, že nosiče rukovätí na krúžku budú pasovať do výrezov tvaru V na táčke.
  - Roztiahnite rukoväť a pripnite ich na nosiče rukovätí.
  - Jedlo, ktoré chcete uvariť, položte na tácku. Podľa potreby zeleninu dôkladne očistite a ošúpte.
  - Pridajte požadované množstvo vody do nádoby (pozri tabuľku varenia). Filtrovaná voda je najlepšia, pretože znižuje tvorbu vodného kameňa a škvrn.
  - Vložte zmontovaný parný hrniec do nádoby - svoju výšku si nájde sám.
  - Na hlavu robota namontujte tepelný štít.
  - Na kuchynský robot založte nádobu a koš parného hrnca.
  - Sklopte hlavu robota a potom namontujte ochranný kryt proti vyšplechnutiu.
  - Vyberte prednastavenie pary a upravte čas varenia (podľa odporúčanej tabuľky pečenia). Spustíte stlačením otočného ovládača
  - Nechajte variť požadovaný čas.

- Demontujte ochranný kryt proti vyšplechnutiu.
- Zdvihnite hlavu robota.
- Pomocou rukovätí vyťahnite koš parného hrnca - dbajte na to, aby sa nesklopili dovnútra.
- Položte koš parného hrnca na veľký tanier alebo inú vhodnú nádobu.
- Odopnite rukoväť a sklopte ich do stredu. Zdvihnite operný krúžok a sklopte rukoväť.
- Vyťahnite jedlo.

### Dôležité upozornenie

**Pri akejkoľvek manipulácii postupujte opatrne: akákoľvek tekutina, kondenzácia, súčasť parného príslušenstva alebo súčasť kuchynského robota bude veľmi horúca. Používajte kuchynské rukavice.**

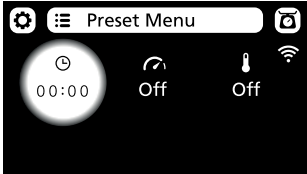
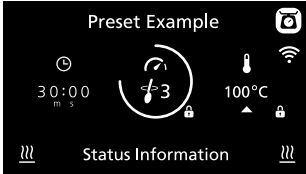











- Počas používania koša parného hrnca sa nepokúšajte namontovať nástroj na spracovanie.
- Počas používania koša parného hrnca nevarte jedlo v nádobe robota.

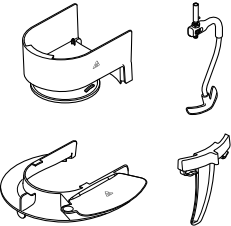



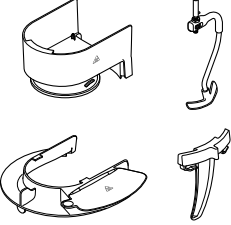



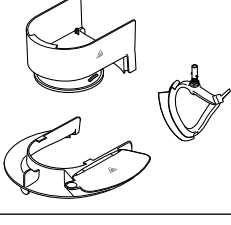



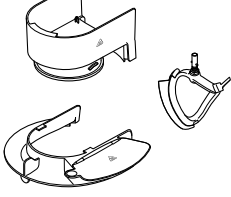



### Rady a tipy

- Tekutina, ktorá zostala v mise, je vhodná na prípravu polievky alebo bujónu. Budte opatrní, bude veľmi horúca.
- Nechávajte medzery medzi kúskami jedla.
- Ak varíte väčšie množstvo, v polovici varenia ho premiešajte.
- Kúsky jedla podobnej veľkosti varte rovnomernejšie.
- Ak dusíte viac než len 1 druh jedla a niektoré potrebuje menej času, pridajte ho neskôr.
- Ak zdvihnete veko násadca na potraviny alebo demontujete ochranný kryt proti vyšplechnutiu, unikne para a varenie môže trvať dlhšie.
- Po vypnutí kuchynského robota by sa jedlo varilo i naďalej, takže ho radšej hneď vyberte.
- Ak jedlo nie je dostatočne uvarené, znovu nastavte čas. Možno budete musieť doliať vodu.
- Časy varenia sú len orientačné. Pred konzumáciou vždy skontrolujte, či je jedlo riadne uvarené.
- Nedovoľte, aby sa zariadenie úplne odparilo, podľa potreby dolievajte vodu.



## Obrazovka displeja vysvetlená

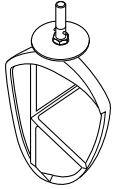



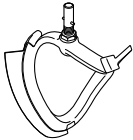



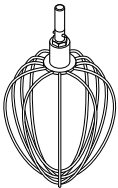



	
	<p>Ťuknutím na túto ikonu otvoríte ponuku nastavení.</p>
	<p>Ťuknite na túto ikonu na otvorenie ponuky prednastavených programov.</p>
	<p>Ťuknutím na túto ikonu odvážite prísady do misy.</p>
	<p>Zobrazuje čas vybraný v hodinách (h), minútach (m) a sekundách (s).</p>
	<p>Zobrazuje vybraný interval miešania. Ak je zvolená prerušovaná rýchlosť (2 → 4) vonkajší prstenec sa bude postupne zvyšovať a spotrebič sa bude miešať, keď je plný.</p>
	<p>Zobrazuje zvolenú teplotu. Pulzujúce červené pozadie znamená, že je stroj v režime ohrevu. Nepretržité svietiace červené pozadie značí, že stroj dosiahol nastavenú teplotu.</p>
	<p>Označuje, že nastavenie (čas, rýchlosť alebo teplota) nie je možné upraviť.</p>
<p>Stavové informácie</p>	<p>Text tu zobrazuje stavové informácie.</p>
	<p>Označuje, že misa, jej obsah a všetky použité časti sú horúce. Prosím zachovávajte opatrnosť.</p>
	<p>Označuje, že spotrebič je pripojený k sieti Wi-Fi.</p>
	<p>Označuje, že zariadenie je v režime vysokej rýchlosti pri vysokej teplote (HSHT)</p>
	<p>Otočte otočný ovládač proti smeru otáčania hodinových ručičiek na použitie intervalov miešania a pulzovania. Otočte otočný ovládač v smere hodinových ručičiek na použitie nepretržitých rýchlostí min - max.</p>

Recepty			
Recept	Použitý nástroj	Predvoľba/ manuálne nastavenia	Zložky
polievka minestrone		hustá polievka  <b>20 minút</b>  <b>2 - 3</b>  <b>98°C</b>	Pridajte nasledujúce prísady naraz: 100g pancetty, <i>nakrájanú</i> 2 strúčiky cesnaku, <i>nasekanú</i> 50g ryže typu arborio 2½ PL paradajkového pretlaku 70g hlávkového kelu 1 lyžička sušeného rozmarínu 2 lyžička sušenej šalvie 1 stonku zeleru, <i>nakrájaného na krajce</i> 60g póru, <i>nakrájaného na krajce</i> 75g cibuľu, <i>nakrájanej na krajce</i> 75g mrkvy, <i>nasekanej na krajce</i> 1L horúceho zeleninového vývaru Soľ a korenie
Hovädzie mäso Stroganoff		Jedlá v jednej mise  <b>30 minút</b>  <b>2 - 3</b>  <b>98°C</b>	Pridajte nasledujúce prísady naraz: 600g hovädzieho, <i>nakrájaného</i> 1 PL papriky 1 PL masla 1 strúčik cesnak, <i>nasekaný</i> 200g hříbov, <i>nakrájaných na krajce</i> 150g cibule, <i>nakrájanej na krajce</i> 300g mrkvy, <i>nakrájanej na krajce</i> 200ml smotana s nízkym obsahom tuku Soľ a korenie
Creme Anglaise		Manuálne nastavenia  <b>15 min</b>  <b>1</b>  <b>85°C</b>	Pridajte nasledujúce prísady naraz: 250g plnotučné mlieko 250g smotany s vyšším obsahom tuku 1 lyžička vanilkového extraktu 2 PL kukuričnej múky 96g vaječných žĺtkov 80g práškového cukru } <i>zmiešajte dokopy</i>
Ryžový puding		Manuálne nastavenia  <b>1 hodina</b> 15 minút  <b>2</b>  <b>95°C</b>	Pridajte nasledujúce prísady naraz: 150g ryže s krátkym zrnom 1L plnotučného mlieka 75g práškového cukru 2 lyžičky vanilkového extraktu

Nastavenia teploty a rýchlosti		
Teplota Usmernenia	60°C	Tavenie čokolády
	72°C - 82°C	Pošírovanie
	98°C - 99°C	Varenie na miernom ohni
	100°C	Varenie, naparovanie
	130°C - 140°C	Pečenie zeleniny
	180°C	Opekanie mäsa
	(P)	Pulse (pulzovanie) - Pre krátke dávky maximálneho výkonu.
	 <b>1</b>	Interval miešania 1 - Mixér bude pracovať pri konštantnej pomalej rýchlosti. Používa sa na jemné premiešanie ľahkých ingrediencií do ťažších zmesí.
	 <b>2</b>	Interval miešania 2 - Prerušované miešanie s krátkymi prestávkami. Ak je spotrebič nastavený do tejto polohy, pracuje prerušovane pomalou rýchlosťou každých 10 sekúnd po dobu 1,5 otočenia.
	 <b>3</b>	Interval miešania 3 - Prerušované miešanie so stredne dlhými prestávkami. Ak je spotrebič nastavený do tejto polohy, pracuje prerušovane pomalou rýchlosťou každých 30 sekúnd po dobu 1,5 otočenia.
	 <b>4</b>	Interval miešania 4 - Prerušované miešanie s dlhými prestávkami. Ak je spotrebič nastavený do tejto polohy, pracuje prerušovane pomalou rýchlosťou každých 5 minút po dobu 1,5 otočenia.
	Rýchlosť min - max	Rýchlosti nepretržitej prevádzky postupne zvyšujúce po max
HSHT	Miešanie pri teplotách nad 60°C pomocou rýchlosti Min-Max.	

## Tabuľka odporúčaného používania

**Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.**





		<b>Metlička v tvare K</b> Na výrobu koláčov, sušienok, pečiva, námrazy, náplní, zákuskov a zemiakovej kaše.		
		<b>Rady a tipy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek.</li> <li>• Mixovanie pravidelne prerušujte a špachtľou zoškrabujte vnútorné steny a dno nádoby, aby ste dosiahli čo najlepšie zapracovanie zložiek.</li> <li>• Na prípravu trvanlivého pečiva používajte studené zložky, ak sa v recepte neudáva inak.</li> </ul>		
<b>Recept/postup</b>		 <b>(Max.)</b>		 <b>(Minúty)</b>
Trvanlivé a sladké pečivo - vtieranie tuku do múky	Hmotnosť múky	910g	Min. → 1	2
Zmesi na múčne koláče	Celková hmotnosť	4kg	Min. → Max.	45-60 sekúnd
		<b>Krémový šľahač</b> Na prípravu krému a miešanie mäkkých prísad		
		<b>Rady a tipy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek.</li> <li>• Pri miešaní tuku s cukrom pri príprave zmesi na koláče/torty používajte vždy tuk izbovej teploty alebo ho najprv nechajte trochu zmäknúť.</li> </ul>		
<b>Recept/postup</b>		 <b>(Max.)</b>		 <b>(Minúty)</b>
Maslo/margarín a cukor		4,55 kg (zmes s 15 vajcami)	Min. → Max.	4
Šľahanie vaječ do zmesi na koláče			Min. → Max.	1-4
Vmiešavanie múky, ovocia a podobne			Min. → 1	30-60 sekúnd
		<b>Šľahacia metlička</b> Napríklad, vajcia, krém a suflé.		
		<b>Dôležité upozornenia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek.</li> <li>• <b>Nepoužívajte metličku na ťažké zmesi (napr. koláčové zmesi, krémový tuk a cukor), pretože by ste ju mohli poškodiť.</b></li> <li>• Najlepšie výsledky sa dosahujú vtedy, keď vajcia sú izbovej teploty. Pred šľahaním vaječných bielkov zabezpečte, aby na šľahacej metličke ani v nádobe nebola žiadna masnota ani vaječné žĺtky.</li> </ul>		
<b>Recept/postup</b>		 <b>(Max.)</b>		 <b>(Minúty)</b>
Vaječné bielka		16 (605g)	Min. → Max.	1½-2
Piškóty bez tuku		930g		4 -6
Smotana		2L		1½-3
Liate cesto na palacinky <ul style="list-style-type: none"> <li>• Do nádoby najprv pridajte múku a potom mokré zložky.</li> <li>• Mixujte pri minimálnej rýchlosti, aby ste zapracovali zložky.</li> </ul>		250g múky 500g mlieka 200g vajíčok	Min.	10 sekúnd
			Max.	45-60 sekúnd
Majonéza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Po pridaní oleja zoškrabte vnútorné steny nádoby a spustite na ďalších 10 sekúnd pri max. rýchlosti.</li> </ul>		2 vaječné žĺtká 10g horčice 200ml zeleninového oleja	Max.	1-1½

Veľkosť použitých vaječ = stredná (hmotnosť 53 - 63 g).

**Použitá smotana na šľahanie = čerstvá smotana na šľahanie s minimálnym obsahom tuku 38%**

## Tabuľka odporúčaného používania

**Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.**



	<b>Nástroj na cesto</b> <b>Na kysnuté cesto</b>			
	<b>Rady a tipy</b> <b>Dôležité upozornenia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nikdy neprekračujte uvedené maximálne množstvá, aby ste nepreťažili zariadenie.</b></li> <li>• Ak budete počuť, že sa zariadenie trápi, vypnite ho, vyberte z nádoby polovicu cesta a jednotlivé polovice cesta potom spracujte osobitne.</li> <li>• Zložky sa najlepšie mixujú vtedy, keď do nádoby najprv vlejete tekuté zložky.</li> </ul> <b>Droždie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sušené droždie (druh, ktorý potrebuje vodu):</b> Do nádoby vlejete teplú vodu. Potom do nej pridajte droždie a cukor a zmes nechajte približne 10 minút postáť, aby sa spenila.</li> <li>• <b>Čerstvé droždie:</b> Namrvte ho do múky.</li> <li>• <b>Iné druhy droždia:</b> Riadte sa inštrukciami výrobcu.</li> </ul>			
<b>Recept/postup</b>		 <b>(Max.)</b>		 <b>(Minúty)</b>
Cesto na chlieb (ťažké kysnuté)	Hmotnosť múky	350g-1,6kg	Min 1	60 sekúnd 3-4
	Celková hmotnosť	564g-2,58kg	Rýchlosť 1 pre prehnetenie	60 sekúnd
Lahké kysnuté cesto (obohatené o maslo a vajcia)	Hmotnosť múky	250g-2,6kg	Min 1	60 sekúnd 3-4
	Celková hmotnosť	478g-5kg	Rýchlosť 1 pre prehnetenie	60 sekúnd



Veľkosť použitých vajec = stredná (hmotnosť 53 - 63 g).

## Príručka na varenie príslušenstvo na varenie parou

- Tieto časy varenia sú len orientačné. Môžete použiť 500 ml vody na jedlo, ktoré vyžaduje dobu varenia až 20 minút. Na prípravu potravín s dlhšou dobou varenia použijete 650 ml vody.
- Nedovoľte, aby prístroj naparoval dosucha, podľa potreby dolejte vodu.
- Pri naparovaní hydiny a rýb nepreplňajte kôš.
- Prečítajte si časť „Bezpečnosť potravín“ v časti Bezpečnosť.

### Zelenina

Ingrediencia	 <b>(Max.)</b>	 <b>(minúty)</b>	Množstvo vody	Príprava
Špargľa	450g	15	500ml	Očistiť
Fazuľa, zelená	450g	15-20	500ml	Očistiť
Fazuľa, suchá	450g	15-20	500ml	Očistiť a natenko pokrájať
Brokolica	450g	20	500ml	Rozdeliť na ružičky
Ružičkový kel	450g	25	500ml	Očistiť a odrezat spodky
Hlávková kapusta	1 malá	25	500ml	Natrhať
Mrkva	450g	20	500ml	Natenko pokrájať
Karfiol	1 stredný	25 - 30	650ml	Rozdeliť na ružičky
Cukina	450g	15	500ml	Natenko pokrájať
Zeler	1 head	15	500ml	Natenko pokrájať
Pór	3	15	500ml	Natenko pokrájať
Hrach siaty	250g	15	500ml	Očistiť
Šampiňóny	450g	10	500ml	Otrieť
Pastrnák	450g	15	500ml	Pokrájať na kocky alebo tenké plátky
Hrášok	450g	15	500ml	Vylúpať
Zemiaky, nové	450g	30-40	650ml	Otrieť

Hydina a ryby				
Recept/postup	 (Max.)	 (minúty)	Množstvo vody	Poznámky
Kuracie prsia bez kosti	4	30-40	650ml	Variť v pare, kým nebudú celkom uvarené a mäkké
Lastúrniky	450g	10	500ml	Variť v pare, kým sa neotvorí
Krevety, stredné	450g	10	500ml	Variť v pare, kým nezružovejú
Ryby, filety	230g	10-20	500ml	Variť v pare, kým sa nezačnú rozdeľovať na plátky
Ryby, plátky	hrúbka 2.5cm	15-20	500ml	Variť v pare, kým sa nezačnú rozdeľovať na plátky
Ryby, celé	340g	15-20	500ml	Variť v pare, kým sa nezačnú rozdeľovať na plátky
Chvosty z homára	2-4	20	500ml	Variť v pare, kým nesčervenajú
Slávky	450g	15	500ml	Variť v pare, kým sa neotvorí
Ustrice	6	15	500ml	Variť v pare, kým sa neotvorí
Hrebenatky	230g	15	500ml	Variť v pare, kým nebudú horúce a mäkké

Nastavenie výšky nástroja

**Pozrite si obrázky U**

**Šlahacia metla, metla v tvare K z nehrdzavejúcej ocele**

Na dosahovanie najlepších výsledkov by sa mali šlahacia metla a metla v tvare K **takmer** dotýkať dna nádoby. V prípade potreby upravte výšku pomocou dodaného maticového kľúča.

**Šlaháč na krémy na používanie pri vysokej teplote** - tento nástroj by sa mal takmer dotýkať dna nádoby.

- 1 Odpojte zariadenie z elektrickej siete.
- 2 Nadvihnite hlavu mixéra a vložte metličku, k-šlaháč alebo šlaháč na krémy na šlahanie pri vysokej teplote.
- 3 Sklopte rameno robota. Ak je potrebné nastaviť bezpečnú vzdialenosť nástroja, zdvihnite rameno robota a vyberte nástroj.
- 4 Pomocou dodaného maticového kľúča povoľte maticu, aby ste mohli nastaviť pohonný hriadeľ. Ak chcete dostať nástroj bližšie ku dnu nádoby, otočte hriadeľom v protismere hodinových ručičiek. Ak chcete nástroj zdvihnúť ďalej od dna nádoby, otočte hriadeľom v smere hodinových ručičiek.
- 5 Znova utiahnite maticu.
- 6 Založte nástroj do robota a sklopte rameno robota. (Skontrolujte polohu nástroja podľa hore uvedených bodov.)
- 7 V prípade potreby zopakujte predchádzajúce kroky, kým nebude nástroj umiestnený správne. Po správnom umiestnení nástroja pevne utiahnite maticu.

**Nástroj na cesto** - tento nástroj bol nastavený pri výrobe a nie je upravovateľný.

**Nástroj na miešanie** - tento nástroj by sa mal takmer dotýkať dna nádoby.

- 1 Odpojte zariadenie z elektrickej siete.
- 2 Nadvihnite rameno robota a založte nástroj na miešanie.
- 3 Sklopte rameno robota. Ak treba nástroj upraviť, nadvihnite rameno robota a maticovým kľúčom uvoľnite maticu. Potom opäť sklopte rameno robota.
- 4 Na spustenie nástroja bližšie ku dnu nádoby pootočte nastavovacie koliesko v smere hodinových ručičiek. Na zdvihnutie nástroja vyššie od dna nádoby pootočte nastavovacie koliesko v protismere hodinových ručičiek.
- 5 Dotiahnite maticu.

Zakladanie a používanie zostavy krytu proti vyšplechovaniu

**Pozrite si obrázky V**

Zostava krytu proti vyšplechovaniu sa skladá z dvoch dielov: tepelného štítu a krytu proti vyšplechovaniu.

Tepelný štít slúži na ochranu hlavy mixéra pred parou, ktorá sa vytvára počas procesu varenia.

Kryt proti vyšplechovaniu by nemal byť na nádobe založený, ak nie je založený aj tepelný štít.

- 1 Dvihnite rameno robota, až kým sa nezaistí.
- 2 Tepelný štít zatlačte nahor na spodnú stranu ramena robota, kým úplne nezapadne na miesto. Tepelný štít sa nesmie nikdy používať bez správne nasadeného gumového tesnenia.
- 3 Nasadte nádobu na podstavec.
- 4 Sklopte rameno robota.
- 5 Kryt proti vyšplechovaniu položte na okraj nádoby a potom ho posuňte dopredu, kým úplne nezapadne na miesto.
- Počas spracovania sa ingrediencie môžu pridávať priamo do nádoby cez násadec na potraviny.
- 6 Ak chcete kryt proti vyšplechovaniu vybrať, jednoducho ho vysuňte zo zariadenia.

