

KENWOOD

TYPE: KCL96



Dansk	2 - 34
Svenska	35 - 67
Norsk	68 - 100
Suomi	101 - 133
Türkçe	134 - 166
Česky	167 - 199
Magyar	200 - 232
Polski	233 - 265

Dansk

• Vigtig sikkerhedsinformation	3-4
• Før stikket sættes i stikkontakten	4
• Pleje og rengøring	5-6
• Liste over dele	7-8
• Tilslutning til Kenwood & Me-appen	8-9
◦ Brugsdiagrammer og brugsanvisninger	8-9
• Opsætning af din Cooking Chef	9-10
◦ Brugsdiagrammer og brugsanvisninger	9-10
• Samling af purépiskeren	10
◦ Brugsdiagrammer og brugsanvisninger	10
• Sådan påsættes og aftages clipsen til rørehjælp	11
◦ Brugsdiagrammer og brugsanvisninger	11
• Sådan anvendes din Cooking Chef - manuel betjening (Tilberedningstilstand)	12-13
◦ Brugsdiagrammer og brugsanvisninger	12-13
◦ Tilstand for høj hastighed og høj temperatur (HSHT)	13
◦ Opskrifter	13
• Sådan anvendes din Cooking Chef - manuel betjening (ikke tilberedning)	14-17
◦ Brugsdiagrammer og brugsanvisninger	14-15
◦ Diagram over anbefalet brug	16-17
• Sådan anvendes din Cooking Chef - skålredskaber (anbefalede arbejdshastigheder og -temperaturer)	18
• Sådan anvendes din Cooking Chef - displayskærmen	19
• Temperatur- og hastighedsindstillinger	20
• Sådan anvendes din Cooking Chef - tilbehør	20
◦ Brugsdiagrammer og brugsanvisninger	20
• Opskrifter	21
• Sådan anvendes din Cooking Chef - vejefunktion	21
◦ Brugsdiagrammer og brugsanvisninger	21
• Sådan anvendes din Cooking Chef - Simple touchprogrammer	22-24
◦ Brugsdiagrammer og brugsanvisninger	22
◦ Oversigt over brug med forudindstilling	23-24
• Sådan anvendes din Cooking Chef - dampertilbehør	25-26
◦ Brugsdiagrammer og brugsanvisninger	25-26
◦ Diagram over anbefalet brug	27
• Redskabsjustering	28
◦ Brugsdiagrammer og brugsanvisninger	28
• Softwareopdateringer	29
• Service og kundepleje	30
• Fejlsøgningsguide	31-33
• Oplysninger om miljøvenligt design	34

Vigtig sikkerhedsinformation

Vigtig besked – elektroniske medicinske implantater

- Dette apparat danner kortrækkende magnetiske felter, ligesom alle induktionsprodukter til opvarmning. Hvis en bruger eller en person i umiddelbar 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.
- 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. (Mærkater i bunden af maskinen må ikke fjernes).
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- **Sørg altid** for, at TÆND/SLUK-knappen står på "O" (Slukket), før stikket tages ud.
- **Sluk altid** for apparatet, og træk stikket ud før montering eller afmontering af redskaber/tilbehør, efter brug og før rengøring.
- **Hold altid** kropsdele, hår, smykker og løstsiddende tøj væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
- **Stik aldrig** fingrene ind i hængselmekanismen.
- Overskrid aldrig de maksimale mængder og hastigheder, som er angivet i diagrammet over anbefalet brug (se diagram **K** og **P**).
- Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske op i skålen, da det kan sprøjte ud af apparatet på grund af pludselig fordampning.
- Når der bruges et tilbehør, skal de medfølgende sikkerhedsanvisninger læses.
- **Vær altid** forsigtig, når du løfter apparatet, da det er tungt. Sørg for, at hovedet er låst, og at skålen, redskaberne, dækslerne over udgangene og ledningen er sat godt fast, før apparatet løftes.
- Når apparatet skal flyttes, skal der løftes i soklen og mikserhovedet. **Løft og bær ikke** apparatet i skålens håndtag eller i tilbehør, som er monteret på enten lavhastighedsudtaget eller højhastighedsudtaget.
- **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.
- **Tilsæt aldrig** noget gennem luftventilerne.
- Under anvendelse af dette apparat skal det 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.
- Misbrug af maskinen kan føre til skader.
- **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 er udformet, så den reducerer risikoen for at hænge fast i den eller snuble. Forlængerledninger kan bruges, hvis der udvises forsigtighed. Hvis der bruges forlængerledning.
 - Skal forlængerledningens anførte elektriske klassifikation være mindst så stor som apparatets elektriske klassifikation.
 - Ledningen skal opsættes, så den ikke hænger ud over bordpladen, hvor børn kan trække i den, eller der kan man snuble i den ved et uheld.
 - Forlængerledningen skal være en tretrådet ledning af typen, der er jordet. Apparatets elektriske klassifikation er anført på undersiden af enheden.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- 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.
- **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 en ekstern timer eller et separat fjernbetjent system.
- Flyt eller hæv **ikke** mixerhovedet med tilbehør påsat, da køkkenmaskinen kan blive ustabil.
- **Brug ikke** apparatet nær kanten eller placeret ud over bordet, og tryk ikke hårdt på det påsatte tilbehør, da dette kan medføre, at enheden bliver ustabil og vælter. Dette kan resultere i personskade.
- **Brug aldrig** uautoriseret tilbehør.
- **Brug ikke** mere end ét udtag (skålredskabsholder og lavhastighedsudtag) ad gangen.
- **Sørg for**, at skålen altid er monteret, når apparatet anvendes med et skålredskab.

Tilberedningstilstand

- Som med alle induktionskogeapparater må der ikke placeres kreditkort, magnetiske genstande og følsomt elektronisk udstyr tæt ved apparatet, mens det er i brug.
- **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.
- **Vær altid** forsigtig med at håndtere eller berøre alle dele af apparatet, mens det anvendes i kogeindstillingen eller efter madlavning, SPECIELT SKÅLEN, STÆNKSKÆRMEN OG REDSKABERNE, da de stadig vil være VARME i lang tid efter, at der er slukket for apparatet.
- Benyt håndtagene til at fjerne og bære skålen.
-  Symbolet på produktet angiver en overflade, der kan blive varm under brug.
- **Vær altid** forsigtig, når skålrødskeer tages af efter længere tids brug, da de kan blive varme. Undersiden af skålen vil stadig være varm i lang tid efter, at opvarmningen er færdig.
- **Vær altid** forsigtig ved håndtering og anvendelse af bordskåneren, når skålen placeres på varmekølsomme overflader.
- **Pas altid** 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.
- Sørg for at undersiden af skålen og temperatursensorerne er rene og tørre før madlavning, for korrekt og sikker brug af induktionskøgen.
- Metalgenstande såsom knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på soklen til skål/induktionsområdet, da de kan blive varme.
- **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.

Tilstand for høj hastighed og høj temperatur (HSHT) - Til miksning ved høj hastighed ved temperaturer på 60 °C og derover.

- Denne funktion må kun anvendes med piskeriset og/eller rørerredskabet.
- Du må ikke overskride den maksimale tilberedningsmængde på 3 liter.
- Sørg for, at stænk-skærmen er påsat.
- Maskinen må ikke efterlades uden opsyn.

Purépisker

- Ikke egnet til brug, når der bruges olie til tilberedningen.

Dampertilbehør

- 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 stænk-skærmen eller løfter tilførselsrørets låg.
- **Vær altid** forsigtig, når delene håndteres; væske, kondensvand og dampkøgers og køkkenmaskinens dele vil være meget varme. Brug ovenhandsker.
- **Træk altid** stikket til apparatet ud før montering eller afmontering af dele eller rengøring.
- Kog kød, fisk og fjerkræ helt igennem. Og kog dem aldrig fra frossen tilstand.
- Kogt mad **må ikke** genopvarmes i din dampkøger.

Strømforbrug

- Med TÆND/SLUK-knappen på "I"-position og WiFi-netværksporten aktiveret eller deaktiveret.
 - Skifter automatisk til slukket tilstand efter 20 minutters inaktivitet, og displayet slukker.
 - Strømforbrug i slukket tilstand: <0,3 W.
- Med TÆND/SLUK-knappen på "O"-position (Slukket).
 - Automatisk skift til slukket tilstand: Ikke relevant
 - Strømforbrug i slukket tilstand: <0,3 W.

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 ibrugtagning vaskes delene: Se 'Pleje og rengøring'.

Pleje og rengøring (se diagram **S**)

- Inden rengøring skal der **altid** slukkes for maskinen og stikket skal tages ud af stikkontakten.
- Der kan ses lidt fedt ved lavhastighedsudtaget ②, når du bruger det første gang. Det er helt normalt – du kan bare tørre det af.
- Metaloverfladerne på temperatursensorerne kan vise tegn på slid under normalt brug. Dette påvirker ikke produkts ydeevne.
- Lad ikke purépiskeren sidde på køkkenmaskinen, når den ikke er i brug.