Poznámka: Ochranný kryt proti vystreknutiu zostane pripnutý k tepelnému štítu, keď je hlava mixéra nadvihnutá, pokiaľ nie je odstránená pred nadvíhaním hlavy zmiešavača.

7 Ak chcete vybrať tepelný štít, dvíhajte rameno robota, kým sa nezaistí. Vyberte nástroj a potom potiahnite tepelný štít nadol zo spodnej strany ramena robota.

Poznámka: Kryt proti vyšplechovaniu zakladajte a skladajte len vtedy, keď je rameno robota v zaistenej polohe.

Vyberanie a zakladanie krytov výstupov

**Kryt výstupu pre vysokú rýchlosť**

- 1 Pri vyberaní krytu ho chyťte za výčnelok a nadvihnite ho smerom nahor.
- 2 Pri zakladaní krytu ho umiestnite na výstup a zatlačte nadol.

**Kryt výstupu pre pomalú rýchlosť**

- 1 Pri vyberaní krytu ho chyťte za výčnelok nachádzajúci sa na jeho spodku a vytiahnite ho smerom von.
- 2 Pri zakladaní krytu umiestnite západku nachádzajúcu sa na jeho vrchu do výklenku výstupu a zatlačte ho, aby ste ho zacvakli do potrebnej pozície.

## Zakladanie a vyberanie pomocného nástavca

### Pozrite si obrázky

Pomocný nástavec možno používať na pomoc s miešaním.

- 1 Zasuňte pomocný nástavec na stenu nádoby tak, aby vertikálny hrebeň bol vnútri nádoby a spona na jej vonkajšej strane.
- 2 Sponu posuňte v protismere hodinových ručičiek na rukoväť nádoby.
- 3 Pri vyberaní pomocného nástavca postupujte podľa opisu vyššie, ale v opačnom poradí.

**DOLEŽITÉ** - Pomôcka na miešanie by sa nemala pripieňovať pri použití k-šľahača, metličky, nástroj na cesto alebo šľahača.

## Montáž šľahača na krémy na používanie pri vysokej teplote


### Pozrite si obrázky

#### Zakladanie stierky

Stierka sa dodáva už založená, no pred čistením ju vždy treba vybrať.

- 1 Flexibilnú stierku opatrne založte na nástroj umiestnením jej základne do otvoru. Potom jednu stranu vložte do drážky a koniec opatrne zaistite na miesto. Zopakujte to aj s druhou stranou.

## Ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Na **výstupe**  sa môže pri prvom použití objaviť trochu mazu. Tento jav je bežný – maz stačí zotrieť.
- Kovové povrchy teplotných snímačov môžu pri bežnom používaní vykazovať známky opotrebovania. Výkon výrobku to však neovplyvňuje.
- Flexibilnú stieracu metlu na používanie pri vysokej teplote nenechávajte založenú v robote, ak zariadenie nepoužívate.

#### Zariadenie, kryty výstupov

- Poutierajte vlhkou handričkou a vysušte.
- Nikdy nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ani ich neponárajte do vody.

#### Šľahač na krémy na používanie pri vysokej teplote

- Pred čistením vyberte z nástroja flexibilnú stierku.
- Nástroj a flexibilnú stierku umyte v horúcej mydlovej vode a potom dôkladne osušte. Eventuálne možno tieto súčasti umývať aj v umývačke riadu.

Poznámka: Pred použitím, ako aj po ňom, kontrolujte stav telesa nástroja a pravidelne kontrolujte aj stav stierky, a ak na nej uvidíte nejaké známky opotrebovania, vymeňte ju.

#### Nádoba, nástroje, kryt proti výšľechovaniu, spona

- Umývajte ručne a dôkladne vysušte alebo umývajte v umývačke riadu (pozri tabuľku na začiatku manuálu).
- Na čistenie nádoby z nehrdzavejúcej ocele nikdy nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku ani bielizňo. Na odstránenie vodného kameňa používajte ocot alebo nejaký vhodný prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa.
- Ak sa potraviny pripália alebo prilepia na vnútro nádoby, odstráňte ich čo najskôr pomocou dodanej stierky. Nádobu naplňte teplou mydlovou vodou a nechajte odmočiť. Pomocou nylonovej kefy odstráňte všetky nepoddajné usadeniny.
- Zafarbenie nádoby nemá vplyv na jej výkon.

#### Odtokový otvor

- Zabezpečte, aby sa v tejto oblasti nenachádzali žiadne potraviny. V prípade potreby použite na vyčistenie čistič na rúrky alebo vatovú tyčinku.

## Teplotné snímače

- Poutierajte vlhkou handričkou a dôkladne vysušte. Na čistenie snímačov nikdy nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré nástroje.

## Príslušenstvo na varenie parou

- Pred demontážou príslušenstva z kuchynského zariadenia ho vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Jednotlivé diely sa budú ľahšie čistiť, ak ich vždy umyjete hneď po použití. Všetky diely môžete umývať v horúcej mydlovej vode, potom ich dôkladne vysušte. Alebo ich môžete dať umyť do umývačky riadu.
- Bežná voda a potraviny obsahujú soli a kyseliny, ktoré niekedy môžu mať účinok na kovové povrchy, ako napr. vnútrajšok nádoby robota. Ak k tomu dôjde, očistite ju nylonovou kefkou, neabrazívnou drôtenkou alebo čističom na nehrdzavejúcu oceľ.

## Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci si najprv prečítajte časť „Riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odnesť ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



## DOLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNÚ LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.


Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Riešenie problémov		
Problém	Príčina	Riešenie
Robot nefunguje v režime ohrevu, zobrazilo sa chybové hlásenie a ozval sa varovný zvukový signál.	Aktivoval sa jeden z bezpečnostných snímačov.	Skontrolujte displej, či na ňom nie je upozornenie na príčinu. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zabezpečte, aby bolo rameno robota sklopené a zaistené na svojom mieste.</li> <li>• Zabezpečte, aby boli všetky kryty výstupov správne založené.</li> <li>• Zabezpečte, aby bol tepelný štít správne založený.</li> <li>• Zabezpečte, aby bola nádoba multifunkčného robota správne založená.</li> </ul>
Zariadenie počas varenia mení rýchlosť alebo rýchlosť je obmedzená.	Rýchlosť sa automaticky obmedzí, keď teplota obsahu nádoby dosiahne 60 °C, a rozsvieti sa kontrolka upozorňujúca na vysokú teplotu.	Toto je bezpečnostná funkcia.
Potraviny sa pripalujú na spodku nádoby.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Nastavená teplota môže byť príliš vysoká.</li> <li>2 Používa sa nesprávny nástroj.</li> <li>3 Interval medzi miešaniami je príliš dlhý.</li> <li>4 Nástroj nie je zrejme v nádobe dostatočne nízko.</li> <li>5 Časovač bol nastavený na príliš dlhú dobu.</li> <li>6 Snímač a/alebo spodok nádoby zrejme nie je čistý.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Znížte teplotu.</li> <li>2 Ubezpečte sa, že používate najvhodnejší nástroj a že je správne nastavený.</li> <li>3 Zvýšte frekvenciu miešania alebo prejdite na nepretržité miešanie.</li> <li>4 Nastavte polohu nástroja.</li> <li>5 Varte kratšie (ubezpečte sa, že potraviny sú dôkladne uvarené).</li> <li>6 Zabezpečte, aby boli tieto plochy čisté a suché.</li> </ol>
Nezachováva sa konzistencia potravín.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Zvolená teplota je príliš vysoká.</li> <li>2 Miešanie je príliš časté.</li> <li>3 Ingrediencie sa varili príliš dlho.</li> <li>4 Používa sa nesprávny nástroj.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Znížte teplotu.</li> <li>2 Znížte frekvenciu miešania.</li> <li>3 Skráťte dĺžku varenia (ubezpečte sa, že potraviny sú dôkladne uvarené).</li> <li>4 Overte, či používate najvhodnejší nástroj.</li> </ol>
Nestála rýchlosť spracovania.	1 Ingrediencie sú príliš veľké, tvrdé alebo príliš tuhé.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Nakrájajte potraviny na menšie kúsky, odstráňte kôstky z ovocia, ingrediencie nechajte pomaly zmäknúť bez založeného nástroja (ale ubezpečte sa, že bola zvolená rýchlosť).</li> <li>2 Ingrediencie pridajte po sklopení ramena robota.</li> <li>3 Overte, či používate najvhodnejší nástroj.</li> </ol>
Je ťažké zatvoriť rameno robota.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Tvrdé ingrediencie, ako je napríklad čokoláda, na dne nádoby bránia tomu, aby rameno robota mohlo zapadnúť nadol.</li> <li>2 Nástroj na miešanie nie je založený správne.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Ingrediencie pridajte po sklopení ramena robota.</li> <li>2 Nástroj na miešanie musí byť založený do výstupu pre nástroj na miešanie.</li> </ol>
Pri použití príslušenstva je rýchlosť motora obmedzená.	Založená nádoba je horúca.	Vyberte nádobu alebo ju ochladte pod 60 °C.
Metla v tvare K alebo šľahacia metla udierajú o dno nádoby alebo naopak nezachytávajú ingrediencie na dne nádoby. Šľahacia metla, metla v tvare K alebo šľahač na krémy udierajú do pomocného nástavca.	Nástroj nie je nastavený na správnu výšku.	Nastavte výšku pomocou vhodného kľúča – pozri časť „Nastavenie výšky nástroja“.
Šľahacia metla, metla v tvare K alebo stieracia metla udierajú do pomocného nástavca.	Je založený pomocný nástavec.	Vyberte pomocný nástavec – ten je určený len na používanie s nástrojom na miešanie.
Do výstupu pre pomalú rýchlosť nemožno založiť príslušenstvo.	Skontrolujte, či je dané príslušenstvo kompatibilné s vaším modelom kuchynského robota. Je potrebný systém pripájania Twist (model KAX)  .	Dané príslušenstvo musí mať systém pripájania Twist (KAX)  , aby pasovalo do výstupu. Ak vlastníte príslušenstvo vybavené systémom pripájania Bar  , na jeho pripájanie k systému pripájania Twist tohto kuchynského robota budete musieť používať adaptér KAT002ME. Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a> .



Riešenie problémov - pokračovanie		
Problém	Príčina	Riešenie
Kontrolka pohotovostného režimu po prvom zapnutí kuchynského robota do elektrickej siete bliká.	Rameno mixéra je vyklopené v hornej pozícii alebo nie je správne zaistené v dolnej pozícii.	Skontrolujte, či je rameno mixéra správne zaistené v dolnej pozícii.
Kuchynský robot sa počas chodu zastavuje. Kontrolka pohotovostného režimu rýchlo bliká.	Aktivovala sa ochrana proti preťaženiu alebo prehriatiu. Prekročené maximálne množstvo.	Zariadenie odpojte z elektrickej siete a skontrolujte, či mu niečo neprekáža alebo či nie je preťažené. Ak zariadenie ani tak nefunguje, vyberte z neho nejaké ingrediencie, aby ste znížili jeho zaťaženie, a opäť ho zapnite. Ak ani to problém nevyrieši, zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť. Zapojte ho do elektrickej siete a opätovne zvolte rýchlosť. Ak sa zariadenie ani tak nespustí, skontaktujte sa s naším oddelením starostlivosti o zákazníkov a vyžiadajte si ďalšie rady.
Kuchynský robot sa počas chodu zastavuje. Pomaly bliká svetelná kontrolka pohotovostného režimu.	1 Nie je založený tepelný štít alebo kryt výstupu. 2 Rameno robota je zdvihnuté.	1 Nasadte tepelný štít alebo kryt výstupu a potom reštartujte spotrebič. 2 Znížte hlavu mixéra a reštartujte ho.
Zariadenie je zapojené do elektrickej siete, ale kontrolka pohotovostného režimu nesvieti.	Zariadenie je zapojené do elektrickej siete dlhšie než 30 minút, ale nebolo uvedené do chodu, a preto prešlo do pohotovostného režimu.	Raz stlačte tlačidlo pohotovostného režimu, aby ste ho zresetovali.
Na displeji je zobrazené abecedno-číselné chybové hlásenie.	Zariadenie nefunguje správne.	Skontaktujte sa s autorizovaným servisným centrom Kenwood. Aktuálne informácie o najbližšom autorizovanom servisnom centre Kenwood môžete nájsť na webovej lokalite <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
Zariadenie nie je napájané/nerozsvetuje sa displej.	Zariadenie nie je zapojené do elektrickej siete. Nie je zapnuté tlačidlo zapínania/vypínania. Spotrebič sa prepol do režimu prevádzkovej pohotovosti.	Zariadenie zapojte do elektrickej siete. Tlačidlo zapínania/vypínania prepnete do pozície zapnutia. Dotknite sa obrazovky displeja alebo otočte otočný ovládač.
Zariadenie nefunguje.	Otočný ovládač nie je stlačený.	Stlačením otočného ovládača spustíte proces varenia.
Časovač neodpočítava časovú hodnotu na displeji.	Počas štádia ohrievania časovač nezačne odpočítavať časovú dĺžku varenia, kým sa nedosiahne správna teplota. Teplota je nastavená na viac ako 100 °C, ale obsah vody v potravinách bráni v tom, aby dosiahla danú hodnotu.	Normálny chod.  Znížte teplotu alebo nastavte správnu teplotu.
Teplota obsahu nádoby nevystupuje nad 100 °C.	Je možné, že tomu bráni obsah vody v zložkách.	Normálny chod.
Zariadenie sa počas chodu príliš trasie alebo príliš vibruje.	Nádoba je nerovnomerne zaťažená, čo je príčinou nadmerného vibrovania. Prekročená maximálna kapacita. Používate nesprávny nástroj alebo nesprávnu rýchlosť.	Znížte množstvo obsahu v nádobe alebo ho usporiadajte inak a jednotku opäť zapnite.  Prečítajte si informácie o danom programe a tabuľky odporúčaných rýchlostí a používajte správny nástroj a správnu rýchlosť.
Na displeji je zobrazené chybové hlásenie E:34.	Problém s pripojením WiFi	Skontrolujte heslo pre Wi-Fi. Zabudnite na sieť WiFi, vyberte Nastavenia  > WiFi > Zabudnúť sieť. Z aplikácie Kenwood World opätovne spustite nastavenie zariadenia (Appliance Setup).
 pomalé blikanie	Zariadenie nemôže nájsť známu sieť Wi-Fi.	Je možné, že zariadenie sa posunulo, že je vypnutý smerovač alebo že smerovač treba reštartovať.

## Riešenie problémov - pokračovanie

Problém	Príčina	Riešenie
 rýchle blikanie	Sieť Wi-Fi je k dispozícii, ale zariadenie nie je možné spojiť s cloudovými servermi.	Je možné, že treba reštartovať smerovač. Inak sa obráťte na svojho poskytovateľa internetového pripojenia. Skontrolujte funkčnosť internetového pripojenia v lokálnej sieti.
Pri kontakte oddelenia zákazníckej starostlivosti môže byť potrebné zadať podrobnosti o verzii softvéru. Nájdete to kliknutím na ikonu ponuky „nastavenia“ a potom vyberte položku „About Appliance“ (o spotrebiči).		
Obrazovka displeja zobrazuje “- -“.	Stupnica sa vynuluje.	Bežná prevádzka.
Obrazovka displeja zobrazuje mínusovú hodnotu.	Displej nie je vynulovaný a alebo prísady alebo misa/veko/nadstavec boli odobrané. Prísady alebo zložky sú pritláčané oproti alebo pod zariadenie.  Zariadenie je zatlačené oproti stene.	Buď vynulujte obrazovku, vymeňte chýbajúce ingrediencie alebo nasadte späť misu. Uistite sa, že na zariadení ani pod ním nie sú pritlačené žiadne prísady alebo predmety. Uistite sa, že medzi spotrebičom a akýmkoľvek stenami je dostatočný priestor. Pred odvážením nových prísad displej vynulujte.
Obrazovka displeja neregistruje malé množstvá.	Odvážené množstvo je príliš malé.	Na veľmi malé množstvá použite lyžičku alebo polievkovú lyžicu.
Hmotnosť zmenená na obrazovke displeja.	Spotrebič sa počas prevádzky posunul.  Počas váženia surovín sa dotkla hrana misky.	Spotrebič vždy umiestnite na suchý, rovný, a stabilný povrch, skôr ako prísady odvážite. Počas prevádzky s funkciou váženia nepohybujte spotrebičom ani sa nedotýkajte misky. Pred odvážením nových prísad vynulujte displej.
Nie je možné prepínať rýchlo medzi metrickými a imperiálnymi jednotkami.	Spotrebič sa rekonfiguruje na zobrazovanie predtým zvolenej jednotky a merania.	Počkajte 5 sekúnd a skúste znova.
Váženie v aplikácii (Hmotnosť zobrazená na mobilnom zariadení reaguje pomaly.	Slabá sila WiFi signálu.  Mobilné zariadenie nie je pripojené k tej istej miestnej domácej WiFi sieti.	Uistite sa, že zariadenie má dobrú silu signálu (pokyny, ako ho vylepšiť získate od poskytovateľa internetových služieb). Uistite sa, že mobilné zariadenie je pripojené k tej istej miestnej domácej WiFi sieti ako zariadenie (prejdite na nastavenia mobilného zariadenia a vyberte svoju miestnu sieť WiFi).
<b>Ak problém pretrváva, skontaktujte sa s najbližším autorizovaným servisným centrom Kenwood. Najbližšie autorizované servisné centrum Kenwood môžete nájsť na webovej lokalite <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.</b>		

## Informácie o ekodizajne

**Sieťový port:** Jeden WiFi sieťový port, predvolene aktivovaný.

<b>Model č.</b>	<b>TYPE KCL95</b>
<b>Frekvenčný rozsah RF:</b>	2412 - 2472 MHz
<b>Maximálny vysielací výkon:</b>	< 20 dBm

### Komunikačný protokol: IEEE802.11 b, g, n

KCL95 má jediný sieťový port WiFi a je určený na použitie ako diaľkovo ovládané sieťové zariadenie.

- Sieťový port je možné deaktivovať v ponuke nastavení WiFi a výberom možnosti "Vyp".
- Sieťový port je možné znovu aktivovať v ponuke nastavení WiFi a výberom možnosti "Zap".

<b>Režim</b>
<b>Zapnutie pri zapojení do siete</b> - Obrazovka displeja zobrazuje čas, rýchlosť, obrazovku teploty.
<b>Režim prevádzkovej pohotovosti bez zapojenia do siete</b> - po 20 minútach nečinnosti sa obrazovka displeja vypne. Sieťový port Wifi deaktivovaný.
<b>Zapnutie pri zapojení do siete</b> - Obrazovka displeja zobrazuje čas, rýchlosť, obrazovku teploty. Sieťový port Wifi aktivovaný.
<b>Režim prevádzkovej pohotovosti so zapojením do siete</b> - Po 20 minútach nečinnosti sa obrazovka displeja vypne a všetok sieťový port WiFi zostane aktivovaný. Spotreba energie 0,8W.
<b>Zap</b> - Aktivuje sa spínačom na zadnej strane jednotky.

### Reaktivácia: Spotrebič môže byť znovu aktivovaný z pohotovostného režimu:

- Zo stavu pohotovosti pri zapojení v sieti: Dotykom sa obrazovky displeja, otočením otočného ovládača alebo diaľkovo cez aplikáciu.
- Zo stavu pohotovosti v prípade nezapojenia v sieti: Dotykom obrazovky displeja alebo otočením otočného ovládača.
- **Miska a veko by mali byť stále pripevnené k hlavnej jednotke, aby sa dalo ovládať na diaľku.**

### Resetovanie na výrobné nastavenia - dôležité

Pri likvidácii spotrebiča je dôležité ho resetovať z výroby, aby sa chránili vaše osobné údaje. Po výbere tejto možnosti sa vymažú všetky údaje Wi-Fi uložené v spotrebiči a obnovia sa výrobné nastavenia. Na resetovanie vášho zariadenia na výrobné nastavenia vyberte možnosť *Nastavenia > Tovársky reset*.

### WEBOVÁ STRÁNKA


Režimy	Spotreba elektrickej energie
<b>Zapnutie bez zapojenia do siete</b> - Obrazovka displeja zobrazuje čas, rýchlosť a obrazovku teploty	Nerelevantné
<b>Režim prevádzkovej pohotovosti bez zapojenia do siete</b> - Po 20 minútach nečinnosti sa obrazovka displeja vypne. Sieťový port WiFi deaktivovaný.	0,2W
<b>Zapnutie pri zapojení do siete</b> - Obrazovka displeja zobrazuje čas, rýchlosť a obrazovku teploty Sieťový port WiFi aktivovaný.	Nerelevantné
<b>Režim prevádzkovej pohotovosti so zapojením do siete</b> - Po 20 minútach nečinnosti sa obrazovka displeja vypne a všetok sieťový port WiFi zostane aktivovaný.	0,8W
Vyp - Aktivuje sa spínačom na zadnej strane jednotky.	0,0W

## Заходи безпеки

- **Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.**

- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.

### **Важливе повідомлення для користувачів з електронними медичними імплантатами**

- Аналогічно до інших приладів з індукційним нагрівачем цей прилад генерує магнітні поля короткого діапазону. Якщо особа, що працює з кухонною машиною або перебуває в безпосередній близькості до нього, має у своєму тілі кардіостимулятор або будь-який інший активний імплантат, слід проконсультуватися з лікарем перед використанням приладу на предмет сумісності, щоб уникнути ризиків для здоров'я.
- Перед встановленням або зняттям насадок, а також після використання й перед очищенням, обов'язково вимкніть кухонну машину та від'єднайте мережевий шнур від розетки.
- Слідкуйте за тим, щоб частини тіла, волосся, ювелірні вироби і просторий одяг не торкалися рухомих частин приладу та встановлених насадок.
- Не торкайтеся руками внутрішніх частин шарнірного механізму.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, коли пристрій знаходиться у режимі, відмінному від приготування.
- Якщо ви вирішили залишити прилад без нагляду під час приготування їжі, зверніть увагу на наступне:
  - перевірте дотримання усіх рекомендацій щодо температури приготування і максимального обсягу інгредієнтів;
  - переконайтеся, що прилад і шнур розташовані подалі від дітей і не перегинаються через край робочої поверхні;
  - регулярно перевіряйте, як йде приготування і завчасно додавайте достатньо рідини, щоб їжа не підгоріла.
- Не користуйтеся несправним приладом. Перевірте й відремонтуйте його: див. розділ «Обслуговування та ремонт» .
- Використовуйте виключно призначені для цього приладу насадки. Забороняється одночасне використання декількох насадок.
- Не перевищуйте максимальних норм завантаження комбайна, а при використанні функції індукційного нагрівання не перевищуйте максимальну позначку 3 літри на внутрішній поверхні чаші.
- Перед використанням шнура ознайомтеся із вказівками щодо заходів безпеки, що постачаються в комплекті з насадками до кухонної машини.
- Піднімаючи цей прилад, будьте обережні, оскільки він важкий. Перед тим, як підняти його, переконайтеся в тому, що верхня частина електроприладу зафіксована, а чаша, насадки, кришки й мережевий шнур надійно закріплені.
- Не допускайте звисання мережевого шнура у досяжному для дітей місці.
- Під час переміщення приладу завжди піднімайте його за основу підставки та головку змішувача. НЕ піднімайте та не переносьте прилад за ручку чаші.
- Стежте за тим, щоб вода не потрапила на блок приводу, мережевий шнур або штепсельну вилку.
- Будьте обережні, торкаючись кожної із частин приладу під час роботи в режимі приготування або відразу після нього. **ЗОКРЕМА ЦЕ СТОСУЄТЬСЯ ЧАШІ, ПРОТИБРИЗКОВОЇ КРИШКИ ТА НАСАДОК**, оскільки вони залишаються **ГАРЯЧИМИ** тривалий час після вимкнення приладу. Для зняття й перенесення ємності використовуйте ручки. Надягайте кухонні рукавиці для проведення операцій з гарячою ємністю та гарячими насадками.
- Позначка  на виробі показує поверхню, яка може нагріватися під час роботи пристрою.
- Обережно витягайте чашу після тривалої роботи, оскільки вона може бути гарячою.

- Дно чаші залишається гарячим тривалий час після припинення нагрівання. Будьте обережні й використовуйте захисні килимки, встановлюючи чашу на нетермостійку робочу поверхню.
- Будьте обережні — гаряча пара може виходити з чаші машини, особливо відкриваючи клапану протибризкової кришки або піднімаючи верхню частину кухонної машини.
- Якщо продукти потрібно перекласти з міксера до блендера, обов'язково дайте їм охолонути до кімнатної температури і лише потім перекладайте до блендера.
- Використовуйте виключно ті насадки і чашу, що постачаються в комплекті з цим приладом. Забороняється використовувати чашу з іншими нагрівальними приладами.
- Забороняється використовувати прилад з порожньою чашею в режимі приготування.
- Забороняється розміщувати сторонні предмети в отворах для вентиляції.
- Прилад встановлювати на рівну поверхню, якнайдалі від краю. Переконайтеся, що відстань від приладу до стін становить не менше 10 см, а вентиляційні отвори нічим не заблоковані. Не встановлюйте прилад під навісними шафами.
- Для правильної та безпечної роботи індукційного нагрівача переконайтеся, що підставка для чаші та датчик температури чисті й сухі.
- Не кладіть металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки і кришки, на підставку для чаші/індукційну зону, оскільки такі предмети можуть нагріватися.
- Під час використання цього приладу, аналогічно до будь-якого іншого приладу з індукційним нагрівом, не розміщуйте біля нього кредитні картки, магнітні носії або чутливе електронне обладнання.
- Не використовуйте прилад для смаження продуктів у фритюрі.
- Перед вживанням їжі переконайтеся, що вона повністю готова.
- Якщо ви готуєте з олією, її кількість не повинна перевищувати 250 мл.
- Їжу слід вживати одразу після приготування або ж швидко охолоджувати та якомога швидше ставити в холодильник.
- Неналежне використання цього приладу може призвести до травм.
- Не тисніть занадто сильно на сенсорний екран і ніколи не торкайтеся екрану гострими предметами.
- Не використовуйте вінчик для важких сумішей (наприклад, жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити вінчик.
- Шнур живлення слід застосовувати так, щоб мінімізувати ризик заплутування і спотикання. Подовжувальні шнури можна використовувати лише за умови їх обережного застосування. Якщо застосовується подовжувальний шнур: 1) вказані на подовжувальному шнурі електричні параметри повинні, як мінімум, дорівнювати електричним параметрам приладу; 2) шнур не лежати на кухонній стільниці або робочій поверхні, щоб забезпечити його недоступність для дітей та попередити спотикання об нього. Якщо прилад має заземлення, подовжувального шнура слід обирати 3-жильний шнур із заземленням. Електричні параметри приладу зазначені на нижній частині приладу.
- 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.
- 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.
- Максимальне навантаження базується на насадці міні-подрібнювача/інструменту для перемелювання, яка має найбільше навантаження. Інші насадки можуть мати менші навантаження.

- Цей пристрій не призначено для роботи від зовнішнього таймера або пульта дистанційного керування.

## Насадка-пароварка

- Пароварка виробляє пару, яка може викликати опіки.
- Будьте обережні! Пара, що надходить із насадки-корзинки, особливо під час знімання пристрою для захисту від бризок або піднімання кришки напямної трубки може спричинити опіки.
- Будьте обережні під час роботи з будь-якими частинами приладу: будь-яка рідина, конденсат, частина насадки-пароварки або частина кухонної машини стають гарячими. Використовуйте кухонні рукавички.
- Завжди відключайте прилад від електромережі перед установкою чи зніманням деталей, та перед чищенням.

## Заходи безпеки - їжа

- Обробляйте м'ясо, птицю, рибу та морепродукти до повної готовності. Не використовуйте заморожені продукти.
- Не підігривайте готову їжу у пароварці.

### 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 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.
- Даний прилад відповідає основним вимогам та іншим відповідним положенням Директиви 2014/53/EU.

### Перед першим використанням

- Вимийте всі деталі, дивіться розділ «Догляд та чищення».

## Знайомство з кухонною машиною Kenwood Cooking Chef

### Покажчик

### Гнізда для підключення

- 1 Високошвидкісний привід (HSO)
- 2 Низькошвидкісний привід (SSO)
- 3 Привід для встановлення насадок
- 4 Привід для встановлення насадки для помішування


### Міксер



- 5 Кришка високошвидкісного приводу
- 6 Верхня частина кухонної машини
- 7 Кришка низькошвидкісного приводу
- 8 Чаша cooking chef
- 9 Важіль підняття верхньої частини кухонної машини
- 10 Регулятор швидкості
- 11 Перемикач живлення
- 12 Екран дисплея
- 13 Термокилимоч
- 14 Випускний отвір
- 15 Підставка для чаші/зона нагрівання
- 16 Вентиляційні отвори
- 17 Давачі температури
- 18 Теплозахисний екран
- 19 Гумовий ущільнювач (з'ємний)
- 20 Протибризова кришка
- 21 Клапан для додавання продуктів
- 22 К-подібна насадка з нержавіючої сталі
- 23 Жаростійка гнучка збивачка
- 24 Вінчик
- 25 інструмент для тіста
- 26 Насадка для помішування
- 27 Перекидний затискач
- 28 Жаростійка лопатка
- 29 Скребок для тіста
- 30 Гайковий ключ

### Насадка-пароварка

- 31 Опори ручок
- 32 Опорне кільце
- 33 Складані ручки
- 34 Знімна таця
- 35 Держак для яєць

### Примітка: насадки для низькошвидкісного приводу

Низькошвидкісний привід вашої кухонної машини має нарізне кріплення. Він призначений для нарізних насадок. Купуючи нові насадки для низькошвидкісного приводу ви повинні перевірити їх сумісність з кухонною машиною. Всі нарізні насадки можна ідентифікувати за кодом виробу, що починається з KAX, а також за логотипом різьби , що вказаний на упаковці.

Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення , вам знадобиться адаптер KAT002ME, щоб вставити її у нарізний отвір  вашої кухонної машини.


Для отримання додаткової інформації відвідайте [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

### Підключення до додатку Kenwood World App




### Див. ілюстрації A - D

За допомогою додатка Kenwood World можна контролювати роботу пристрою зі смартфона або планшета.

- 1 Підключіть прилад до мережі живлення і натисніть перемикач живлення на блоці електродвигуна.
- 2 Виберіть налаштування  > WiFi > Підключити і дотримуйтесь інструкцій на сенсорному екрані.

### PIN-код

- Необхідно ввести після відповідного запиту додатка Kenwood World.
- Прилад може підключити, тільки якщо PIN-код відображається на екрані дисплея. Якщо PIN-код введено неправильно, дотримуйтесь інструкцій додатку та повторіть.
- Щоб відобразити PIN-код пристрою, виберіть Установки  > WiFi > Підключіться та дотримуйтесь вказівок на екрані дисплея (лише при підключенні до WiFi).



### Примітка:

#### WiFi


Працює лише зі стандартом зв'язку IEEE802.11 b,g та n на частоті 2,4 ГГц, підключається до мережі з використанням захисту WPA2-PSK.

#### Сумісність

Додаток Kenwood World сумісний з останніми версіями iOS і Android.

### Скидання заводських налаштувань

#### Важливо

- Утилізуючи прилад, важливо скинути заводські налаштування для захисту ваших персональних даних.
- Вибравши цю опцію, буде видалено всі дані WiFi, що зберігаються на приладі і відновлено заводські налаштування.
- Щоб скинути заводський налаштування пристрою, виберіть Установки  >Скидання заводських налаштувань.

## Як користуватись кухонною машиною Cooking Chef Connect

### Див. ілюстрації **E - I**

#### ВАЖЛИВО

- Переконайтеся в чистоті зони нагріву, давачів температури та зовнішньої поверхні підставки для чаші. У протилежному випадку бруд може вплинути на роботу датчика температури та погіршити якість роботи машини.
  - Перевірте, чи встановлені всі кришки, і теплозахисний екран. У протилежному випадку функція нагрівання не працюватиме.
- 1 Підключіть прилад до мережі живлення і натисніть перемикач живлення.
  - 2 Поверніть важіль підняття верхньої частини машини за годинниковою стрілкою і підіймайте верхню частину, доки вона не зафіксується.
  - 3 Натиском і рухом вгору зафіксуйте теплозахисний екран до упору до нижньої сторони верхньої частини кухонної машини. Забороняється застосовувати теплозахисний екран без правильно встановленого гумового ущільнення.
  - Під час роботи Cooking Chef Connect без нагріву немає необхідності встановлювати теплозахисний екран, якщо не використовується захист від бризок. Див. розділ «Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок».
  - 4 Встановіть чашу на підставку.
  - 5 Встановіть потрібну насадку у привід для встановлення насадок або у привід для встановлення насадки для помішування (якщо застосовуєте насадку для помішування), для чого вставте штир в канавку, а потім поверніть, щоб насадка встала на місце.
  - Щоб зняти насадку, виконайте описаний вище крок 5 у зворотньому порядку. (Щоб зняти насадки після приготування, обов'язково користуйтеся кухонними рукавицями).
  - 6 Щоб опустити верхню частину кухонної машини, трохи підніміть її, а потім поверніть важіль підйому за годинниковою стрілкою. Опустіть у фіксоване положення.

**Насадка для помішування** — під час використання насадки для помішування можна також використовувати допоміжний затискач, щоб покращити процес, також див. розділ «Як встановити і зняти допоміжний затискач мішалки». Насадку для помішування також можна використовувати разом із вінчиком. **Не використовуйте насадку для помішування разом з інструментом для тіста.**

## Як користуватися Cooking Chef Connect — ручний режим

- 1 Покладіть у чашу відповідні інгредієнти, котрі потрібно приготувати/змішати.
- 2 Встановіть необхідний час, швидкість та температуру. Примітка: Для використання кухонної машини як міксера без нагріву виберіть «Off» (Вимкнено) під час встановлення температури. Поверніть регулятор швидкості проти годинникової стрілки для зупинок помішування та роботи імпульсів. Поверніть регулятор швидкості за годинниковою стрілкою для роботи на постійній швидкості.
- 3 Натисніть регулятор швидкості для запуску.
- 4 Для зупинки роботи у будь-який час натисніть регулятор швидкості. Якщо прилад працює в режимі приготування їжі, будьте обережні, оскільки він нагрівається.
- Якщо температура чаші перевищує 60 °C, з метою забезпечення безпеки швидкість автоматично обмежується, навіть у разі вибору більшої швидкості. Швидкість не буде автоматично збільшено, коли температура буде менше 60 °C. Швидкість необхідно спочатку переключити в положення Off (Вимкнено), а потім вибрати необхідну швидкість ще раз.

### Режим високої швидкості та високої температури (ВШВТ)

Для перемішування на високій швидкості за температури понад 60 °C

- Виберіть час (за наявності), швидкість та температуру 60 °C або вище.
- На екрані з'явиться попередження про перехід у режим HSHT (ВШВТ).
- Прочитавши і зрозумівши повідомлення, натисніть yes (Так), щоб підтвердити вхід у режим HSHT (ВШВТ).
- Натисніть регулятор швидкості для запуску.

**Цю функцію ПОТРІБНО ВИКОРИСТОВУВАТИ ТІЛЬКИ 3 вінчиком і/або насадкою для помішування. Не перевищуйте максимального об'єму готування 3 літри, також завжди перевіряйте, чи встановлено кришку для захисту від бризок. Не залишайте кухонну машину без нагляду.**

- 5 Щойно програму буде завершено, прилад подасть 3 звукових сигнали.
- Примітка: Якщо час не було встановлено, процеси нагрівання і змішування автоматично закінчаться, коли таймер відрахує 8 годин.
- 6 Для зупинки нагрівання переключіть температуру у положення «OFF» (Вимкнено). Для зупинки роботи у будь-який час натисніть регулятор швидкості. **Важливо** — якщо у будь-який час верхня частина машини підіймається протягом роботи, нагрівання і інструмент чаші зупиняться і не запустяться, коли верхня частина машини опуститься. Для повторного запуску міксера опустіть верхню частину машини і натисніть регулятор швидкості.

## Використання заданих програм

### Див. ілюстрації **P - R**

- 1 Виберіть меню попереднього налаштування.
- 2 Виберіть попередньо встановлене налаштування.
- 3 Дотримуйтесь інструкцій на екрані дисплея.
- 4 Для зупинки роботи у будь-який час натисніть регулятор швидкості. Будьте обережні, оскільки чаша і насадки нагріваються.



## Після приготування

- **Будьте обережності, торкаючись будь-якої частин приладу під час режиму приготування або відразу після нього. ОСОБЛИВО ЦЕ СТОСУЄТЬСЯ ЧАШІ ТА НАСАДОК, оскільки вони довго залишаються ГАРЯЧИМИ після вимкнення пристрою.**
- Використовуйте ручки з обох сторін, щоб вийняти та перенести її. Використовуйте рукавички для духовки при роботі з гарячою чашою та гарячими інструментами.
- Дно чаші залишається гарячим тривалий час після припинення нагрівання. Будьте обережні й використовуйте килимок, що додається, для захисту нетерmostійких робочих поверхонь.

### Підказки та поради

- Під час приготування деяких страв, особливо тих, що містять багато води, ви не зможете досягти температури приготування вище за 100°C (тому що ця температура є точкою кипіння води).
- Додаючи інгредієнти в чашу під час приготування, зменшуйте швидкість змішування і додавайте інгредієнти повільно та рівномірно.
- Для швидкого нагрівання соусів використовуйте режим з постійним помішуванням.
- Якщо ви використовуєте протибризову кришку, завжди знімайте її, перш ніж піднімати верхню частину кухонної машини. Не забувайте про те, що на протибризовій кришці та теплозахисному екрані накопичується конденсат.
- Піднімати верхню частину кухонної машини слід повільно, щоб рідина, що могла накопичитись на внутрішній стороні теплозахисного екрану, могла стекти назад у чашу.
- Чотири доступні функції зупинки помішування дозволяють обирати відповідні режими для конкретних рецептів. Деякі рецепти вимагають безперервного помішування, щоб інгредієнти не прилипали до дна чаші, інші — вимагають періодичного помішування, щоб страва мала необхідну консистенцію.

## Як застосовувати функцію зважування


### Див. ілюстрації **S**

- 1 Виберіть функцію зважування **⚖** на сенсорному екрані.
- 2 Встановіть чашу.
- 3 Встановіть нуль на шкалі.
- 4 Зважте інгредієнти.
- 5 Для зміни модулів торкніться кнопки Unit (Модуль) на екрані зважування.

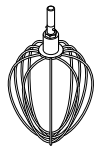




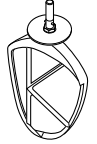









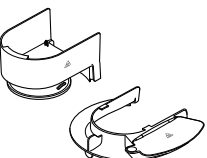








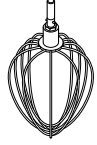



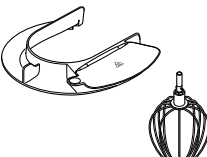



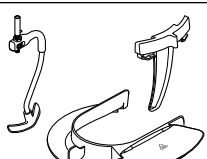










Примітка: Завжди встановлюйте прилад на суху, рівну тверду поверхню для виконання зважування. Не застосовуйте тиск до міксеру або чаші під час зважування, оскільки це вплине на точність показників ваги. Функція зважування може бути використана, коли верхня частина машини опущена або піднята.

## Таблиця заводських налаштувань

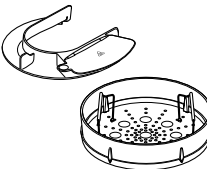



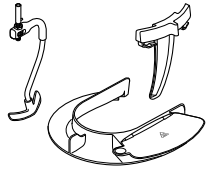






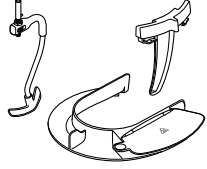






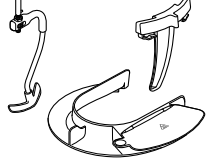






Заводські налаштування можна змінювати у відповідності до ваших рецептів за можливості.

Незмінні налаштування позначено  позначкою.

Коли на екрані відображається «Heating» («Нагрівання»), таймер не розпочинає зворотній облік, доки не буде досягнуто правильної температури.

Страва	Рекомендована насадка	Заводські налаштування (регулюються)	Підігрівання	Рецепти / Використання
Збивання яєчних білків		 <b>1 хв. 15 сек.</b> (1-5 хв)  <b>Макс</b> (Мін - Макс)  <b>OFF (Вимкнено)</b> 		Яєчні білки для шоколадного мусу
Бісквіт		 <b>1 хв.</b> (30 сек. - 5 хв)  <b>1 – макс.</b> (1 - Макс)  <b>OFF (Вимкнено)</b> 		Британський бісквіт, капкейки
Замішування тіста		 <b>10 хв.</b> (5 хв - 30 хв)  <b>Мін до 1</b> (мін - 1)  <b>OFF (Вимкнено)</b> 		Рогалики, піца
Розстоювання тіста		 <b>1 год.</b> (20 хв. - 1 год.)  <b>OFF (Вимкнено)</b>   <b>30 °C</b> (25-35 °C)		Розстоювання дріжджового тіста
Темперування шоколадної маси		 <b>10 хв.</b> (3 хв. - 1 год.)  <b>1</b>  <b>60 °C</b>		Шоколадний мус
Швейцарська меренга		 <b>10 хв.</b>  <b>Макс</b>  <b>40 °C</b>		Основа для масляної глазури
Італійська меренга		 <b>4 хв.</b>  <b>ВШВТ 6</b>  <b>60-85 °C</b>		Лимонник з меренгою Торт-безе з морозивом
Фруктовий компот		 <b>20 хв.</b>  <b>1</b>  <b>104 °C</b>	 <b>30 хв.</b>  <b>3</b>  <b>62 °C</b>	Начиння для тістечок, топінги для десертів
Попкорн		 <b>10 хв.</b>  <b>OFF (Вимкнено)</b>  <b>180 °C</b>		Для свіжого домашнього попкорну

Таблиця заводських налаштувань - Продовження

Страва	Рекомендована насадка	Заводські налаштування (регулюються)	Підігрівання	Рецепти / Використання
Пара		 <b>20 хв.</b> (15 хв - 45 хв)  <b>OFF (Вимкнено)</b>  <b>100 °C</b>		Лосось en Papillote
Все в одній страві		 <b>40 хв.</b>  <b>3 - 4</b>  <b>103-140 °C</b>	 <b>30 хв.</b>  <b>2</b>  <b>62 °C</b>	Болоньезе
Суп зі шматочками		 <b>20 хв.</b>  <b>3 - 4</b>  <b>103-140 °C</b>	 <b>30 хв.</b>  <b>2</b>  <b>62 °C</b>	Мінестроне, бульйони
Повільне готування		 <b>2 год.</b>  <b>3 - 4</b>  <b>98-140 °C</b>	 <b>30 хв.</b>  <b>2</b>  <b>62 °C</b>	М'ясо по-бургундські

## Рецепт

### Сливовий маринад

200 г прозорого рідкого меду

40 г м'яких слив

40 мл води

- 1 Покладіть всі інгредієнти у мініподрібнювач/млинок. Поставте у холодильник на ніч.
- 2 Встановіть насадку у стаціонарний міксер.
- 3 Ввімкніть імпульси на 4 секунд.
- 4 Користуйтеся за рецептурою.