Apparat, dæksler til udgange

- Tør af med en fugtig klud, og tør efter (inklusive fødderne på undersiden af maskinen).
- Brug aldrig skuremidler og kom aldrig maskinen i vand.

Purépisker

- **Aftag altid** det bøjelige viskerblad fra værktøjet før rengøring.
- Vask det bøjelige viskerblad og værktøjet i varmt sæbevand, og tør dem grundigt. Alternativt kan delene vaskes i en opvaskemaskine.

Bemærk: Kontrollér værktøjets stand før og efter brug; kontrollér også regelmæssigt viskerbladets stand, og udskift det, hvis der er nogen tegn på slid.

Skål, redskaber, stænkskærm, clips til rørehjælp

- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine (se diagram **S**).
- **Brug aldrig** en stålborste, ståluld eller klor til at rengøre din rustfri stålskål med. Brug eddike til fjernelse af kalk.
- Hvis maden hænger fast eller brænder på i skålen, skal så meget som muligt fjernes med den medfølgende dejskraber. Fyld skålen med varmt sæbevand, og lad den stå i blød. Fjern genstridige aflejringer med en nylonborste.
- En evt. misfarvning af skålen vil ikke påvirke dens ydeevne.

Afløb

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

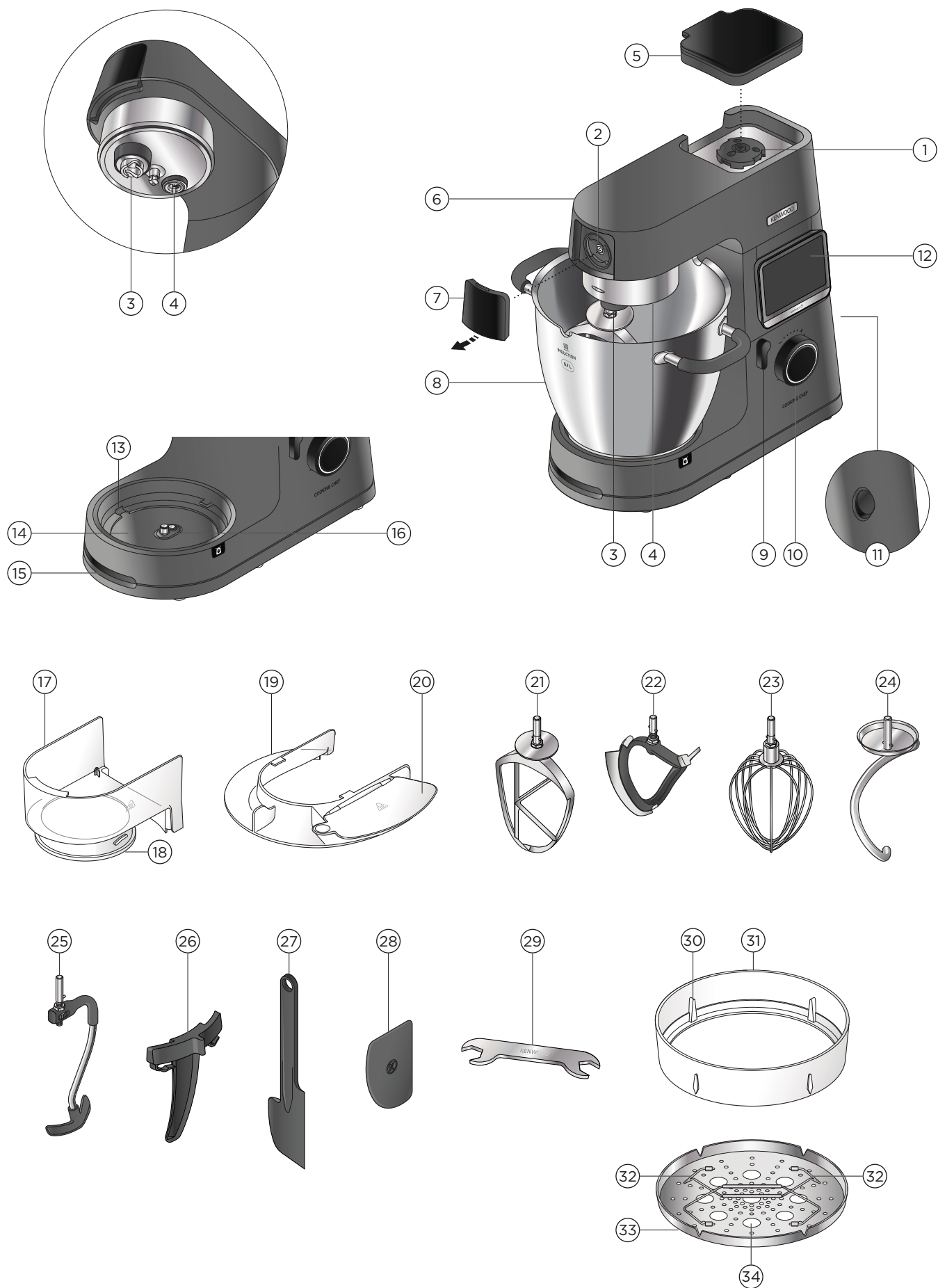
Temperatursensorer

- 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 indersiden af mikser-skålen. Hvis dette forekommer, rengøres med en nylonborste, et ikke-slibende skuremiddel eller et rengøringsmiddel, som er specielt til rustfrit stål.

Liste over dele



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 Afløb
- ⑭ Sokkel til skål/induktionsområde
- ⑮ Luftventiler
- ⑯ Temperatursensorer
- ⑰ Varmeskjold

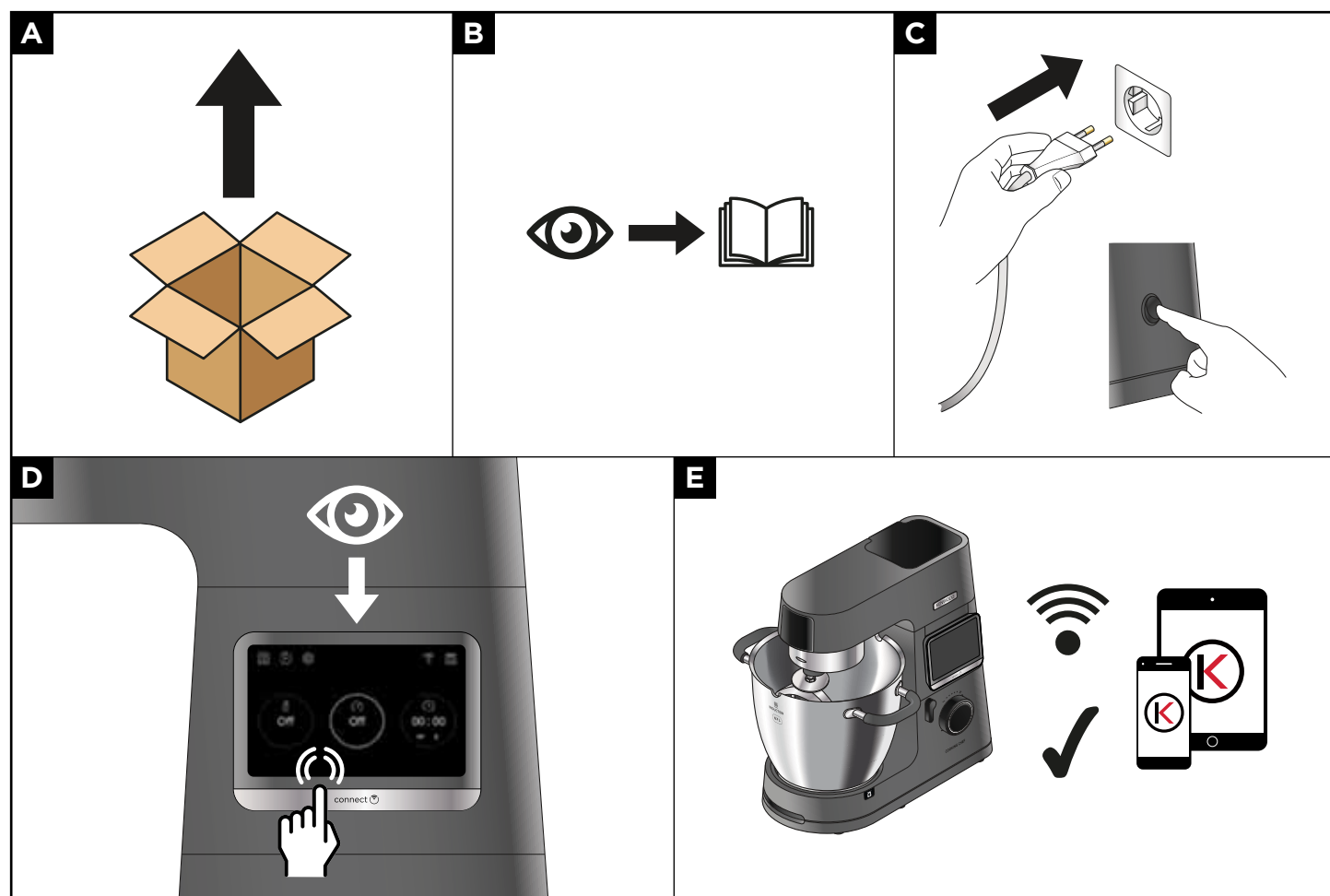
- ⑱ Gummiforsegling (aftagelig)
- ⑲ Stænkskærm
- ⑳ Låg til tilførselsrør
- ㉑ K-spade
- ㉒ Purépisker
- ㉓ Piskeris
- ㉔ Dejredskab
- ㉕ Røreredskab
- ㉖ Clips til rørehjælp
- ㉗ Spatel til høj temperatur
- ㉘ Dejskraber
- ㉙ Skruenøgle