## Насадка-пароварка

### Див. ілюстрації **T**

- При використанні насадки-пароварки, встановлюйте кухонну машину Cooking Chef якомога далі від стін та навісних шаф: пара може їх пошкодити.
  - Додавайте приправи після закінчення процесу готування. Це допоможе запобігти появи плям або пофарбування на чаші з н/ж сталі.
- 1 Установіть знімну тацю на гладку поверхню. Ручки складіть всередину кошика.
  - 2 Установіть опорне кільце на тацю так, щоб опори ручок на кільці співпали із вирізами, що мають форму букви V на таці.
  - 3 Розкрийте ручки та зафіксуйте їх на опорах.
  - 4 Покладіть інгредієнти на тацю. Овочі слід ретельно помити та почистити.
  - 5 Додайте зазначену кількість води до чаші (дивіться розділ «Поради стосовно приготування продуктів»). Переважно використовуйте фільтровану воду, оскільки це зменшує ризик утворення накипу та появи плям.
  - 6 Установіть зібрану насадку-пароварку на чашу та зафіксуйте.
  - 7 Установіть теплозахисний щиток на головку міксера.
  - 8 Установіть чашу та насадку-пароварку у кухонну машину.
  - 9 Опустіть головку міксера, а потім установіть пристрій для захисту від бризок.

- 10 Виберіть заводські налаштування страв для пароварки і налаштуйте час приготування (як зазначено в таблиці «Рекомендований час готування»). Для запуску натисніть регулятор швидкості
- 11 Дозволяє готувати протягом необхідного часу.
- 12 Зніміть пристрій для захисту від бризок.
- 13 Підніміть головку міксера.
- 14 Підніміть насадку-пароварку за ручки. Будьте обережні — тримайте ручки так, щоб вони не могли скластися всередину.
- 15 Поставте насадку-пароварку на велику тарілку або у відповідний контейнер.
- 16 Розблокуйте ручки та складіть їх всередину. Зніміть опорне кільце та підніміть ручки.
- 17 Вийміть готові інгредієнти.

### Увага!

**Будьте обережні під час роботи з приладом: будь-яка рідина, конденсат, частина насадки-пароварки або частина кухонної машини стають гарячими. Використовуйте кухонні рукавички.**

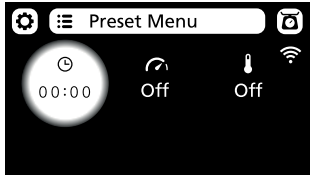
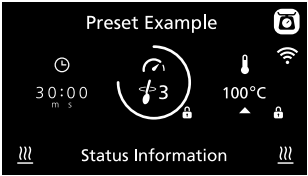











- Під час використання насадки-пароварки, не встановлюйте насадки для вимішування.
- Під час використання насадки-пароварки, не користуйтеся чашею міксера.

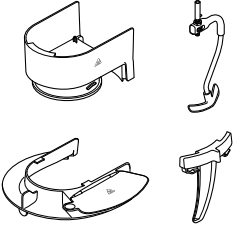



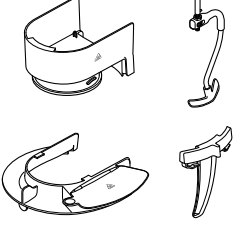



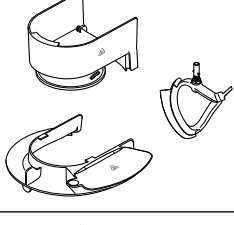



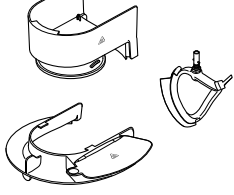



### Підказки та поради

- Рідину, що залишилася в чаші, можна використовувати для приготування супу або бульйону. Обережно: рідина дуже гаряча.
- Залишайте трохи місця між шматочками інгредієнтів.
- Велику кількість продуктів, що готуються, слід перемішати після закінчення половини циклу.
- Для рівномірного готування шматочки мають бути однакового розміру.
- Якщо ви готуєте на парі більш одного типу продуктів або якщо для приготування деяких інгредієнтів потребується менше часу, додайте їх пізніше.
- Якщо ви відкриєте кришку напямної трубки або знімете пристрій для захисту від бризок, пара випарується і процес приготування може затягнутися.

- Після того, як кухонна машина вимикається, інгредієнти ще продовжують готуватися, тому виймайте їх негайно.
- Якщо після закінчення циклу інгредієнти недостатньо готові, змініть налаштування часу. Або треба додавати велику кількість води.
- Зазначений у таблиці час готування — це лише рекомендації. Перед додаванням страв до столу, переконайтеся, що вони готові.
- Не вмикайте прилад без води, додайте необхідну кількість.

## Пояснення значень екрана

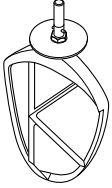



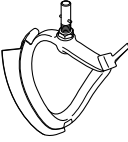



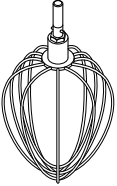



	
	<p>Торкніться цього значка, щоб відкрити меню налаштувань.</p>
	<p>Торкніться цього значка, щоб відкрити меню попередньо встановлених програм.</p>
	<p>Торкніться цієї позначки для зважування інгредієнтів в чаші.</p>
	<p>Показує вибраний час у годинах (год), хвилинах (хв) та секундах.</p>
	<p>Показує вибрані зупинки помішування. Якщо обрана переривчаста швидкість (2 → 4) зовнішнє кільце поступово збільшуватиметься, а прилад буде перемішувати, коли воно буде заповнене.</p>
	<p>Показує вибрану температуру. Блимаючи, червоне тло показує, що машина працює в режимі нагріву. Постійне червоне тло показує, що машина досягла налаштованої температури.</p>
	<p>Вказує, що налаштування (час, швидкість або температура) не може коригуватися.</p>
<p><b>Інформація про стан</b></p>	<p>Текст відображає інформацію про стан.</p>
	<p>Вказує на те, що чаша, її вміст та будь-які використовувані частини гарячі. Будьте обережні.</p>
	<p>Вказує, що прилад підключено до мережі WiFi.</p>
	<p>Показує, що прилад працює в режимі високої швидкості та високої температури (ВШВТ)</p>
	<p>Поверніть регулятор швидкості проти годинникової стрілки для зупинок помішування та роботи імпульсів. Поверніть регулятор швидкості за годинниковою стрілкою для роботи на постійній швидкості мін — макс.</p>

Рецепти			
Рецепт	Використовуваний інструмент	Попередні налаштування / Налаштування вручну	Інгредієнти
Мінестроне		Суп зі шматочками  20 хв  2 - 3  98 °C	Додайте наступне все відразу: 100 г панцети, <i>нарізані кубиками</i> 2 зубчики часнику, <i>подрібнені</i> 50 г рису Арборіо 2½ ст. л. томатного пюре 70 г савойської капусти 1 ч. л. сушеного розмарину 2 ч. л. шавлії 1 паличка селери, <i>нарізані шматочками</i> 60 г цибулі-порей, <i>нарізані шматочками</i> 75 г цибулі, <i>нарізані скибочками</i> 75 г моркви, <i>нарізані шматочками</i> 1 л гарячого овочевої сировини Сіль і перець
Яловичина Строганов		Все в одній страві  30 хв.  2 - 3  98 °C	Додайте наступне все відразу: 600 г яловичини, <i>нарізані кубиками</i> 1 ст. л. паприки 1 ст. л. вершкового масла 1 зубчик часнику, <i>подрібнений</i> 200 г грибів, <i>нарізаних шматочками</i> 150 г цибулі, <i>нарізані шматочками</i> 300 г моркви, <i>нарізані шматочками</i> 200 мл одинарних вершків Сіль і перець
Вершки Англез		Налаштування вручну  15 хв.  1  85 °C	Додайте наступне все відразу: 250 г повноцінного молока 250 г подвійних вершків 1 ч. л. ванільного екстракту 2 ст. л. кукурудзяної муки 96 г яєчного жовтка 80 г цукрової закваски } <i>змішати разом</i>
Рисовий пудинг		Налаштування вручну  1 год 15 хв  2  95 °C	Додайте наступне все відразу: 150 г короткого рису 1 л повноцінного молока 75 г цукрової закваски 2 ч. л. ложка ванільного екстракту

Температура і параметри швидкості		
Інструкція до температурних режимів	60 °C	Темперування шоколадної маси
	72-82 °C	Припускання
	98-99 °C	Повільне кипіння
	100 °C	Кипіння, приготування на парі
	130-140 °C	Пасерування овочів
	180 °C	Обсмажування м'яса
	(P)	Імпульс — для коротких піків на максимальній потужності.
	 1	Зупинка помішування 1 — міксер працює на постійній повільній швидкості. Використовується для збивання легких інгредієнтів в важкі суміші.
	 2	Зупинка помішування 2 — періодичне помішування з короткими паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості 1,5 оберти кожні 10 секунд.
	 3	Зупинка помішування 3 — періодичне помішування з середніми паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості 1,5 оберти кожні 30 секунд.
	 4	Зупинка помішування 4 — періодичне помішування з тривалими паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості 1,5 оберти кожні 5 хвилин.
	Швидкість мін. — макс.	Безперервні швидкості поступово стають максимальними
	HSHT (VSHVT)	Для змішування при температурах вищих від 60 °C на швидкості мін-макс.

Таблиця рекомендованого використання

Дані наведені для інформації й можуть відрізнятись залежно від точного рецепту та оброблюваних інгредієнтів





		<b>К-насадка</b> Для тістечок, бісквітів, печіва, глазури, начиння, еклерів і картопляного пюре.		
		<b>Підказки та поради</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.</li> <li>Для повного змішування час від часу вимикайте міксер і знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.</li> <li>Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.</li> </ul>		
<b>Рецепт/ Процес</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(хвилини)</b>
Кондитерські вироби та печиво — розтирання жиру із борошном	Вага борошна	910 г	Min → 1	2
Універсальні суміші для тортів	Загальна вага	4 кг	Min → Max	45-60 секунд
		<b>Збивачка для крему</b> Для збивання крему і змішування м'яких інгредієнтів.		
		<b>Підказки та поради</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.</li> <li>Під час змішування жиру і цукру для суміші для тортів, завжди використовуйте жир кімнатної температури або попередньо розм'якшіть його.</li> </ul>		
<b>Рецепт/ Процес</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(хвилини)</b>
Збивання масла/маргарину і цукру		4,55 кг (суміш з 15 яєць)	Min → Max	4
Збивання яєць в суміші для кексів			Min → Max	1-4
Вимішування тіста, фруктів і т. д.			Min → 1	30-60 секунд
		<b>Вінчик</b> Для яєць, крему і суфле.		
		<b>Important</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.</li> <li>Не використовуйте вінчик для важких сумішей (все в одному тістечку, жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити вінчик.</li> <li>Для досягнення найкращих результатів збивайте яйця при кімнатній температурі. Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на вінчику та всередині чаші немає залишків жиру та яєчного жовтка.</li> </ul>		
<b>Рецепт/ Процес</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(хвилини)</b>
Яєчні білки		16 (605 г)	Min → Max	1½-2
Знежирені бісквіти		930 г		4 -6
Вершки		2 л		1½-3
Рідке тісто		250 г Борошно 500 г Молоко 200 г Яйця	Min	10 секунд
<ul style="list-style-type: none"> <li>Спочатку додайте в чашу борошно, а потім вологі інгредієнти.</li> <li>Для повного змішування інгредієнтів виконуйте його на мінімальній швидкості.</li> </ul>			Max	45-60 секунд
Майонез		2 Яєчний жовток 10 г Гірчиця 200 мл Рослинна олія	Max	1-1½
<ul style="list-style-type: none"> <li>Для досягнення найкращих результатів зніміть залишки інгредієнтів після додавання олії і продовжуйте збивання на швидкості Max ще 10 секунд.</li> </ul>				

Розмір яйця = середній (вага 53-63 г).

Використані вершки для збивання = Свіжі вершки для збивання з мінімальною жирністю 38 %

## Таблиця рекомендованого використання

Дані наведені для інформації й можуть відрізнятись залежно від точного рецепту та оброблюваних інгредієнтів


	<b>Інструмент для тіста</b> <b>Для змішування дріжджового тіста.</b>			
	<b>Підказки та поради</b> <b>Важливо</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ніколи не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження машини.</li> <li>• Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожну половину окремо.</li> <li>• Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.</li> </ul> <b>Дріжджі</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Сухі дріжджі</b> (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): налейте теплу воду у чашу. Після цього додайте дріжджі та цукор і залиште приблизно на 10 хвилин, доки не з'явиться піна.</li> <li>• <b>Свіжі дріжджі:</b> покришіть у борошно.</li> <li>• <b>Інші типи дріжджів:</b> виконуйте інструкції виробника.</li> </ul>			
<b>Рецепт/ Процес</b>		 <b>(Max)</b>		 <b>(хвилини)</b>
Хлібне тісто (круте дріжджове)	Вага борошна	350 г–1,6 кг	Min	60 секунд
	Загальна вага	564 г–2,58 кг	1	3–4
М'яке дріжджове тісто (з маслом і яйцями)	Вага борошна	250 г–2,6 кг	Min	60 секунд
	Загальна вага	478 г–5 кг	1	3–4
			Повторіть змішування на швидкості 1	60 секунд



Розмір яйця = середній (вага 53–63 г)



## Як користуватися насадкою-пароваркою

- Вказаний час готування призначений тільки для інструктажу. 500 мл води можна використати для страви, час приготування якої триває до 20 хвилин. Для страви, яка потребує більш тривалого часу приготування, потрібно 650 мл води.
- Не дозволяйте приладу википати насухо, якщо необхідно, долийте воду.
- Не перенавантажуйте кошик, коли готуєте птицю і рибу на парі.
- Прочитайте пункт «Безпечно готування продуктів» в розділі «Заходи безпеки».

<b>Овочі</b>				
<b>Інгредієнт</b>	 <b>(Max)</b>	 <b>(хвилини)</b>	<b>Кількість води</b>	<b>Приготування</b>
Спаржа	450 г	15	500 мл	Почистіть
Квасоля, зелена	450 г	15-20	500 мл	Почистіть
Квасоля, що в'єть	450 г	15-20	500 мл	Почистіть та тонко поріжте
Брокколі	450 г	20	500 мл	Поріжте на шматочки
Брюсельська капуста	450 г	25	500 мл	Поріжте та видаліть основу
Білокачанна капуста	1 невеликого розміру	25	500 мл	Порубайте
Морква	450 г	20	500 мл	Тонко поріжте
Кольорова капуста	1 середнього розміру	25 - 30	650 мл	Поріжте на шматочки
Кабачки	450 г	15	500 мл	Тонко поріжте
Селера	1 головка	15	500 мл	Тонко поріжте
Цибуля порей	3	15	500 мл	Тонко поріжте
Манжту, спаржева квасоля	250 г	15	500 мл	Почистіть
Шампінйони	450 г	10	500 мл	Обітріть
Пастернак	450 г	15	500 мл	Поріжте кубиками або тонкими дольками
Горох	450 г	15	500 мл	Вилущить
Картопля, молода	450 г	30-40	650 мл	Обітріть

<b>Птиця та риба</b>				
<b>Рецепт/ Процес</b>	 <b>(Max)</b>	 <b>(хвилини)</b>	<b>Кількість води</b>	<b>Поради</b>
Курча, грудинка без кісток	4	30-40	650 мл	Готуйте, доки не стануть м'якими, до повної готовності
Молюски	450 г	10	500 мл	Готуйте до розкриття
Креветки, середні	450 г	10	500 мл	Готуйте до рожевого кольору
Риба, філе	230 г	10-20	500 мл	Готуйте до розділення на шматочки
Риба, стейк	Товщина 2,5 см	15-20	500 мл	Готуйте до розділення на шматочки
Риба, ціла	340 г	15-20	500 мл	Готуйте до розділення на шматочки
Хвости лобстерів	2-4	20	500 мл	Готуйте до червоного кольору
Мідії	450 г	15	500 мл	Готуйте до розкриття
Устриці	6	15	500 мл	Готуйте до розкриття
Ескалопи	230 г	15	500 мл	Готуйте, доки не стануть гарячими та м'якими

## Регулювання положення насадки

### Див. ілюстрації **U**

#### Вінчик, К-подібна збивачка насадка з нержавіючої сталі

Для отримання кращих результатів вінчик і К-подібна збивачка повинні **майже** торкатись дна чаші. За необхідності відрегулюйте висоту за допомогою гайкового ключа, що входить до комплекту.

**Жаростійка гнучка збивачка** — ця насадка повинна ледь торкатися дна чаші.

- 1 Від'єднайте прилад від мережі.
- 2 Підніміть верхню частину машини і вставте вінчик, К-подібну насадку або підвищайте температуру для збивання вершків.
- 3 Опустіть верхню частину кухонної машини. Якщо необхідно відрегулювати просвіт, підніміть верхню частину кухонної машини й зніміть насадку.
- 4 За допомогою гайкового ключа відкрутіть гайку, щоб можна було регулювати положення вала. Щоб опустити насадку ближче до дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоб підняти насадку, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
- 5 Закрутіть гайку.
- 6 Установіть насадку на місце і опустіть голівку міксерса. (Перевірте положення насадки, див. пункти вище).
- 7 Повторіть процедуру вище, доки насадку не буде встановлено правильно. Щойно насадка стане у необхідне положення, ретельно закрутіть гайку.

**Інструмент для тіста** – ця насадка налаштовується виробником і не регулюється.

**Насадка для перемішування** — ця насадка повинна ледь торкатися дна чаші.

- 1 Від'єднайте прилад від мережі.
- 2 Підніміть верхню частину кухонної машини і вставте насадку для перемішування.
- 3 Опустіть верхню частину кухонної машини. Якщо насадку потрібно відрегулювати, підніміть верхню частину кухонної машини і за допомогою гайкового ключа відкрутіть гайку, а потім опустіть верхню частину кухонної машини.
- 4 Щоб опустити насадку ближче до дна чаші, поверніть вал за годинниковою стрілкою. Щоб підняти насадку подалі від дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки.
- 5 Закрутіть гайку.

Як встановити протибризову кришку і як нею користуватись

### Див. ілюстрації **V**

Протибризова кришка складається з двох частин: теплозахисного екрану і протибризової кришки.

Теплозахисний екран захищає верхню частину машини від пари, яка утворюється під час готування.

Протибризова кришка встановлюється на чашу тільки в комплекті з теплозахисним екраном.

- 1 Підніміть верхню частину кухонної машини, до клацання.
- 2 Щільно прикріпіть теплозахисний екран на нижню частину верхньої частини кухонної машини і натисніть для фіксації. Перед використанням теплозахисного екрану, переконайтеся, що гумове ущільнювальне кільце було встановлено правильно.
- 3 Встановіть чашу на підставку.
- 4 Опустіть верхню частину кухонної машини.

- 5 Покладіть протибризову кришку на край чаші, а потім посуньте її вперед до упору.
- У процесі перемішування інгредієнти додаються безпосередньо в чашу через клапан для додавання продуктів.
- 6 Щоб зняти протибризову кришку, потягніть її на себе. Примітка: Кришка для захисту від бризок залишається під'єднаною до теплозахисного екрану, коли верхню частину машини піднято, якщо екран не зняти до підйому верхньої частини машини.
- 7 Щоб зняти теплозахисний екран, підніміть верхню частину кухонної машини до упору. Витягніть насадку, потім потягніть екран вниз. Увага! Дозволяється встановлювати або знімати протибризову кришку виключно, якщо верхня частина кухонної машини зафіксована.

Як знімати і встановлювати кришки

#### Кришка високошвидкісного приводу

- 1 Щоб зняти кришку, підніміть ручку вгору.
- 2 Щоб встановити кришку, покладіть її на отвір і натисніть вниз.

#### Кришка низькошвидкісного приводу

- 1 Щоб зняти кришку, візьміться за ручку знизу і потягніть її назовні.
- 2 Щоб встановити кришку, вставте захват зверху кришки у заглиблення отвору і натисніть, щоб вона встала на місце.