Dampertilbehør (valgfrit)

- ⑳ Holdere til håndtag
- ㉑ Støttering
- ㉒ Foldehåndtag
- ㉓ Aftagelig bakke
- ㉔ Æggeholdere

Tilslutning til Kenwood & Me-appen

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



Vigtigt

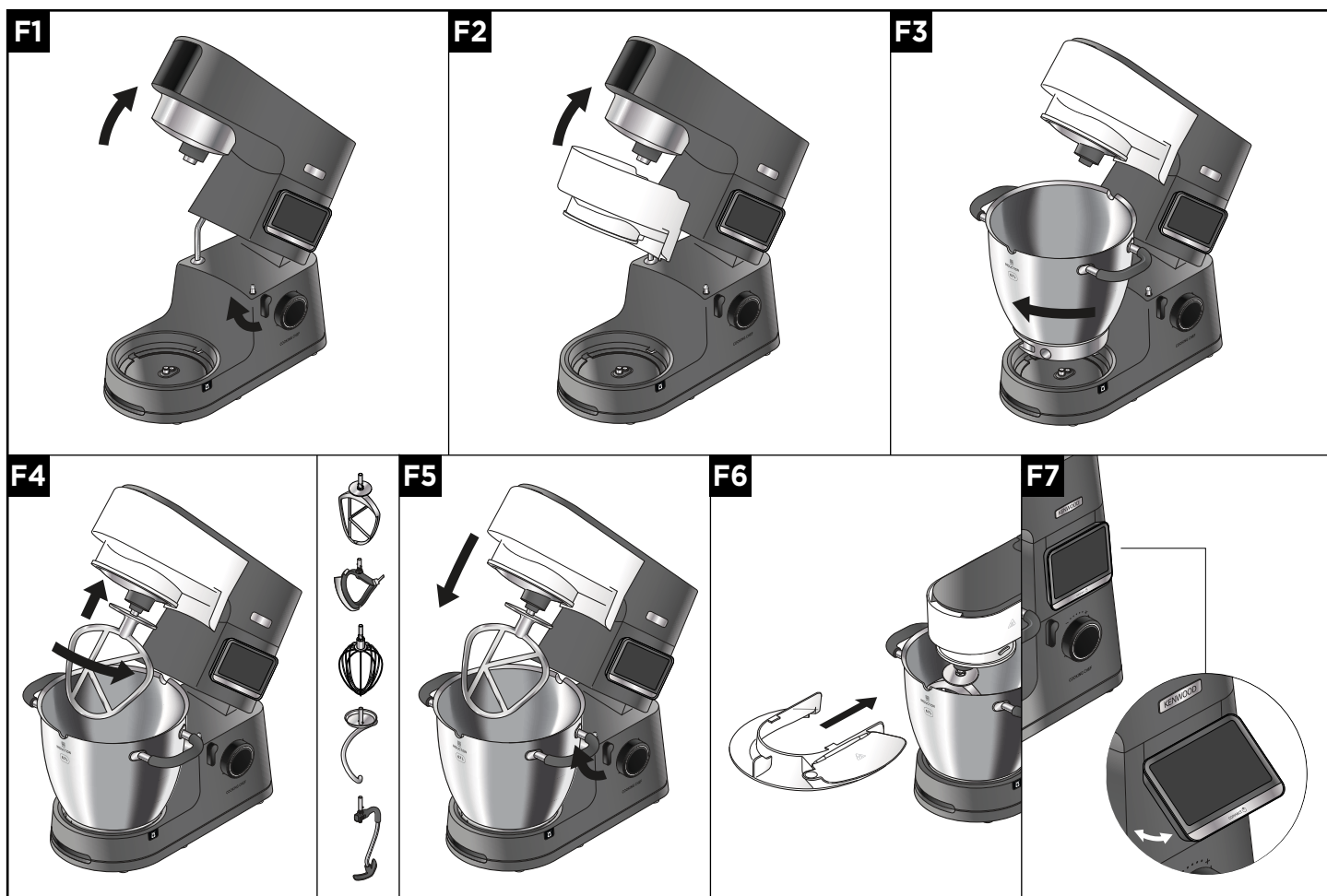
- **WiFi** - Fungerer kun efter IEEE802.11 b, g og n ved 2,4 GHz.
- **Kompatibilitet** - Kenwood & Me-app kompatibel med den seneste version af iOS og Android.
- **Fabriksnulstilling** - Når apparatet bortskaffes, er det vigtigt at fabriksnulstille det for at beskytte dine personlige data. Ved valg af denne funktion slettes alle WiFi-data, der er gemt på apparatet, og det nulstilles til fabriksindstillinger. For at fabriksnulstille apparatet vælges Indstillinger > Fabriknulstilling.
- **Netværksnulstilling** - brug glem netværk-funktionen til at slette alle WiFi-data, der er gemt på apparatet. Når et nyt netværk skal tilsluttes, skal apparatet kobles sammen igen via smartphone eller tablet. Netværksnulstil apparatet ved at vælge Indstillinger>Forbindelse>Netværksindstillinger> Glem netværk

Kenwood & Me-appen tillader begrænset styring af apparatet via smartphone eller tablet.

- 1 Sæt stikket i, og tryk på tænd/sluk-knappen på siden af motorenheden.
- 2 Appen kan downloades ved at scanne QR-koden på displayet. (Bemærk, hvis QR-koden ikke er scannet, når køkkenmaskinen tændes første gang, skal du trykke på WiFi-symbolet i hjørnet af skærmen for at tilgå QR-koden).
- 3 Følg anvisningerne på skærmen.

Opsætning af din Cooking Chef

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



Vigtigt

- Sørg for at induktionsområdet, temperatursensorerne og skålens ydre overflade forinden er rene. Hvis dette ikke er tilfældet, vil det påvirke varmesensoren, og resultatet af kogningen vil ikke være optimalt.
- Brug ikke rørereds-kabet med dejredskabet, K-spaden eller purépiskeren.

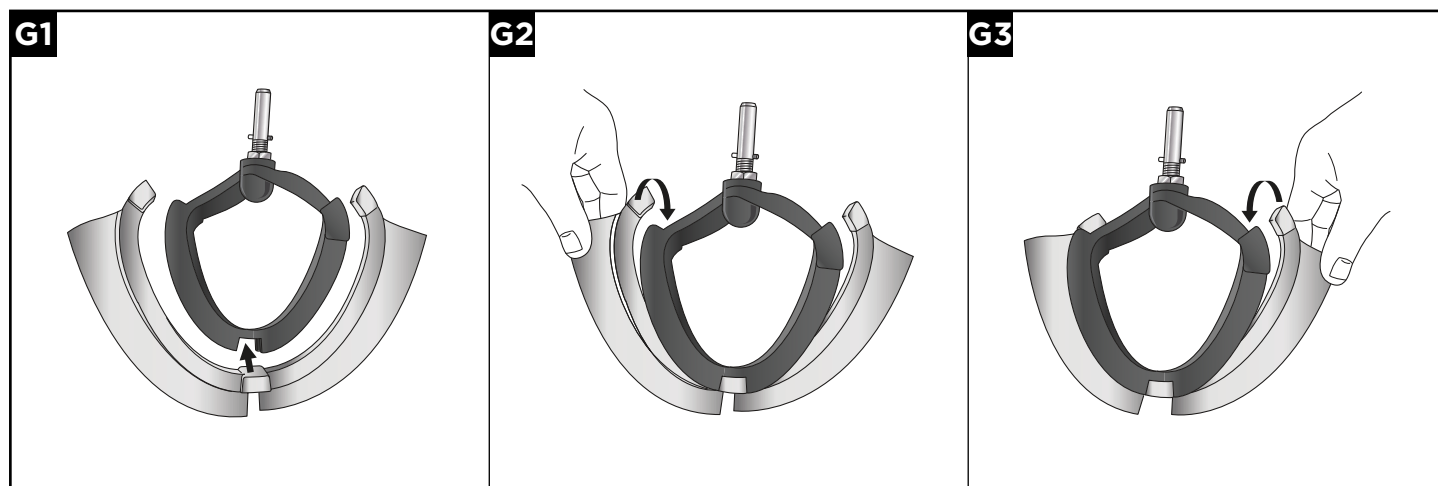
Stænkskærm

- Stænkskærmen består af 2 stykker: varmeskjoldet og stænkskærmen.
- Varmeskjoldet beskytter mikserhovedet mod damp, der dannes under tilberedningen.
- Stænkskærmen må kun sættes på skålen sammen med varmeskjoldet.
- Stænkskærmen må kun sættes på og fjernes, når mikserhovedet er i låst position.