Як встановити і зняти допоміжний затискач мішалки

### Див. ілюстрації **W**

Допоміжний затискач мішалки застосовується для полегшення перемішування.

- 1 Установіть допоміжний затискач мішалки з того боку чаші, на якому є вертикальне ребро зсередини і затискачі ззовні.
- 2 Поверніть затискач проти годинникової стрілки над ручками чаші.
- 3 Щоб зняти кришку, виконайте всі дії у зворотньому порядку.

**ВАЖЛИВО** — допоміжний затискач для мішалки не може бути встановлений, коли використовуються К-подібна насадка, вінчик, інструмент для замішування тіста або збивачка для крему.

Встановлення жаростійкої гнучкої збивачки

### Див. ілюстрації **X**

#### Встановлення силіконового скребка

Скребок постачається уже встановленим, але для миття його необхідно знімати.

- 1 Обережно встановіть гнучкий скребок на насадку, вставивши низ скребка в отвір, а потім вставте одну його сторону в паз і, обережно зігнувши, установіть кінець скребка на місце. Зробіть те саме з іншого боку.

## Догляд і очищення

- Перед чищенням завжди вимикайте машину та відключайте її від мережі живлення.
- При першому використанні на **приводі** ② можуть з'явитися сліди мастила. Це нормально — просто витріть мастило.
- Під час нормального використання металеві поверхні давача температури можуть зношуватися. Це не впливає на нормальну роботу машини.
- Не залишайте жаростійку гнучку збивалку у приладі, якщо ви його не використовуєте.

### Прилад, кришки приводів

- Протріть вологою ганчіркою, висушіть.
- Не використовуйте абразивні матеріали і не занурюйте машину у воду.

### Жаростійка гнучка збивачка

- Завжди знімайте гнучкий скребок з насадки перед чищенням.
- Помийте гнучкий скребок та насадку у гарячій мильній воді, а потім просушіть. Також дозволяється мити ці деталі у посудомийній машині.

Увага !: До та після використання слід перевіряти стан корпусу приладу. Регулярно перевіряйте ножі збивачки на наявність ознак зносу.

### Чаша, насадки, протибризова кришка, перекидний затискач

- Помийте вручну, ретельно висушіть або помийте в посудомийній (див. таблицю на початку посібника).
- Не використовуйте дротяну щітку, металеву мочалку або миючі засоби для чищення емностей з нержавіючої сталі. Для видалення вапняного нальоту використовуйте оцет або відповідний засіб для чищення.
- Якщо до внутрішньої частини чаші прилипла їжа, видаліть якнайбільшу її кількість за допомогою лопатки, що входить у комплект поставки. Заповніть чашу теплою мильною водою та залиште на деякий час. За допомогою нейлонової щітки очистіть пригар.
- Знебарвлення поверхні чаші не вплине на продуктивність.

### Випускний отвір

- Стежте, щоб в отворі не накопичувалась їжа. За необхідності почистіть отвір йоржем або ватною паличкою.

### Температурний давач

- Протерти вологою ганчіркою, висушити. Не використовуйте абразивні або гострі інструменти для чищення давачів.

### Насадка-пароварка

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед зніманням насадки з кухонної машини.
- Для легкого чищення завжди мийте деталі одразу після використання. Усі деталі можна мити у гарячій мильній воді, після чого їх треба ретельно просушити. Також дозволяється мити їх у посудомийній машині.
- Звичайна вода та інгредієнти містять сіль та кислоти, які можуть залишати наслідки на металевих поверхнях, особливо, всередині чаші міксеру. Якщо таке трапиться почистіть нейлоновою щіткою, неабразивною губкою або за допомогою відповідного засобу для чищення виробів із н/ж сталі.

## Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

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.

Усунення несправностей		
Проблема	Причина	Усунення
Кухонна машина не працює в режимі нагріву, відображається повідомлення про помилку й звучить попереджувальний сигнал.	Відключено один з датчиків безпеки	Перевірте, чи немає на екрані дисплея повідомлення про причину. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Опустіть й заблокуйте верхню частину кухонної машини.</li> <li>• Правильно встановіть кришки приводів.</li> <li>• Правильно встановіть теплозахисний екран.</li> <li>• Правильно встановіть чашу з комплекту.</li> </ul>
Кухонна машина змінює швидкість або швидкість обмежена.	Швидкість автоматично обмежується, коли температура вмісту чаші досягає 60°C; при цьому вмикається індикатор попередження про високу температуру.	Це є заходом безпеки.
Їжа пригоряє до підставки чаші.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Обрана занадто висока температура.</li> <li>2 Використовується невідповідна насадка.</li> <li>3 Зупинка перемішування на занадто довгий час.</li> <li>4 Насадка недостатньо опущена у чашу.</li> <li>5 Встановлено занадто тривалий період часу на таймері.</li> <li>6 Забруднений датчик і/або підставка чаші</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Зменшіть температуру.</li> <li>2 Перевірте, чи оптимальна та насадка, що застосовується, і чи правильно вона налаштована.</li> <li>3 Зменшіть інтервал між зупинками перемішування або встановіть безперервну роботу.</li> <li>4 Відрегулюйте насадку.</li> <li>5 Зменшіть час приготування (однак їжа повинна пройти достатню термообробку).</li> <li>6 Почистіть і висушіть ці ділянки.</li> </ol>
Консистенція не зберігається.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Обрана занадто висока температура.</li> <li>2 Зупинки перемішування надто часті.</li> <li>3 Інгредієнти готуються занадто довго.</li> <li>4 Використовується невідповідна насадка.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Зменшіть температуру.</li> <li>2 Збільшіть інтервал між зупинками перемішування.</li> <li>3 Зменшіть час приготування (однак їжа повинна пройти достатню термообробку).</li> <li>4 Перевірте, чи використовується відповідна насадка.</li> </ol>
Нерівномірною швидкістю перемішування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Занадто великі або тверді шматки.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Наріжте продукти на дрібні шматочки, вийміть кісточки із фруктів, дещо розтопіть інгредієнти, не опускаючи насадку в чашу (однак швидкість повинна бути обрана).</li> <li>2 Додайте інгредієнт після опускання верхньої частини кухонної машини.</li> <li>3 Перевірте, чи використовується відповідна насадка.</li> </ol>
Важко опускається верхня частина кухонної машини.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Тверді інгредієнти, наприклад, шоколад на дні чаші, не дають верхній частині кухонної машини заблокуватися.</li> <li>2 Неправильно встановлено насадку для перемішування.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Додайте інгредієнти після опускання верхньої частини кухонної машини.</li> <li>2 Переконайтесь, що насадка для перемішування встановлена у гніздо для цієї насадки.</li> </ol>
Обмежена швидкість обертання двигуна при використанні насадок.	Встановлено гарячу чашу.	Зніміть чашу або охолодіть її до температури нижче 60°C.
Вінчик чи К-подібна насадка торкаються дна чаші або не дістають до інгредієнтів, що лежать на дні чаші. Збивачка для крему, яка працює при високій температурі, не підіймає інгредієнти з дна чаші.	Насадка встановлена на неправильній висоті і потребує регулювання.	Відрегулюйте висоту з допомогою відповідного ключа — див. розділ «Регулювання положення насадки».
Збивачка, К-подібна збивачка або вінчик б'ються об допоміжний затискач мішалки.	Встановлено допоміжний затискач насадки для перемішування.	Зніміть допоміжний затискач насадки для перемішування — його застосовують лише разом із насадкою для перемішування.

Усунення несправностей — Продовження		
Проблема	Причина	Усунення
Не вдається встановити насадку низької швидкості.	Перевірте, чи насадка сумісна з моделлю машини, що використовується. Потребує нарізної системи з'єднання (модель КАХ) 	Насадка повинна мати нарізну систему кріплення КАХ  , щоб її можна було вставити в цей отвір. Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення  , вам знадобиться адаптер КАТ002МЕ, щоб підключити її до нарізного отвору вашої кухонної машини. <i>Для отримання додаткової інформації відвідайте сайт <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>.</i>
Кнопка режиму очікування блимає при першому підключенні кухонної машини.	Верхня частина кухонної машини не піднята або не заблокована.	Перевірте, чи правильно заблокована верхня частина кухонного комбайну.
Кухонна машина зупиняється під час роботи. Індикатор режиму очікування блимає з коротким інтервалом.	Захист від перевантаження або перегріву активовано. Завантаження вище допустимої норми.	Вимкніть та перевірте наявність завантаження або перевантаження. Якщо машина не працюватиме, видаліть деякі з інгредієнтів, щоб знизити навантаження і перезапустіть машину. Якщо проблему не вдалось вирішити, відключіть машину від мережі та зачекайте 15 хвилин. Знову підключіть до мережі електропостачання та оберіть потрібну швидкість. Якщо машина не перезапускається після описаної вище процедури, зверніться до сервісної служби для отримання подальших рекомендацій.
Кухонна машина зупиняється під час роботи. Індикатор очікування блимає з довгим інтервалом.	1 Знято теплозахисний екран або кришку приводу. 2 Встановлено верхню частину кухонної машини.	1 Встановіть теплозахисний екран або кришку високошвидкісного приводу і потім виконайте запуск ще раз. 2 Опустіть верхню частину машини і виконайте запуск ще раз.
Індикатор режиму очікування не світиться, коли машина підключена до мережі живлення.	Кухонна машина залишалась вимкненою протягом більше 30 хвилин, не виконуючи ніяких дій, та перейшла в режим очікування.	Натисніть кнопку режиму очікування один раз для перезапуску.
На екрані дисплея відображається код помилки, що складається з літер та цифр.	Прилад працює неправильно.	Зверніться до авторизованого компанії Kenwood сервісного центру. Актуальну додаткову інформацію щодо найближчого сервісного центру Kenwood Service Centre можна знайти на сайті <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> або на сайті, призначеному для вашої країни.
На прилад не подається живлення/екран не світиться.	Прилад не підключений до мережі. Перемикач увімк./вимк. не працює. Прилад перейшов у режим очікування.	Перевірте, чи увімкнений прилад. Переведіть перемикач увімк./вимк. в положення увімк. Торкніться екрану або поверніть шкалу регулятора.
Пристрій не працює.	Шкала регулятора не натискається.	Натисніть регулятор для запуску приготування їжі.
Таймер на екрані не використовує зворотній відлік.	Під час етапу нагрівання таймер не використовує зворотній відлік до досягнення потрібної температури. Температура може бути встановлена вище 100 °C, але вміст води у їжі може не дозволити перевищити рівень 100 °C.	Робота у звичайному режимі. Зменшити або вибрати правильну температуру.
Температура вмісту чаші не піднімається вище 100 °C.	Вміст води в інгредієнтах може не дозволити температурі перевищити 100 °C.	Робота у звичайному режимі.

Усунення несправностей — Продовження		
Проблема	Причина	Усунення
Різкі рухи або коливання під час експлуатації.	Нерівномірне навантаження в чаші викликає надмірну вібрацію. Перевищено максимальну потужність. Застосовано невірний інструмент або швидкість.	Зменшить кількість або розмішайте інгредієнти в чаші і перезапустіть прилад. Див. відповідну програму і рекомендовану швидкість щодо правильного інструменту і використовуваної швидкості.
На дисплеї відображається повідомлення про помилку E:34	Проблема з підключенням WiFi.	Перевірте пароль Wi-Fi. Щоб забути мережу WiFi, перейдіть в Установки  > WiFi > Забудьте мережу. Перезавантажте налаштування приладу з додатка Kenwood World.
 блимає повільно	Не вдається знайти відому мережу Wi-Fi.	Можливо, потрібно перемістити прилад, вимкнути маршрутизатор або перезавантажити його.
 блимає швидко	Мережа Wi-Fi доступна, але неможливо підключитись до хмарних серверів.	Перезавантажте маршрутизатор або зверніться до постачальника послуг Інтернету. Перевірте робоче Інтернет-підключення локальної мережі.
Під час звернення до служби клієнтської підтримки будьте готові надати інформацію про версію програмного забезпечення. Інформацію про версію можна дізнатися, натиснувши позначку в меню Settings («Параметри») і обравши «About Appliance» («Про прилад»).		
На екрані відображається «- -».	Шкала обнулена.	Нормальна робота.
На екрані дисплея відображається мінус читання.	Дисплей не обнулений і будь-які інгредієнти, або чаша/кришка/кріплення було видалено. Інгредієнти або предмети притискаються до або під приладом.  Прилад притискається до стіни.	Виставте на екрані нуль, або покладіть бракуючі інгредієнти, або зніміть чашу і поставте її на підставку ще раз. Переконайтеся, що інгредієнти або предмети не притиснуті до приладу або під ним. Переконайтеся, що є місце між приладом і будь-якими стінками. Обнулiть екран до того, як зважувати наступні інгредієнти.
На екрані не відображаються невеликі кількості.	Зважена кількість занадто мала.	Використовуйте міри, рівні чайній або столовій ложці, для дуже малих кількостей.
Вага змінилася на дисплеї.	Прилад перемістився під час роботи.  Під час зважування інгредієнтів був дотик до краю чаші.	Завжди кладіть прилад на суху рівну стійку поверхню до зважування. Не суньте прилад і не торкайтеся чаші під час зважування. Обнулiть дисплей перед зважуванням наступних інгредієнтів.
Не вдається швидко переключитися між метричними та імперськими одиницями виміру.	Пристрій перенастроюється на відображення раніше вибраних одиниць вимірювання.	Зачекайте 5 секунд і повторіть спробу.
Зважування в додатку (вага відображається на мобільний пристрій) відповідає повільно.	Погана потужність сигналу Wi-Fi.  Мобільний пристрій не підключено до тієї ж локальної домашньої мережі WiFi.	Переконайтеся, що прилад має хорошу силу сигналу (зв'яжіться зі своїм інтернет-провайдер для отримання вказівки щодо вдосконалення). Переконайтеся, що мобільний пристрій підключений до тієї ж локальної домашньої мережі WiFi що і прилад (перейти в налаштування мобільного пристрою та виберіть вашу локальну мережу WiFi).
<b>Якщо це не допомогло, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру компанії Kenwood. Актуальну інформацію про найближчий сервісний центр Kenwood можна знайти на веб-сайті <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> або веб-сайті для вашої країни.</b>		

## Інформація про екодизайн

**Увімкнено без підключення до мережі** — екран відображає час, швидкість і температуру.

<b>Модель №:</b>	<b>TYPE KCL95</b>
<b>РЧ частотний діапазон:</b>	2412 - 2472 МГц
<b>Максимальна потужність передачі:</b>	< 20 дБ/мВт

### Протокол зв'язку: IEEE802.11 b, g, n

KCL95 має єдиний мережевий порт WiFi і призначений для використання в якості дистанційного керування мережевим обладнанням.

- Мережевий порт можна вимкнути в меню налаштувань WiFi, обравши «Вимкнено».
- Мережевий порт можна повторно активувати в меню налаштувань Wi-Fi, вибравши «Увімкнено».

<b>Режим</b>
<b>Безмережевий режим увімкнено</b> — На екрані відображається час, швидкість та температура
<b>Режим очікування, що не пов'язаний з мережею</b> — через 20 хвилин бездіяльності екран дисплея вимикається. Порт мережі WiFi вимкнено.
<b>Мережевий зв'язок увімкнено</b> — Дисплей показує час, швидкість, температуру. Порт мережі WiFi увімкнено.
<b>Режим очікування, пов'язаний з мережею</b> — Після 20 хв. простою екран вимикається, а всі порти мережі WiFi залишаються увімкненими. Енергоспоживання 0,8 Вт.
<b>Вимкнено</b> — Активується при включенні на задній частині блоку.

### Повторна активація: Пристрій можна знову активувати в режимі очікування:

- З мережевого режиму очікування: Торкніться екрана дисплея, поверніть шкалу регулятора або віддалено через додаток.
- З немережевого режиму очікування: Торкніться екрана дисплея або поверніть шкалу регулятора.
- **Чаша та кришка завжди повинні бути встановлені до основного блоку, щоб ним можна було керувати віддалено.**

### Повернення до заводських налаштувань — важливо

Перед утилізацією приладу необхідно повернути його до заводських налаштувань, щоб захистити ваші особисті дані. Вибір цього параметру зітре усе.

Дані WiFi, які зберігаються на приладі, можна повернути до заводських налаштувань. Щоб повернутися до заводських налаштувань, виберіть *Settings* (Параметри) > *Factory Reset* (Повернення до заводських налаштувань).

## ВЕБСАЙТ

<b>Моделі</b>	<b>Енергоспоживання</b>
<b>Увімкнено без підключення до мережі</b> — екран відображає час, швидкість і температуру.	Не застосовується
<b>Сплячий режим без підключення до мережі</b> — після 20 хв. простою екран вимикається. Порт мережі WiFi вимкнено.	0,2 Вт
<b>Увімкнено з підключенням до мережі</b> — екран відображає час, швидкість і температуру. Порт мережі WiFi увімкнено.	Не застосовується
<b>Сплячий режим з підключенням до мережі</b> — після 20 хв. простою екран вимикається, а всі порти мережі WiFi залишаються увімкненими.	0,8 Вт
Off (Вимкнено) — активується перемикачем на задній частині приладу.	0,0 Вт



معلومات التصميم الإلكتروني  
**منفذ الشبكة:** منفذ شبكة WiFi واحد، يتم تنشيطه افتراضياً.

رقم الطراز:	TYPE KCL95
نطاق الترددات اللاسلكية:	٢٤١٢ - ٢٤٧٢ ميغاهرتز
طاقة الإرسال القصوى:	> ٢٠ ديسيبل ميلي واط

- بروتوكول الاتصالات: IEEE 802.11 b, g, n  
 يحتوي KCL95 على منفذ شبكة WiFi واحد، وهو مصمم للاستخدام كمعدات شبكة تعمل عن بُعد.  
 • يمكن إلغاء تنشيط منفذ الشبكة في قائمة إعدادات WiFi وتحديد "Off" (إيقاف).  
 • يمكن إعادة تنشيط منفذ الشبكة في قائمة إعدادات WiFi وتحديد "On" (تشغيل).

الوضع
<b>Non-Networked On</b> - شاشة العرض تعرض شاشة الوقت والسرعة ودرجة الحرارة
<b>Non-Networked Standby</b> - بعد ٢٠ دقيقة من الخمول، تنطفئ الشاشة. منفذ شبكة WiFi معطل.
<b>Networked On</b> - شاشة العرض تعرض شاشة الوقت والسرعة ودرجة الحرارة. منفذ شبكة WiFi نشط.
<b>Networked Standby</b> - بعد ٢٠ دقيقة من الخمول، تنطفئ شاشة العرض وتبقى جميع منافذ شبكة WiFi نشطة. استهلاك الطاقة ٠.٨ وات.
<b>Off</b> - يتم تنشيطه عن طريق المفتاح الموجود في الجزء الخلفي من الوحدة.

- إعادة التنشيط: يمكن إعادة تنشيط الجهاز من وضع الاستعداد عن طريق:  
 • من وضع networked standby: المسمي شاشة العرض، أو لفي قرص التحكم، أو عن بعد عبر التطبيق.  
 • من وضع non-networked standby: المسمي شاشة العرض أو لفي قرص التحكم.  
 • يجب دائماً تثبيت السلطانية والغطاء العلوي في الوحدة الرئيسية بحيث يمكن تشغيلها عن بُعد.

**إعادة تعيين إعدادات المصنع - مهم**  
 عند التخلص من الجهاز، يجب إعادة تعيين إعدادات المصنع لحماية بياناتك الشخصية. سيؤدي تحديد هذا الخيار إلى مسح كل بيانات WiFi المخزنة على الجهاز وإعادة تعيينها إلى إعدادات المصنع. لإعادة تعيين إعدادات المصنع في جهازك، حددي Settings (الإعدادات) < Factory Reset (إعادة تعيين إعدادات المصنع).