- 1 Drej hovedets løftearm med uret, og løft mikserhovedet, til det låser.
 - 2 Tryk varmeskjoldet op på undersiden af mikserhovedet, til det er i stilling.
 - Hvis Cooking Chef anvendes uden varme, er det ikke nødvendigt at sætte varmeskjoldet på, hvis stænkskærmen ikke anvendes.
 - 3 Sæt skålen på foden. Drej med uret for at låse.
 - 4 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.
 - Du fjerner et redskab ved at udføre trin 4 i omvendt rækkefølge. (Brug altid ovnhandsker til at aftage redskaber efter tilberedning).
 - Røreredskab – når røreredskabet bruges, kan clipsen til rørehjælp også bruges til hjælp med at mikse, se "sådan påsættes og aftages clipsen til rørehjælp". Røreredskabet kan også anvendes med piskeriset.
 - 5 Når mikserhovedet skal sænkes, hæves det først let. Drej derpå hovedets løftearm med uret. Sænk det ned i låst position.
 - 6 Lad stænkskærmen hvile på kanten af skålen og skub den fremad indtil den er helt på plads.
 - Ingredienserne kan tilsættes direkte til skålen via indfødningsskakten, mens der mikses.
 - 7 Stænkskærmen fjernes ved at trække den væk fra apparatet.
- Bemærk: Stænkskærmen forbliver påsat varmeskjoldet, når mikserhovedet løftes, medmindre den aftages, inden mikserhovedet løftes.
- 8 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 sættes på eller fjernes, når mikserhovedet er i låst position.
 - 9 Displayets visningsvinkel kan justeres. Displayets visningsvinkel justeres ved at holde i bunden af displayet og trække eller skubbe det til den ønskede position.

Samling af purépiskeren

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



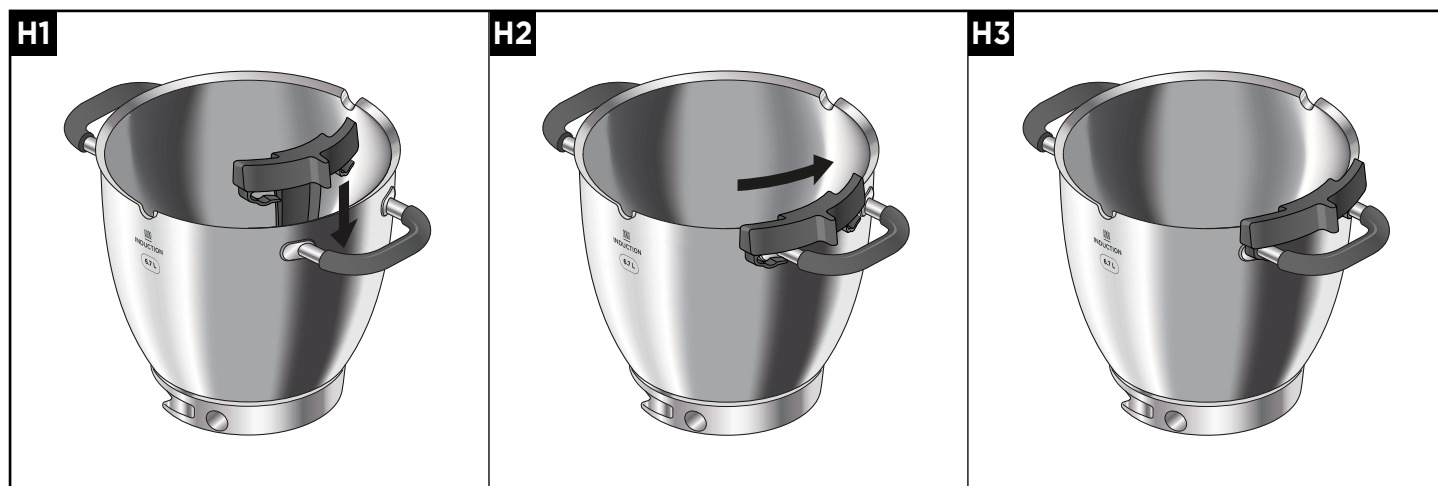
Vigtigt

Viskerbladet leveres monteret og skal altid aftages ved rengøring.

- 1 Montér 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.