الموقع الإلكتروني

الوضع	استهلاك الطاقة
<b>Non-Networked On</b> - شاشة العرض تعرض شاشة الوقت والسرعة ودرجة الحرارة	غير مستخدم
<b>Non-Networked Standby</b> - بعد ٢٠ دقيقة من الخمول، تنطفئ الشاشة. منفذ شبكة WiFi معطل.	٠.٢ وات
<b>Networked On</b> - شاشة العرض تعرض شاشة الوقت والسرعة ودرجة الحرارة. منفذ شبكة WiFi نشط.	غير مستخدم
<b>Networked Standby</b> - بعد ٢٠ دقيقة من الخمول، تنطفئ شاشة العرض وتبقى جميع منافذ شبكة WiFi نشطة. استهلاك الطاقة ----- وات.	٠.٨ وات
<b>Off</b> - يتم تنشيطه عن طريق المفتاح الموجود في الجزء الخلفي من الوحدة.	٠.٠ وات

دليل استكشاف المشكلات وحلها		
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
شاشة العرض تعرض " - - ".	تم تصفير الميزان.	التشغيل العادي.
شاشة العرض تعرض قراءة سالبة.	لم يتم تصفير شاشة العرض وتمت إزالة إما المكونات أو السلطانية/الغطاء العلوي/الملحق المكونات أو العناصر تضغط على الجهاز من الأعلى أو الأسفل. يتم ضغط الجهاز على الحائط.	قومي إما بتصفير الشاشة، أو وضع المكونات الناقصة، أو إعادة تركيب السلطانية. تأكدي من عدم وجود مكونات أو عناصر تضغط على الجهاز من الأعلى أو الأسفل. تأكدي من وجود مساحة بين الجهاز وأي جدران. قومي بتصفير شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية.
شاشة العرض لا تسجل الكميات الصغيرة.	الكمية الموزونة صغيرة جداً.	استخدمي ملعقة صغيرة أو ملعقة كبيرة لقياس الكميات الصغيرة جداً.
الوزن تغير على شاشة العرض.	تم تحريك الجهاز أثناء التشغيل. تم لمس حافة السلطانية خلال وزن المكونات.	احرصي دائماً على وضع الجهاز على سطح جاف ومستو وثابت قبل الوزن. لا تحركي الجهاز أو تلمسي السلطانية أثناء تشغيل وظيفة الوزن. قومي بتصفير الشاشة قبل وزن المكونات التالية.
يتعذر التحويل بسرعة بين وحدات القياس المترية والإمبراطورية.	تم إعادة تهيئة الجهاز لعرض الوحدة والقياس المحددين مسبقاً.	انتظري ٥ ثوانٍ وحاولي مرة أخرى.
الوزن في التطبيق (الوزن المعروض على الجهاز المحمول) بطيء الاستجابة	ضعف قوة إشارة اتصال WiFi. الجهاز المحمول غير متصل بنفس شبكة WiFi المحلية.	تأكد من أن الجهاز لديه قوة إشارة جيدة (اتصلي بمزود خدمة الإنترنت للحصول على إرشادات حول كيفية تحسين الخدمة). تأكد من توصيل الجهاز المحمول بنفس شبكة WiFi المنزلية المحلية التي يتصل بها الجهاز (انتقلي إلى إعدادات الجهاز المحمول وحددي شبكة WiFi المحلية).
في حالة استمرار المشكلة، يرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة معتمد من Kenwood. للحصول على آخر تحديثات مراكز الخدمة المعتمدة من Kenwood والموجودة في جوارك، يرجى زيارة موقع الويب <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> أو موقع الويب الخاص ببلدك.		

دليل استكشاف المشكلات وحلها		
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يومض ضوء زر وضع الاستعداد عند توصيل خلاط عند توصيله بالتيار الكهربائي للمرة الأولى.	رأس الخلاط مرفوعة أو غير مثبتة بشكل صحيح في الوضع المنخفض في موضع التعشيق.	تأكد من إنزال رأس جهاز المطبخ المتكامل بشكل صحيح لأسفل وتعشيقها في موضعها.
يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل. يومض ضوء زر وضع الاستعداد بشكل سريع.	تم تنشيط وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد أو الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الجهاز. تم تجاوز السعة القصوى المحددة.	لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف في حالة عدم عمل الجهاز، ففي هذه الحالة أزيل كمية من المكونات لتقليل الحمل وأعيد تشغيل الجهاز. إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، أفصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركه ١٥ دقيقة ليبرد. وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وأعيد تحديد السرعة المطلوبة. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز "خدمة العملاء" لطلب المساعدة.
يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل. يومض ضوء زر وضع الاستعداد ببطء.	١ تم إزالة الواقي الحراري أو إزالة غطاء المخرج. ٢ تم رفع رأس الخلاط.	١ ركب الواقي الحراري أو غطاء المخرج ثم أعيد التشغيل. ٢ اخفضي رأس الخلاط وأعيد التشغيل.
ضوء زر وضع الاستعداد مطفأ على الرغم من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.	تم توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربائي لمدة أطول من ٣٠ دقيقة دون استخدامه وبذلك دخل الجهاز في وضع الاستعداد.	اضغطي على زر وضع الاستعداد مرة أخرى لإعادة تشغيل الجهاز.
تعرض شاشة العرض رسالة خطأ مكتوبة بالأرقام والأحرف.	الجهاز لا يعمل بشكل صحيح.	اتصلي بمركز خدمة معتمد من قبل Kenwood. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من Kenwood، يرجى زيارة موقع الويب <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> ، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
لا توجد طاقة موصلة للجهاز / شاشة العرض لا تضيء.	الجهاز غير موصل بمصدر التيار الكهربائي. لم يتم الضغط على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف). الجهاز دخل في وضع الاستعداد.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. اضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف) ليصبح في موضع التشغيل On. المسمى شاشة العرض أو لفي قرص التحكم.
الجهاز لا يعمل	قرص التحكم غير مضغوط.	اضغطي على قرص التحكم لبدء عملية الطهي.
المؤقت لا يبدأ العد التنازلي على شاشة العرض.	خلال مرحلة التسخين لن يبدأ المؤقت في العد التنازلي إلا عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة. تم تعيين درجة الحرارة فوق ١٠٠ درجة مئوية ولكن المحتوى المائي للمكونات يمنع درجة حرارة السلطانية من تجاوز ١٠٠ درجة مئوية.	تشغيل عادي. قللي درجة الحرارة أو حدي درجة حرارة مناسبة.
درجة حرارة محتويات السلطانية لا ترتفع عن ١٠٠ درجة مئوية.	قد يمنع المحتوى المائي للمكونات درجة حرارة السلطانية من تجاوز ١٠٠ درجة مئوية.	أمر عادي
حركة أو اهتزاز شديد أثناء التشغيل.	حمل غير متساوي في السلطانية يتسبب في اهتزازات كبيرة. تم تجاوز السعة القصوى المحددة. تم استخدام أداة أو سرعة غير صحيحة.	قللي الكميات أو أعدي ترتيب الطعام داخل السلطانية وأعدي تشغيل الجهاز. راجعي البرنامج الخاص بوصفة التحضير وجدول السرعات الموصى بها لمعرفة الأداة المطلوب استخدامها وسرعة التشغيل الصحيحة.
تعرض الشاشة رسالة الخطأ E:34	مشكلة في اتصال WiFi.	تأكد من كلمة مرور اتصال Wi-Fi. نسيان شبكة WiFi، اذهبي إلى Settings (الإعدادات) < WiFi (اتصال WiFi) > Forget Network (نسيان الشبكة). أعدي تشغيل إعداد الجهاز من تطبيق Kenwood World App.
وميض بطيء 	تعذر إيجاد شبكة Wi-Fi معلومة	من المحتمل أن يكون الجهاز قد تم تحريكه عن موضعه أو جهاز التوجيه في وضع إيقاف التشغيل أو يحتاج إلى إعادة تشغيل.
وميض سريع 	يوجد اتصال Wi-Fi، ولكن تعذر الاتصال مع ملقحات السحابية.	قد يحتاج جهاز التوجيه إلى إعادة التشغيل، أو هناك حاجة للاتصال بمزود خدمة الإنترنت. تحقق من الاتصال بالإنترنت في الشبكة المحلية.
عند الاتصال بخدمة العملاء، قد يُطلب منك تقديم تفاصيل إصدار البرنامج. ويمكن العثور عليها عن طريق الضغط على رمز قائمة الإعدادات، ثم تحديد "حول الجهاز".		

## دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الخلاط الطاهي لا يعمل في وضع التسخين ويعرض رسالة خطأ ويصدر نغمة قصيرة عالية التحذير.	تم تنشيط أحد مستشعرات الأمان.	راجعى شاشة العرض لمعرفة تنبيهات السبب. • تأكدي من خفض رأس الخلاط الطاهي واستقرارها في موضع التشغيل. • تأكدي من تركيب جميع أغطية المخارج بشكل صحيح. • تأكدي من تركيب الواقي الحراري بشكل صحيح. • تأكدي من تركيب سلطانية جهاز شيف الطهي بشكل صحيح.
الجهاز يغير من سرعة التشغيل أو هناك حدود على سرعة الجهاز أثناء الطهي.	يتم حد السرعة تلقائياً عندما تصل محتويات السلطانية إلى درجة حرارة ٦٠ درجة مئوية وعندئذ يضيء مؤشر تحذير درجة حرارة عالية.	هذه إحدى ميزات الأمان.
يحترق الطعام الموجود في قاع السلطانية.	١ قد يكون إعداد درجة الحرارة المحدد عالي جداً. ٢ الأداة المستخدمة غير صحيحة. ٣ فترة تأخير التقليل طويلة جداً. ٤ قد لا تكون الأداة منخفضة بالشكل الكافي داخل السلطانية. ٥ تم تعيين زمن المؤقت لفترة زمنية طويلة جداً. ٦ قد يكون المستشعر و/أو الجزء السفلي من السلطانية غير نظيف	١ قللي درجة الحرارة. ٢ تأكدي من استخدام الأداة الأكثر ملاءمة وضبطها على نحو صحيح. ٣ زيدي تكرار وظيفة التقليل أو زيدي فترة التشغيل المستمر. ٤ اضبطي الأداة المستخدمة. ٥ اطهي لفترة زمنية قصيرة (تأكدي من طهي المكونات تماماً). ٦ تأكدي من الحفاظ على هذه المناطق نظيفة وجافة.
لا يتم الحفاظ على قوام الطعام.	١ درجة الحرارة المحددة عالية جداً. ٢ فترة تأخير التقليل قريبة جداً. ٣ تم طهي المكونات لفترة زمنية طويلة جداً. ٤ الأداة المستخدمة غير صحيحة.	١ خفضي درجة الحرارة. ٢ خفضي فترة تأخير التقليل. ٣ خفضي زمن الطهي (تأكدي من طهي المكونات تماماً). ٤ تأكدي من استخدام الأداة الأكثر ملاءمة.
سرعة الخلط غير متسقة.	١ المكونات كبيرة جداً في الحجم أو صلبة جداً.	١ قطعي المكونات إلى قطع صغيرة وأزيلي البذور عن الفاكهة وأذ يبي المكونات ببطء بدون تركيب أية أداة (وكلن تأكدي من تحديد إحدى السرعات). ٢ أضيفي المكونات بعد خفض رأس الخلاط الطاهي في موضع التشغيل. ٣ تأكدي من استخدام الأداة الأكثر ملاءمة.
صعوبة في قفل رأس الخلاط.	١ في حالة عدم تقليل مكونات السلطانية بشكل متساو فسيكون هناك تفاوتاً في درجة حرارة المكونات داخل السلطانية. ٢ تم تركيب أداة التقليل على نحو خاطئ.	١ اتركي فترة زمنية للسماح بخلط المكونات تماماً. ٢ تأكدي من تركيب أداة التقليل في مخرج أداة التقليل.
سرعة الموتور محدودة عند استخدام الملحقات	تم تركيب سلطانية ساخنة.	أزيلي السلطانية أو برديها لدرجة حرارة أقل من ٦٠ درجة مئوية.
خفاقة البيض أو مضرب العجين يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء. مضرب الخلطات الكريمة الساخنة لا يصل إلى المكونات في قاع السلطانية.	ارتفاع الأداة غير صحيح وتحتاج لضبط ارتفاعها.	اضبطي الارتفاع باستخدام مفتاح ربط مناسب - راجعي قسم "تعديل ارتفاع الأداة".
هناك تصادم بين الخفاقة، الخفاقة K أو مضرب الخلطات الكريمة مع مشبك التقليل المساعد.	مشبك التقليل المساعد مركب.	أزيلي مشبك التقليل المساعد - حيث يجب استخدامه فقط عند استخدام أداة التقليل.
ملحق السرعة المنخفضة لا يمكن تركيبه.	تأكد من توافق الملحق مع الاستخدام مع موديل الجهاز لديك. يتطلب نظام Twist connection system (الموديل KAX) (TWIST)	يجب أن شعار KAX الخاص بنظام twist connection system موجوداً على الملحق حتى تتمكني من تركيبه في المخرج. إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar Connection System (BAR) ، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى استخدام منظم KAT002ME حتى يمكنك توصيل هذه الملحقات مع نظام twist connection system الموجود في موديل الخلاط الطاهي لديك. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>

## فتحة التصريف

- تأكدي من خلو هذه المنطقة من الطعام. إذا لزم الأمر استخدمي منظف أنابيب (سلاكة مواسير) أو طرف مدبب من القطن لتنظيفها.

## مستشعرات درجة الحرارة

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف تماماً. يحذر استخدام مواد كاشطة أو أدوات حادة لتنظيف المستشعرات.

## ملحق التبخير

- افصلي الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي قبل إزالة الملحق عن الخلاط الطاهي .
- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام. يمكن غسل جميع الأجزاء في محلول ساخن من الماء والصابون ثم التجفيف الجيد.
- أو بطريقة أخرى يمكنك أيضاً غسلها في غسالة الأطباق.
- الماء العادي والأطعمة تحتوي على أملاح وأحماض والتي في بعض الأحيان قد تؤثر على الأسطح المعدنية مثل السطح الداخلي لسلطانية الخلاط. في حالة حدوث مثل هذه الحالات، نظفي السطح الداخلي بفرشاة من النايلون ومنظف غير كاشط أو منظف معتمد للصلب عديم الصدأ .

## الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD، للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

**خفاقة البيض والمضرب على شكل حرف K من الصلب عديم الصدأ**  
لأفضل أداء، من المثالي أن تسمى الخفاقة / الخفاقة K بالكاد قاع السلطانية.  
حسب الضرورة يمكنك ضبط الارتفاع باستخدام مفتاح الربط المزود.  
مضرب الخلطات الكريمة الساخنة - هذه الأداة يجب بالكاد أن تلامس قاع السلطانية.

- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وأدخلي خفاقة البيض أو مضرب العجين أو مضرب الخلطات الكريمة الساخنة
- ٣ اخفضي رأس الخلاط الطاهي. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط الطاهي وأزيلي الأداة.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة بشكل كاف للسماح بضبط محور الدوران. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
- ٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
- ٦ ركي الأداة في الخلاط الطاهي وخفضي رأس الخلاط الطاهي الطاهي. (تأكد من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).
- ٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.

**أداة العجن - يتم إعداد وتهيئة هذه الأداة في المصنع ولا يمكن ضبطها.**

**أداة التقليل - في الوضع المثالي، تكاد الأداة تلامس قاع السلطانية.**

- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي أداة التقليل.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط، إذا كانت هناك حاجة إلى ضبط ارتفاع الأداة، ارفعي رأس الخلاط، استخدم مفتاح الربط المزود لإرخاء الصامولة، ثم اخفضي رأس الخلاط.
- ٤ لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي عجلة الضبط في اتجاه عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع السلطانية، لفي عجلة الضبط في اتجاه عكس عقارب الساعة.
- ٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.

**تركيب واستخدام مجموعة واقي الرذاذ**

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من V

يتكون واقي الرذاذ من قطعتين: الواقي الحراري وواقي الرذاذ.  
يعمل الواقي الحراري على حماية رأس الخلاط من البخار الناتج خلال عملية الطهي.  
يجب عدم تركيب واقي الرذاذ في السلطانية إلا مع تركيب الواقي الحراري.

- ١ ارفعي رأس الخلاط الطاهي الطاهي حتى تستقر في موضع التثبيت.
- ٢ ادفعي واقي الرذاذ أعلى الجانب السفلي من رأس الخلاط الطاهي الطاهي حتى يتم تركيبه بالكامل. يحذر استخدام الواقي الحراري بدون تركيب سدادة الإحكام المطاطية بطريقة صحيحة.
- ٣ اضبطي السلطانية على القاعدة.
- ٤ اخفضي رأس الخلاط الطاهي.
- ٥ ضعي واقي الرذاذ على حافة السلطانية وحركيه للأمام حتى يستقر بالكامل في موضعه الصحيح.
- أثناء عملية الخلط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عن طريق أنبوب إدخال المكونات.
- ٦ لإزالة واقي الرذاذ، اسحبها بعيداً عن الجهاز.
- ملحوظة: سيظل واقي الرذاذ مرتبطاً بالواقي الحراري عند رفع رأس الخلاط ما لم تتم إزالته قبل رفع رأس الخلاط.

- ٧ لإزالة الواقي الحراري، ارفعي رأس الخلاط الطاهي الطاهي حتى تستقر في موضع التثبيت. أزيلي الأداة المستخدمة ثم اسحبي الواقي الحراري لأسفل من الجزء السفلي من رأس الخلاط الطاهي الطاهي.
- ملحوظة: ركي أو أزيلي واقي الرذاذ فقط عندما تكون رأس الخلاط الطاهي الطاهي في موضع التثبيت.

**إزالة وتركيب أغطية المخارج**

**غطاء مخرج السرعة العالية**

- ١ لإزالة الغطاء، استخدم المقبض وارفعه لأعلى.
- ٢ لتركيب الغطاء، ضعي الغطاء على المخرج واضغطي عليه لأسفل.
- غطاء مخرج السرعة المنخفضة**
- ١ لإزالة الغطاء، استخدم المقبض الموجود على الجانب السفلي واسحبها للخارج.
- ٢ لتركيب الغطاء، ركي الماسكة الموجودة على الجانب العلوي للغطاء في تجويف المخرج وادفعي الغطاء ليستقر في موضع التثبيت محدثاً صوت طقطة.

**تركيب وإزالة مشبك التقليل المساعد**

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من W

يمكن استخدام مشبك التقليل المساعد للمساعدة في عملية الخلط.

- ١ أدخل مشبك التقليل المساعد من جانب السلطانية مع توجيه النتوء الرأسي إلى الداخل والمشابك إلى الخارج.
- ٢ لفي المشبك في اتجاه عكس عقارب الساعة في مقابض السلطانية.
- ٣ للإزالة، اعكسي الإجراء السابق.
- مهم -** يجب عدم تركيب مشبك التقليل المساعد عند استخدام مضرب العجين، أو وخفاقة البيض، أو أداة العجن، أو مضرب الخلطات الكريمة.

**تجميع مضرب الخلطات الكريمة الساخنة**

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من X

**تركيب الخفاقة المرنة**

- ١ تزود الخفاقة المرنة مركبة بالفعل ويجب فكها دائماً قبل التنظيف.
- ركبي الخفاقة المرنة بحذر في الملحق (الأداة) عن طريق إدخال قاعدة الخفاقة المرنة في الشق، ثم إدخال أحد جانبي الخفاقة في التجويف قبل تعشيق طرف الخفاقة برفق في موضعه. كرري نفس الخطوات مع الجانب الآخر.

**العناية والتنظيف**

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشحم عند المخرج عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر طبيعي - فقط امسحيه.
- قد يظهر على الأسطح المعدنية لمستشعرات درجة الحرارة آثار تاكل أثناء الاستخدام العادي. لن يؤثر ذلك على أداء الجهاز.
- لا تتركي المضرب المرين لدرجات الحرارة المرتفعة في الجهاز (مركب في الجهاز) في حالة عدم استخدامه.

**الجهاز وأغطية المخارج**

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.

**مضرب الخلطات الكريمة الساخنة**

- أزيلي دائماً شفرة الخفاقة المرنة عن الملحق (الأداة) قبل التنظيف. (ارجعي إلى المخطط في الجزء الأمامي من الدليل).
- اغسلي الخفاقة المرنة والملحق (الأداة) في محلول ماء وصابون ساخن ثم جففيهما جيداً. أو بطريقة أخرى، يمكن غسل هذه الأجزاء في غسالة الأطباق.
- ملاحظة: يرجى فحص حالة جسم الأداة قبل وبعد الاستخدام وأيضاً فحص حالة شفرة المضرب بانتظام واستبدالها في حالة ظهور أي من علامات التاكل.

**السلطانية والأدوات وواقي الرذاذ ومشبك التعثر**

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف السلطانية المصنوعة من الصلب عديم الصدأ. استخدم الخل أو سائل مناسب لإزالة الترسبات الجيرية.
- في حالة التصاق أو احتراق الطعام داخل السلطانية، أزيلي أكبر كمية ممكنة باستخدام الملاعقة المزودة. امثلي السلطانية بمحلول ماء وصابون دافئ واركبها منقوعة. أزيلي أي رواسب صعبة باستخدام فرشاة مصنوعة من النايلون.
- أي تغيير في لون السلطانية لن يؤثر على الأداء.

## دليل الطهي يملحق التبخير

- أوقات الطهي إرشادية فقط. يمكن استخدام ٥٠٠ مل من الماء للأطعمة التي تتطلب وقت طهي يصل إلى ٢٠ دقيقة. للأطعمة تتطلب وقتاً أطول للطهي استخدم ٦٥٠ مل من الماء.
- لا تسمحى للوحدة بأن تغلي وهي جافة، زودها بالماء عند الضرورة.
- لا تضعي كميات كبيرة في السلة عند تبخير الدواجن والأسماك.
- اقرئي "سلامة الأغذية" في قسم السلامة.

### الخضراوات


المكوّن	 (Max)	 (دقائق)	كمية الماء	التحضير
الهلبيون	٤٥٠ جم	١٥	٥٠٠ مل	يشذب
فاصوليا خضراء	٤٥٠ جم	١٥-٢٠	٥٠٠ مل	يشذب
لوبيا	٤٥٠ جم	١٥-٢٠	٥٠٠ مل	تشذب وتقطع
بركولي	٤٥٠ جم	٢٥	٥٠٠ مل	يقطع الى ازهار
الكرنب	٤٥٠ جم	٢٥	٥٠٠ مل	يشذب ويتقطع القاعدة
الملفوف	رأس صغير	٢٥	٥٠٠ مل	يفرم
الجزر	٤٥٠ جم	٢٠	٥٠٠ مل	يقطع شرائح دقيقة
القرنبيط	رأس متوسط	٢٥-٣٥	٦٥٠ مل	يقطع الى ازهار
كوسى	٤٥٠ جم	١٥	٥٠٠ مل	يقطع شرائح دقيقة
الكرفس	رأس واحد	١٥	٥٠٠ مل	يقطع شرائح دقيقة
الكرات	٤	١٥	٥٠٠ مل	يقطع شرائح دقيقة
الباقلأ	٢٥٠ جم	١٥	٥٠٠ مل	يشذب
حبات المشروم	٤٥٠ جم	١٠	٥٠٠ مل	يمسح
الجزر الابيض	٤٥٠ جم	١٥	٥٠٠ مل	يفرم او يقطع شرائح دقيقة
البازلا	٤٥٠ جم	١٥	٥٠٠ مل	تزال القشرة
البطاطس، جديدة	٤٥٠ جم	٣٠-٤٠	٦٥٠ مل	تمسح

### الدجاج والاسماك

الوصفة/التحضير	 (Max)	 (دقائق)	كمية الماء	ملاحظات
دجاج، صدر بدون عظام	٤	٣٠-٤٠	٦٥٠ مل	يطبخ بخاريا الى ان ينضج تماما ويصبح طريا
البطلينوس (clams)	٤٥٠ جم	١٠	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا الى ان ينفتح
قريدس، وسط	٤٥٠ جم	١٠	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا ليصبح وردي
سمك، شرائح طرية	٢٢٠ جم	١٠-٢٠	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى يقشّر
سمك، شرائح	٢٠٥ سم سمك	١٥-٢٠	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى يقشّر
سمك، كامل	٣٤٠ جم	١٥-٢٠	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى يقشّر
سرطان البحر، ذنب	٢-٤	٢٥	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى يحمر
بلح البحر	٤٥٠ جم	١٥	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى ينفتح
محار	٦	١٥	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى ينفتح
سكالوب	٢٢٠ جم	١٥	٥٠٠ مل	يطبخ بخاريا حتى يصبح ساخنا وطريا



جدول توصيات الاستخدام  
الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

أداة العجن لخلطات العجين المخمرة		
<p><b>تلميحات ونصائح هام</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• يحذر تجاوز السعات القصوى المجددة - فقد تتسبب في حمل زائد على الجهاز.</li> <li>• في حالة سماع صوت الجهاز مثقلاً، فأوقف التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على منفرداً.</li> <li>• للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.</li> </ul> <p><b>الخميرة</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>الخميرة الجافة</b> (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صبّي الماء الدافئ في الوعاء. ثم أضيفي الخميرة والسكر وأتركها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.</li> <li>• <b>الخميرة الطازجة</b>: فتتها داخل الدقيق.</li> <li>• <b>أنواع الخميرة الأخرى</b>: اتبعي تعليمات المصنّع.</li> </ul>		

الوصفة/التحضير		 (Max)		 (دقائق)
عجين الخبز (عجينة الخميرة السميكة)	وزن الدقيق	٣٥٠ غرام إلى ١,٦ كيلوغرام	"Min"	٦٠ ثانية
	الوزن الإجمالي	٥٦٤ غرام إلى ٢,٥٨ كيلوغرام	١	٣ - ٤
عجينة الخميرة الخفيفة (غنية بالزبد والبيض)	وزن الدقيق	٢٥٠ غرام إلى ٢,٦ كيلوغرام	"Min"	٦٠ ثانية
	الوزن الإجمالي	٤٧٨ غرام إلى ٥ كيلوغرام	١	٣ - ٤
			إعادة العجن على السرعة ١	٦٠ ثانية

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)





جدول توصيات الاستخدام  
الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

المضرب K			
لصنع الكعك والبسكويت والمعجنات والآيس كريم والحشوات والإكلير والبطاطا المهروسة.			
<p><b>تلميحات ونصائح</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.</li> <li>لدمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطى جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقلاب بانتظام.</li> <li>استخدمي مكونات باردة لتحضير الحلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.</li> </ul>			
 (دقائق)		 (Max)	الوصفة/التحضير
٢	← "Min"	٩١٠ غرام	المعجنات والبسكويت - خلط السمن مع الدقيق
٤٠ - ٦٠ دقائق	← "Max"	٤ كيلوغرام	خلطات الكعكات الجاهزة
<p><b>مضرب الخلطات الكريمة</b> لخلط المكونات الخفيفة وتحضير كريمة</p>			
<p><b>تلميحات ونصائح</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.</li> <li>استخدمي الزبد أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتلينه أولاً.</li> </ul>			
 (دقائق)		 (Max)	الوصفة/التحضير
٤	"Max" ← "Min"	٤,٥٥ كيلوغرام (خلطة ٩ بيضات)	مزج الزبد/السمن مع السكر
١ - ٤	"Max" ← "Min"		خفق البيض داخل خلطات الكعكات
٣٠ - ٦٠ دقائق	← "Min"		طيّ الدقيق والفاكهة وما شابه
<p><b>الخفافة</b> للبيض والكريمة والسوفليه.</p>			
<p><b>هام</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.</li> <li>لا تستخدمي خفافة البيض مع الخلطات السميكة (مثل تحضير الكيك بوضع كل المكونات في وعاء واحد وخلط السمن مع السكر) فقد يتسبب ذلك في تلفها.</li> <li>يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة. قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية.</li> </ul>			
 (دقائق)		 (Max)	الوصفة/التحضير
١½ - ٢	"Max" ← "Min"	١٦ (٦٠٥ غرام)	بياض البيض
٤ - ٦		٩٣٠ غرام	الخلطات الإسفنجية الخالية من الدهون
١½ - ٣		٢ لتر	القشدة
١٠ دقائق	"Min"	الدقيق ٢٥٠ غرام	خلطة البانكيك • أضيفي الدقيق إلى السلطانية أولاً متبوعاً بالمكونات المبتلة. • اخلطي على السرعة «Min» لدمج المكونات.
٣٠ - ٦٠ دقائق	"Max"	الحليب ٥٠٠ غرام البيض ٢٠٠ غرام	
١ - ١½	"Max"	صفار بيض ٢ الخردل ١٠ غرام زيت نباتي ٢٠٠ مل	المايونيز • للحصول على أفضل النتائج، اكشطى جوانب السلطانية بعد إضافة الزيت ثم شغلي الجهاز لمدة ١٠ ثواني إضافية على السرعة العالية.

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٢ إلى ٦٣ غرام)  
الكريمة المخفوقة المستخدمة = كريمة طازجة محتوى الدهون بها 38% على الأقل

الوصفات		الإعدادات المسبقة / الإعدادات اليدوية		الأداة المستخدمة		الوصفة
<p>أضيفي المكونات التالية معًا:</p> <p>بانشيتا، مكعبات ١٠٠ جرام</p> <p>ثوم، مفروم ٢ فص</p> <p>أرز أربوريو ٥٠ جرام</p> <p>معجون الطماطم ١/٢ ملعقة كبيرة</p> <p>ملفوف سافوي ٧٠ جرام</p> <p>١ ملعقة شاي روزماري مجفف</p> <p>٢ ملعقة شاي مريمية مجففة</p> <p>١ ضلع كرفس، مقطع إلى شرائح</p> <p>٦٠ جرام كراث، مقطع إلى شرائح</p> <p>٧٥ جرام بصل، مقطع إلى شرائح</p> <p>٧٥ جرام جزر، مقطع إلى شرائح</p> <p>١ لتر مرق الخضروات الساخن</p> <p>ملح وفلفل</p>		<p>حساء قطع اللحم</p> <p>٢٠ دقيقة</p> <p>Ⓛ</p> <p>Ⓜ</p> <p>Ⓜ</p> <p>٩٨ درجة مئوية</p>				حساء مينيستروني
<p>أضيفي المكونات التالية معًا:</p> <p>لحم بقري، مكعبات ٦٠٠ جرام</p> <p>بابريكا ١ ملعقة كبيرة</p> <p>زبدة ١ ملعقة كبيرة</p> <p>١ فص ثوم، مفروم</p> <p>٢٠٠ جرام فطر عيش الغراب، مقطع إلى شرائح</p> <p>١٥٠ جرام بصل، مقطع إلى شرائح</p> <p>٢٠٠ جرام جزر، مقطع إلى شرائح</p> <p>٢٠٠ مل قشدة</p> <p>ملح وفلفل</p>		<p>وجبات الوعاء الواحد</p> <p>٣٠ دقيقة</p> <p>Ⓛ</p> <p>Ⓜ</p> <p>Ⓜ</p> <p>٩٨ درجة مئوية</p>				لحم بقري ستروجانوف
<p>أضيفي المكونات التالية معًا:</p> <p>حليب كامل الدسم ٢٥٠ جرام</p> <p>قشدة مركزة ٢٥٠ جرام</p> <p>١ ملعقة شاي خلاصة الفانيليا</p> <p>٢ ملعقة كبيرة دقيق الذرة</p> <p>٩٦ جرام صفار البيض، مخفوق</p> <p>٨٠ جرام سكر ناعم</p> <p>اطخيمهم معًا</p>		<p>الإعدادات اليدوية</p> <p>١٥ دقيقة</p> <p>Ⓛ</p> <p>Ⓜ</p> <p>Ⓜ</p> <p>٨٥ درجة مئوية</p>				كريمة إنجليزية
<p>أضيفي المكونات التالية معًا:</p> <p>أرز قصير الحبة ١٥٠ جرام</p> <p>١ لتر حليب كامل الدسم</p> <p>٧٥ جرام سكر ناعم</p> <p>٢ ملعقة شاي خلاصة الفانيليا</p>		<p>الإعدادات اليدوية</p> <p>١ ساعة</p> <p>١٥ دقيقة</p> <p>Ⓛ</p> <p>Ⓜ</p> <p>Ⓜ</p> <p>٩٥ درجة مئوية</p>				أرز بالحليب

إرشادات درجة الحرارة والسرعة		إرشادات درجة الحرارة	
إذابة الشوكولاتة	٦٠ درجة مئوية	٧٢ درجة مئوية - ٨٢ درجة مئوية	
السلق	٩٨ درجة مئوية - ٩٩ درجة مئوية	١٠٠ درجة مئوية	
الطهي ببطء	١٣٠ درجة مئوية - ١٤٠ درجة مئوية	١٨٠ درجة مئوية	
الغلي، التبخير	التشغيل النبضي - فترات قصيرة من القدرة القصوى.	(P)	
تحضير الخضار السوتيه	فترة التقليل ١ - سيعمل الخلاط بسرعة بطيئة ثابتة. يُستخدم لطهي المكونات الخفيفة في الخلطات الأكثر سمكا.	Ⓜ 1	
تحمير اللحم	فترة التقليل ٢ - تقليل متقطع مع فترات توقف مؤقت قصيرة. عند اختيار هذه السرعة، يعمل بشكل متقطع على سرعة بطيئة كل ١٠ ثوانٍ لـ ١,٥ دورة تقليل.	Ⓜ 2	
التشغيل النبضي - فترات قصيرة من القدرة القصوى.	فترة التقليل ٣ - تقليل متقطع مع فترات توقف مؤقت متوسطة. عند اختيار هذه السرعة، يعمل بشكل متقطع على سرعة بطيئة كل ٢٠ ثانية لـ ١,٥ دورة تقليل.	Ⓜ 3	
فترة التقليل ٤ - تقليل متقطع مع فترات توقف مؤقت طويلة. عند اختيار هذه السرعة، يعمل بشكل متقطع على سرعة بطيئة كل ٥ دقائق لـ ١,٥ دورة تقليل.	سرعات مستمرة بزيادة تدريجية إلى الحد الأقصى	Ⓜ 4	
سرعات مستمرة بزيادة تدريجية إلى الحد الأقصى	السرعة الحد الأدنى - الحد الأقصى	وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT)	
السرعة الحد الأدنى - الحد الأقصى	السرعة الحد الأدنى - الحد الأقصى	وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT)	

	
<p>اضغطي على هذا الرمز لفتح قائمة الإعدادات.</p>	
<p>انقري على هذه الأيقونة لفتح قائمة الإعدادات المسبقة.</p>	
<p>اضغطي على هذا الرمز لوزن المكونات في السلطانية.</p>	
<p>تعرض الوقت المحدد بالساعات (h) والدقائق (m) والثواني (s).</p>	 <p>30:00 m s</p>
<p>تعرض فترة التقلب المحددة. إذا تم تحديد سرعة متقطعة (٤→٥)، فسيزيد الطوق الخارجي تدريجياً وسيقوم الجهاز بالتقلب عندما يكون ممتلئاً.</p>	
<p>تعرض درجة الحرارة المحددة. تشير الخلفية الحمراء النابضة إلى أن الجهاز في وضع التسخين. تشير الخلفية الحمراء الثابتة إلى أن الجهاز قد وصل إلى درجة الحرارة المحددة.</p>	 <p>98°C</p>
<p>يشير إلى عدم إمكانية تعديل الإعداد (الوقت أو السرعة أو درجة الحرارة).</p>	
<p>يظهر النص هنا معلومات الحالة.</p>	<p>معلومات الحالة</p>
<p>يشير إلى أن السلطانية ومحتوياتها وأي أجزاء مستخدمة ساخنة. يرجى التعامل بحرص.</p>	
<p>يشير إلى أن الجهاز متصل بشبكة WiFi.</p>	
<p>يشير إلى أن الجهاز في وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT).</p>	
<p>أديري قرص التحكم عكس اتجاه عقارب الساعة لاستخدام فترات التقلب والتشغيل النبضي. أديري قرص التحكم في اتجاه عقارب الساعة لاستخدام السرعات المستمرة الحد الأدنى- الحد الأقصى.</p>	

مخطط استخدام الإعدادات المسبقة				
الإعداد المسبق	الأداة الموصى بها	الإعدادات الافتراضية (قابلة للتعديل)	دورة التدفئة	أفكار الوصفات/الاستخدام
Steam (الطهي بالبخار)		٢٠ دقيقة (١٥ دقيقة - ٤٥ دقيقة) الإيقاف ١٠٠ درجة مئوية		لفائف السلمون
وجبات الوعاء الواحد		٤٠ دقيقة 3 - 4 ١٠٣ درجة مئوية - ١٤٠ درجة مئوية	٣٠ دقيقة ٢ ٦٢ درجة مئوية	صلصة البولونيز
حساء قطع اللحم		٢٠ دقيقة 3 - 4 ١٠٣ درجة مئوية - ١٤٠ درجة مئوية	٣٠ دقيقة ٢ ٦٢ درجة مئوية	حساء مينيسوتروني، المرق
الطهي البطيء		ساعتان 3 - 4 ٩٨ درجة مئوية - ١٤٠ درجة مئوية	٣٠ دقيقة ٢ ٦٢ درجة مئوية	لحم البقر بالبورغيغون

## وصفة التحضير

### ماريناد البرقوق المجفف

٢٠٠ جرام عسل نحل صافي  
٤٠ جرام برقوق مجفف طري  
٤٠ مل ماء

- ١ ضعي جميع المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة. ضعيها في الثلاجة طوال الليل.
- ٢ ركيبي السلطانية في خلط.
- ٣ بدلي إلى التشغيل النبضي لمدة ٤ ثوانٍ.
- ٤ استخدميه على النحو المطلوب.

## ملحق التبخير

### ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من T


- عند استخدام سلة التبخير، ابقى دائماً على جهاز شيف الطهي بعيداً عن الحوائط والخزانات المعلقة. حيث قد يتسبب البخار في ضرر مثل هذه الأشياء.
- ضعي التوابل على الأطعمة بعد طهيها، حيث يعمل ذلك على منع حدوث بقع أو حفر صغيرة في السلطانية المصنوعة من الصلب عديم الصدأ (ستانلس ستيل).
- ١ ضعي الصينية القابلة للفتح والتركيب على سطح أفقي من التأكد من طي المقبضين للداخل.
- ٢ ركيبي حلقة السند على الصينية مع التأكد من تركيب دعامتي المقبضين على حلقة السند بجوار الجزئين المقطوعين في الصينية (على شكل حرف V).
- ٣ افرد المقبضين وثبتهما في دعامتي المقبضين.
- ٤ ضعي الطعام الذي تردين طهيها في الصينية. يجب غسل الخضراوات وتنظيفها جيداً وتنشيرها حسب الحاجة.
- ٥ أضيفي الكمية المطلوبة من الماء إلى السلطانية (راجع جدول الطهي). الماء المرشح أفضل للاستخدام حيث أنه يقلل من حدوث الترسبات الجيرية والبقع.
- ٦ ضعي مجموعة المبخر في السلطانية - وسوف تقوم بتعيين ارتفاعها ذاتياً.
- ٧ ركيبي الواقي الحراري على رأس الخلط.
- ٨ ركيبي السلطانية وسلّة التبخير في جهاز تحضير الطعام.
- ٩ أخفضي رأس الخلط ثم ركيبي مانع الرذاذ.
- ١٠ حددي إعداد البخار سابق الإعداد واضبطي وقت الطهي (على النحو الموضح في مخطط الطهي الموصى به). اضغطي على قرص التحكم للبدء.
- ١١ اتركه حتى اكتمال الطهي للوقت المطلوب.

### تلميحات ونصائح

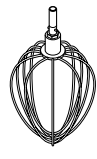

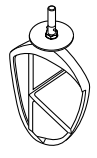



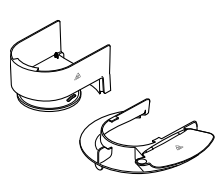



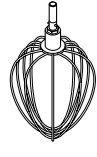
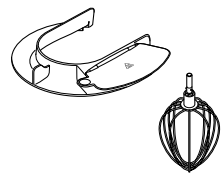
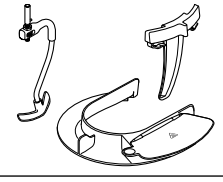


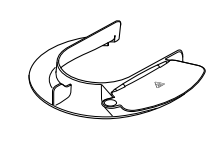

- يكون السائل المتبقي في السلطانية جيداً لصنع الحساء أو المرق. توخي الحذر حيث سيكون ساخناً جداً.
- اتركي فراغات بين قطع الطعام.
- قلبي الكميات الكبيرة أثناء الطهي.
- القمّع متساوية الحجم من الطعام يتم طهيها بشكل متساوٍ.
- في حالة تبخير أكثر من نوع واحد من الطعام، إذا كان أحد الأنواع يحتاج إلى وقت أقل فأضيفيه لاحقاً.
- في حالة إزالة غطاء أنبوب إدخال الطعام أو مانع الرذاذ فسوف يتسرب البخار مما يؤدي إلى إطالة الفترة الزمنية للطهي.
- ستستمر عملية طهي الطعام عندما يتوقف جهاز تحضير الطعام عن التشغيل، لذلك ننصحك بإزالة الطعام فوراً.
- في حالة عدم طهي الطعام بالدرجة الكافية، أعيدي تعيين مؤقت الوقت التنازلي لفترة زمنية أخرى. قد تحتاجين أيضاً إلى إضافة مزيد من الماء.
- الفترات الزمنية الموضحة للطهي هي مجرد مرجع إرشادي لك.
- تأكدي دائماً من طهي الأطعمة تماماً قبل تناولها.
- لا تتركي الجهاز يغلي بدون وجود كمية كافية من الماء، أضيفي كمية من الماء حسب الضرورة.

مخطط استخدام الإعدادات المسبقة

يمكن ضبط الإعدادات الافتراضية لتناسب وصفتك، حيثما كان ذلك متاحًا.

يشار إلى الإعدادات غير القابلة للتعديل من خلال الرمز .

عند عرض "Heating" (تسخين) على شاشة العرض، لن يبدأ المؤقت في العد التنازلي حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة.

الإعداد المسبق	الأداة الموصى بها	الإعدادات الافتراضية (قابلة للتعديل)	دورة التدفئة	أفكار الوصفات/الاستخدام
لقابلة للتعديل		١ دقيقة ١٥ ثانية (١ دقيقة - ٥ دقائق) الحد الأقصى (الحد الأدنى/الحد الأقصى) الإيقاف 		بياض البيض لموس الشوكولاتة
الكبيرة الاسفنجية		١ دقيقة (٣٠ ثانية - ٥ دقائق) ١ - الحد الأقصى (١ - الحد الأقصى) الإيقاف 		كعكة فيكتوريا الاسفنجية، الكاب كيك
عجن العجائن		١٠ دقيقة (٥ دقائق - ٣٠ دقيقة) الحد الأدنى إلى ١ (الحد الأدنى - ١) الإيقاف 		لقائف الخبز، البيتزا
تخمير العجائن		١ ساعة (٢٠ دقيقة - ١ ساعة) الإيقاف  ٣٠ درجة مئوية (٢٥ درجة مئوية - ٣٥ درجة مئوية) (درجة مئوية)		تخمير العجين
تليين الشوكولاتة		١٠ دقائق (٣ دقائق - ١ ساعة) ١  ٦٠ درجة مئوية		موس الشوكولاتة
المارينج السويسري		١٠ دقائق الحد الأقصى ٤٠ درجة مئوية		قاعدة لعمل كريمة الزبدة المجمدة
المارينج الإيطالي		٤ دقائق ٦ HSHT ٦٠ درجة مئوية - ٨٥ درجة مئوية		فطيرة المارينج بالليمون كعكة ألاسكا
كومبوت الفاكهة		٢٠ دقيقة ١  ١٠٤ درجة مئوية	٣٠ دقيقة ٣  ٦٢ درجة مئوية	حشوات الكيك، طبقات تغطية الحلويات
لتحضير الفشار المنزلي الطازج		١٠ دقائق الإيقاف  ١٨٠ درجة مئوية		لتحضير الفشار المنزلي الطازج

- استخدم المقبضين الموجودين على جانبي السلطانية لإزالة السلطانية وحملها. استخدم قفازات الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة والأدوات الساخنة.
- سيظل الجانب السفلي من السلطانية ساخناً لفترة طويلة بعد توقف التسخين. توخي الحذر عند التعامل مع مفرش حماية سطح العمل المرفق واستخدامه لحماية الأسطح الحساسة للحرارة.

**أداة التقليل-** عند استخدام أداة التقليل، يمكن أيضاً استخدام مشبك التقليل المساعد لمساعدتك في عملية التقليل، راجعي قسم "تركيب واستخدام مشبك التقليل المساعد". يمكن استخدام أداة التقليل أيضاً مع خفاقة البيض. لا تستخدم أداة التقليل مع أداة العجن.

## لاستخدام جهاز Cooking Chef Connect - التشغيل اليدوي


- 1 أضيفي المكونات المراد طهيها/خلطها.
- 2 اضبطي الوقت والسرعة ودرجة الحرارة المطلوبة. ملحوظة: لاستخدام الجهاز كخلاط بدون حرارة، حدي "Off" (إيقاف) عند ضبط درجة الحرارة. أديري قرص التحكم عكس اتجاه عقارب الساعة لاستخدام فترات التقليل والتشغيل النبضي. أديري قرص التحكم في اتجاه عقارب الساعة لاستخدام السرعات المستمرة.
- 3 اضغطي على قرص التحكم للبدء.
- 4 لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على قرص التحكم. إذا كان الجهاز في وضع الطهي، توخي الحذر لأن الوحدة ستكون ساخنة. إذا تجاوزت درجة حرارة السلطانية 60 درجة مئوية، لأسباب تتعلق بالسلامة يتم الحد من السرعة تلقائياً حتى لو تم تحديد سرعة أعلى. لن تزيد السرعة تلقائياً عندما تنخفض درجة الحرارة إلى أقل من 60 درجة مئوية. يجب تغيير السرعة إلى وضع Off (إيقاف) أولاً وإعادة اختيار السرعة المرغوبة.

### تلميحات ونصائح

- بعض الوصفات، وعلى وجه الخصوص الوصفات التي تحتوي على محتوى مائي عالي لن تكون قادرة على الوصول إلى درجة حرارة طهي أعلى من 100 درجة مئوية (حيث أن هذه الدرجة هي درجة غليان الماء).
- عند إضافة مكونات إلى السلطانية أثناء الطهي، قللي سرعة التشغيل وأضيفي المكونات ببطء وبشكل متساو.
- لتسخين الصلصات سريعاً استخدم إعداد تقليل مستمر.
- في حالة استخدام وافي الرذاذ أثناء الطهي، أزيله دائماً قبل رفع رأس الخلاط الطاهي. توخي الحذر من التكثف المتكون على وافي الرذاذ والواقي الحراري.
- عند رفع رأس الخلاط الطاهي، ارفعيها ببطء وذلك للسماح لأي سائل على الجانب السفلي للواقي الحراري بالتدفق إلى السلطانية.
- تتوفر أربع وظائف وتأخير للتقليل تمكّنك من تحديد مقدار التقليل المناسب لكل وصفة. بعض الوصفات تتطلب التقليل المستمر لمنع التصاق المكونات في قاع السلطانية، في حين أن وصفات أخرى تستفيد من التقليل المتقطع للحفاظ على قوام الطعام.

### لاستخدام وظيفة الوزن

#### ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من S

- 1 حددي وظيفة الوزن  على الشاشة التي تعمل باللمس.
  - 2 ركبّي السلطانية.
  - 3 قومي بتصفير الميزان.
  - 4 قومي بوزن المكونات.
  - 5 للتغيير بين الوحدات، اضغطي على زر الوحدة على شاشة الوزن.
- ملحوظة: احرصي دائماً على وضع الجهاز على سطح جاف ومستو وثابت قبل الوزن. لا تضغطي على الخلاط أو السلطانية أثناء الوزن لأن ذلك سيؤثر على دقة الموازين. يمكن استخدام وظيفة الوزن سواء كانت رأس الخلاط لأعلى أو لأسفل.

### وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT)

- للخلاط بسرعة عالية في درجات حرارة 60 درجة مئوية فأكثر
- حددي الوقت (إن أمكن) والسرعة ودرجة حرارة تبلغ 60 درجة مئوية أو أكثر.
  - سيظهر تحذير على شاشة العرض ينصح بالدخول في وضع HSHT (وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية)
  - بمجرد قراءة التحذير وفهمه، اضغطي على نعم لتأكيد أنك سعيدة بالدخول إلى وضع HSHT (وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية).
  - اضغطي على قرص التحكم للبدء.

يجب عدم استخدام هذه الوظيفة إلا مع خفاقة البيض و/أو أداة التقليل. يجب عدم تجاوز الحد الأقصى لسعة الطهي وهو 3 لترات ويجب التأكد من تركيب وافي الرذاذ. يجب عدم ترك الجهاز بدون مراقبة.

- 5 بمجرد انتهاء برنامج طهي، تصدر الوحدة نغمة صوتية قصيرة 3 مرات. ملاحظة: في حالة عدم إعداد وقت، ستتوقف وظيفتي التسخين والتقليل تلقائياً بمجرد وصول المؤقت إلى 8 ساعات.
- 6 لإيقاف عملية التسخين، غيري إعداد درجة الحرارة إلى الإعداد OFF (إيقاف). لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على قرص التحكم. مهم - في حالة رفع رأس الخلاط في أي وقت أثناء التشغيل، سوف تتوقف عملية التسخين مؤقتاً. وتتوقف أداة السلطانية ولن تتابع العمل مرة أخرى عند خفض رأس الخلاط. لإعادة تشغيل الخلاط، اخفضي رأس الخلاط واضغطي على قرص التحكم.

### استخدام البرامج سابقة الإعداد

#### ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من P إلى R

- 1 حددي Preset Menu (قائمة الإعدادات المسبقة).
- 2 اختاري الإعداد المسبق الذي ترغبين في استخدامه.
- 3 اتبعي الإرشادات الواردة على شاشة العرض.
- 4 لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على قرص التحكم. توخي الحذر لأن السلطانية والأدوات ستكون ساخنة.

### بعد الطهي

- توخي الحذر عن التعامل مع أي جزء من الجهاز أو لمسه أثناء استخدام الجهاز في وضع الطهي أو فور الانتهاء من الطهي، وبصفة خاصة السلطانية والأدوات حيث تظل هذه الأجزاء ساخنة لفترة طويلة بعد إيقاف تشغيل الجهاز.



- ① مخرج السرعة العالية (HSO)
- ② مخرج السرعة المنخفضة (SSO)
- ③ مقبس أداة السلطانية
- ④ مقبس أداة التقليل

## الخلاط

- ⑤ غطاء مخرج السرعة العالية
- ⑥ رأس الخلاط
- ⑦ غطاء مخرج السرعة المنخفضة
- ⑧ سلطانية جهاز شيف الطهي
- ⑨ رافعة رأس الخلاط الطاهي الطاهي
- ⑩ قرص التحكم
- ⑪ مفتاح التشغيل/الإيقاف
- ⑫ شاشة العرض
- ⑬ مفرش حماية سطح العمل
- ⑭ فتحة التصريف
- ⑮ قاعدة السلطانية/منطقة الحث
- ⑯ فتحات التهوية
- ⑰ مستشعرات درجة الحرارة
- ⑱ واقى حراري
- ⑲ سداة إحكام مطاطية (قابلة للفك والتثبيت)
- ⑳ مانع الرذاذ
- ㉑ غطاء أنبوب إدخال المكونات
- ㉒ مضرب العجين K
- ㉓ مضرب الخلطات الكريمة الساخنة
- ㉔ خفاقة البيض
- ㉕ أداة العجن
- ㉖ أداة التقليل
- ㉗ مشبك التقليل المساعد
- ㉘ معلقة التقليل لدرجات الحرارة المرتفعة
- ㉙ مكشطة العجين
- ㉚ مفتاح ربط

## ملحق التبخير

- ③١ دعامة المقبض
- ③٢ حلقة السند
- ③٣ مقبض قابلان للطي
- ③٤ صينية قابل للفك والتثبيت
- ③٥ حامل البيض

## ملاحظة: ملحقات مخرج السرعة المنخفضة

مخرج السرعة المنخفضة في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك يتميز بنظام Twist Connection System. وبالتالي فهو مصمم للعمل مع ملحقات نظام Twist Connection System.

عند شرائك ملحقات للعمل مع مخرج السرعة المنخفضة، عليك أولاً التأكد من توافق الملحقات مع موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. يمكن تمييز كل ملحقات نظام Twist Connection System من خلال كود المنتج والذي يبدأ على النحو التالي (KAX) وأيضاً عن طريق شعار Twist (TWIST) الموضح على العبوة. إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar Connection System (BAR) ، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى استخدام منظم KAT002ME حتى يمكنك توصيل هذه الملحقات مع نظام Twist Connection System (TWIST) الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. لمزيد من المعلومات، زوري الموقع [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

## التوصيل بتطبيق Kenwood World

## ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من A إلى D

يتيح لك تطبيق Kenwood World app التحكم في جهازك عن طريق الهاتف الذكي أو الجهاز اللوحي.

- ١ وصلي الجهاز بالتيار الكهربائي واضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف) في الجزء الخلفي من وحدة الطاقة.
- ٢ حددي Settings (الإعدادات) < WiFi (اتصال > WiFi Connect (توصيل) واتبعي الإرشادات الواردة على الشاشة التي تعمل باللمس.
- سيتم طلب إدخال هذا الرقم من قبل تطبيق Kenwood World app.
- يمكن اتصال الجهاز فقط عند عرض رقم PIN على شاشة العرض. في حالة إدخال رقم PIN على نحو غير صحيح، اتبعي التعليمات الموضحة في التطبيق وأدي المحاولة.
- لعرض رقم PIN الخاص بالوحدة، اضغطي مع الاستمرار على زر OK لمدة ٢ ثوان (فقط عن التوصيل مع شبكة Wi-Fi).

## ملاحظة:

## اتصال Wi-Fi

يعمل بتقنية الاتصال IEEE802.11 b,g and n على تردد ٢.٤ غيغاهرتز، ويتصل مع شبكات الاتصال عن طريق مفتاح WPA2-PSK

## التوافق

يتوافق تطبيق Kenwood World app مع أحدث إصدارات نظامي التشغيل iOS و Android.

## إعادة تعيين إعدادات المصنع

## مهم

- عند التخلص من الجهاز، من المهم إعادة تعيين إعدادات المصنع له لحماية بياناتك الشخصية.
- يؤدي تحديد هذا الخيار إلى مسح كل بيانات اتصال WiFi المخزنة في الجهاز وإعادة تعيينها إلى إعدادات المصنع.
- لإعادة تعيين إعدادات المصنع لجهازك، حددي Settings (الإعدادات) < Factory

## إعدادات Cooking Chef Connect

## ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من E إلى I

## هام

- تأكدي من نظافة منطقة الحث ومستشعرات درجة الحرارة والسطح الخارجي لقاعدة السلطانية. يؤثر الفشل في القيام بهذا الإجراء مستشعر درجة الحرارة مما أدى إلى ضعف أداء الطهي.
- تأكدي من تركيب جميع أغطية المخارج بما في ذلك الواقي الحراري. في حالة عدم تركيبها بشكل صحيح لن يتم تشغيل وظيفة التسخين.
- ١ وصلي الجهاز بالتيار الكهربائي واضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف).
- ٢ لفي رافعة رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة وارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التثبيت.
- ٣ ادفعي الواقي الحراري أعلى الجانب السفلي من رأس الخلاط حتى يتم تركيبه بالكامل. يحذر استخدام الواقي الحراري بدون تركيب سداة الإحكام المطاطية بطريقة صحيحة.
- في حالة استخدام جهاز Cooking Chef Connect بدون حرارة، فلا حاجة لتركيب الواقي الحراري ما لم يستخدم واقى الرذاذ. ارجعي إلى قسم "تركيب واستخدام مجموعة واقى الرذاذ".
- ٤ ركيبي السلطانية على القاعدة.
- ٥ ركيبي الأداة المطلوبة في مقبض أداة السلطانية أو مقبض أداة التقليل في حالة استخدام أداة التقليل، يتم إدخال السن في التجويف ثم لف الأداة للتثبيت في موضع التثبيت.
- لإزالة أداة، اعكسي الخطوة ٦ الموضحة أعلاه. (استخدمي دائماً قفازي القرن لإزالة الأداة المستخدمة بعد الطهي).
- ٧ لخفض رأس الخلاط، ارفعيها قليلاً ولفي رافعة رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة.
- ثم اخفضيها إلى موضع التثبيت.

- يجب عدم وضع الأشياء المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغذية على قاعدة السلطانية/منطقة الحث لأنها قد تصبح ساخنة.
- كما هو الحال مع جميع أجهزة الطهي بالحث، لا تضعي بطاقات الائتمان أو الوسائط الممغنطة أو المعدات الإلكترونية الحساسة بالقرب من الجهاز أثناء استخدامه.
- لا تستخدمى الجهاز للقلبي الشديد للمكونات الغذائية.
- تأكدي دائماً طهي الأطعمة تماماً قبل تناولها.
- لا تتجاوزي سعة ٢٥٠ مل عند الطهي باستخدام الزيت.
- ينبغي تناول الأطعمة بعد فترة وجيزة من الطهي أو تركها لتبرد بسرعة ثم تجميدها في أسرع وقت ممكن.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا تستخدمى القوة المفرطة عند الضغط على الشاشة التي تعمل باللمس ويحظر استخدام أداة حادة لتشغيلها.
- لا تستخدمى خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل خلط السمن مع السكر) فقد يتسبب ذلك في تلفها.
- يستخدم سلك الإمداد بالكهرباء لتقليل المخاطر الناجمة عن التشابك والتعثر. يمكن استخدام أسلاك الإطالة في حالة توخي الحذر عند استخدامها. في حالة استخدام سلك إطالة: (١) يجب أن تتماشى فئة التصنيف الكهربى لسلك الإطالة إلى حد تام مع فئة التصنيف الكهربى للجهاز. (٢) يجب توخي الحذر عند استخدام سلك الإطالة ولفه أو ضبطه على نحو يحول دون تدليه عن سطح العمل أو المنضدة، مما يتسبب في سحبه عن طريق الأطفال دون قصد فينتج عن ذلك تعثرهم ووقوعهم. إذا كان الجهاز مزود بطرف أرضي، ففي هذه الحالة يجب أن يكون سلك الإطالة مكون من ٣ أطراف ومجهز بطرف أرضي. فئة التصنيف الكهربى للجهاز مدرجة على الجانب السفلي للوحدة.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربى بعيداً عن متناول الأطفال.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- تعتمد السعة القصوى على ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملاً أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حملاً أقل.
- هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة مؤقت زمني خارجي أو جهاز تحكم عن بعد خارجي.

### ملحق التبخير

- ينتج هذا الملحق بخاراً مما قد يسبب حدوث حروق.
- توخي الحذر حتى لا تصابي بحروق نتيجة الأبخرة المتصاعدة عن سلة التبخير وخاصة عند إزالة مانع الرذاذ أو رفع غطاء أنبوب إدخال المكونات.
- توخي الحذر عند التعامل مع الأجزاء والسوائل وتكثف البخار وأجزاء المبخر أو جهاز تحضير الطعام حيث أن جميع هذه الأجزاء تكون ساخنة جداً. استخدمى قفازات الفرن.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربى قبل تركيب وفك الأجزاء وقبل التنظيف.

### سلامة الأطعمة

- اطهي اللحوم والدواجن والأسماك والمأكولات البحرية بشكل تام. ولا تطهي هذه الأطعمة وهي مجمدة.
- لا تعيدي تسخين الأطعمة المطهية في المبخر.

#### قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربى

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربى لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.
- يتوافق هذا الجهاز مع المتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة بالتنظيمات الأوروبية 2014/53/EU

#### قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف».

## ● اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.

- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.

## ● ملاحظة هامة - بالنسبة لمستخدمي الأجهزة الطبية الإلكترونية المزروعة

- كما هو الحال مع كل منتجات التسخين بالحث، ينتج هذا الجهاز مجالات مغناطيسية قصيرة المدى. في حالة تواجد أي مستخدم للجهاز أو شخص على مقربة من الجهاز مع استخدام هذا المستخدم أو الشخص لجهاز تنظيم ضربات القلب أو غيرها من الأجهزة الطبية المزروعة النشطة، فيرجى استشارة الطبيب قبل استخدام هذا الجهاز وذلك بشأن احتمالية عدم التوافق لمنع حدوث أي مخاطر على الصحة.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الأدوات/ الملحقات وفور الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أجزاء جسمك وشعرك والمجوهرات والملابس الفضفاضة بعيداً عن الأجزاء المتحركة والملحقات المركبة.
- يحذر إدخال الأصابع وغيرها من الأجسام داخل الآلية المفصلية.
- يحظر ترك الجهاز دون مراقبة عندما يكون في وضع غير وضع الطهي .
- في حالة ترك الجهاز دون ملاحظة في وضع الطهي، فيجب الانتباه للتالي:-
- تأكدي من اتباع التعليمات فيما يتعلق بدرجات الحرارة والسعات القصوى؛
- تأكدي من توجيه الجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال وبعيداً عن حافة سطح العمل؛
- تحققي من تقدم عملية الطهي بانتظام للتأكد من إضافة كمية كافية من السائل حتى لا يحدث احتراق للطعام قيد الطهي.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
- يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة وفي حالة استخدام سخان الحث يتجاوز السعة القصوى المحددة للتعبئة وهي ٣ لترات ويشار إلى سعة التعبئة القصوى بعلامة داخل السلطانية.
- عند استخدام ملحق ما، اقرئي تعليمات الأمان والاستخدام الواردة معه.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس الخلاط الطاهي الطاهي وتأمين السلطانية والأدوات والمخرج وسلك الكهرباء قبل حمل الجهاز.
- عند تحريك الجهاز، امسكيه دائماً من القاعدة ورأس الخلاط. لا ترفعي الجهاز أو تحمليه عن طريق مقبض السلطانية
- يحذر ترك سلك الكهرباء متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة للموتورس أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- توخي الحذر عن التعامل مع أي جزء من الجهاز أو لمسه أثناء استخدام الجهاز في وضع الطهي أو فور الانتهاء من الطهي، وبصفة خاصة السلطانية وواقى الرذاذ والأدوات حيث تظل هذه الأجزاء ساخنة لفترة طويلة بعد إيقاف تشغيل الجهاز. استخدم المقبضين لإزالة وحمل السلطانية. استخدم قفازي الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة وأدوات الخلط الساخن.
- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- يشير  الرمز أدناه الموجود على المنتج إلى أن السطح يمكن أن يسخن أثناء الاستخدام.
- يظل الجانب السفلي للسلطانية ساخناً لفترة طويلة بعد إيقاف التسخين. توخي الحذر عند التعامل مع السلطانية واستخدمي مفرش حماية سطح العمل عند وضع السلطانية على أسطح حساسة للحرارة.
- توخي الحذر من البخار المتسرب عن سلطانية الخلاط الطاهي الطاهي وخاصة عند فتح الغطاء العلوي الموجود في واقى الرذاذ أو عند رفع رأس الخلاط الطاهي الطاهي.
- في حالة نقل مكونات الطعام الساخنة من الخلاط إلى المازج، اسمحي دائماً للمكونات بأن تبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها داخل المازج.
- استخدم فقط السلطانية والأدوات المزودة مع هذا الجهاز. يحذر استخدام السلطانية مع أي مصدر حراري آخر.
- يحذر تشغيل الجهاز في وضع الطهي عندما تكون السلطانية فارغة.
- يحذر إدخال أي جسم خلال فتحات التهوية.
- عند استخدام هذا الجهاز تأكدي دائماً من وضعه بعيداً عن حافة سطح العمل. تأكدي من ترك مسافة ١٠ سنتيمتر على الأقل بين الجهاز والحوائط وتأكدي من عدم انسداد فتحات التهوية. يحذر وضع الجهاز أسفل خزانة المطبخ المعلقة.
- للتشغيل الصحيح والأمن لسخان الحث تأكدي من نظافة وجفاف قاعدة السلطانية ومستشعرات درجة الحرارة قبل الطهي.



**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)