Sådan påsættes og aftages clipsen til rørehjælp

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



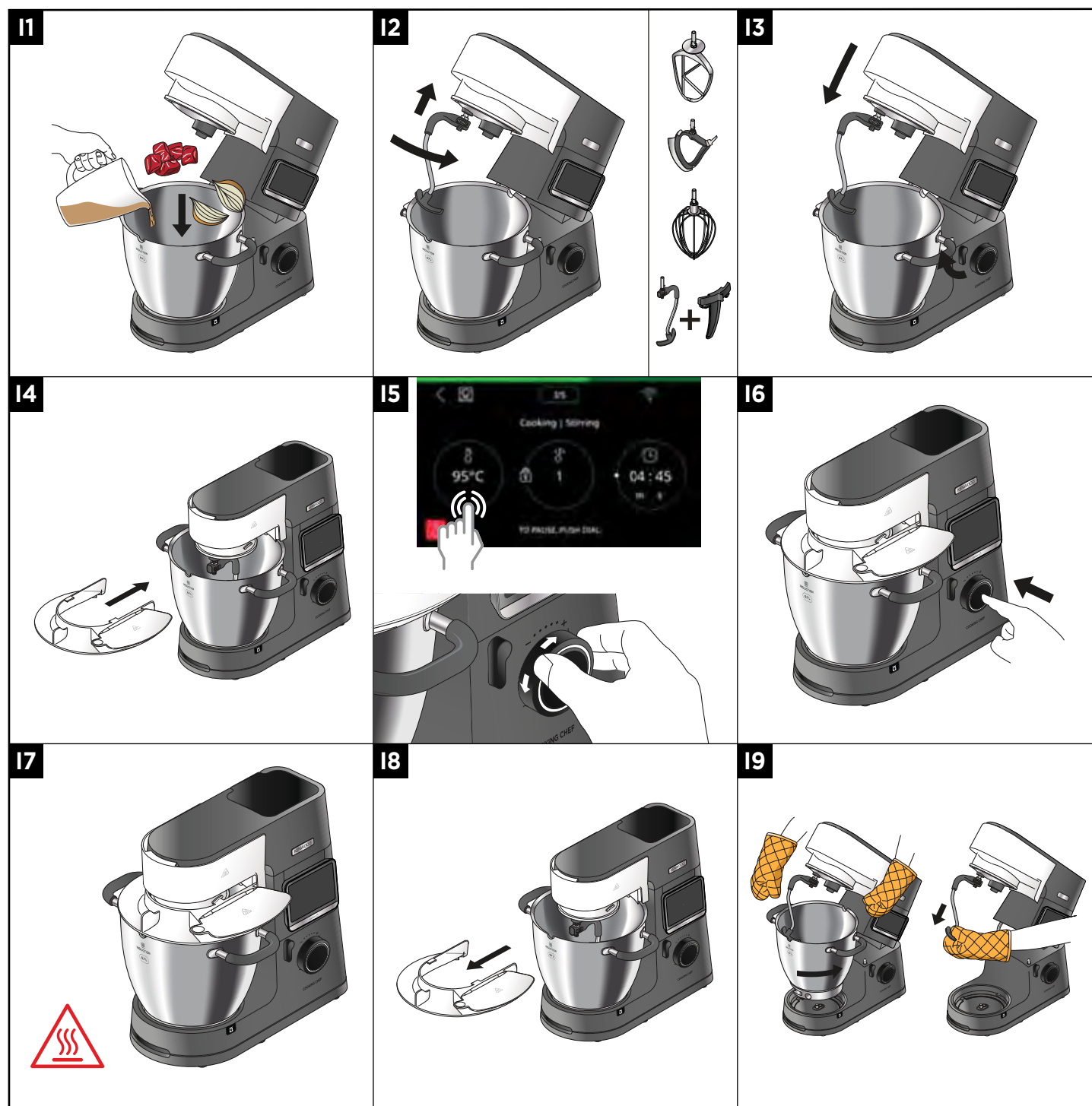
Vigtigt

- Clipsen til rørehjælp må ikke påsættes, når der bruges K-spade, piskeris, dejredskab eller purépisker.
- Clipsen til rørehjælp kan bruges til hjælp ved miksning.

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

Sådan anvendes din Cooking Chef - manuel betjening (Tilberedningstilstand)

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



Vigtigt

- 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 ovnhandsker, når du håndterer den varme skål og varme redskaber.

- 1 Hæld de relevante ingredienser i, der skal tilberedes.
- 2 Sæt det nødvendige redskab og stænskskærmen på.
- 3 Indstil den ønskede tid, hastighed og temperatur.
 - Drej drejeknappen mod uret for at anvende røreintervaller og puls.
 - Drej drejeknappen med uret for at bruge konstante hastigheder.
- 4 Tryk på drejeknappen for at starte.
 - Enheden stoppes til enhver tid ved at trykke på drejeknappen. Vær forsigtig i tilberedningstilstand, da enheden er varm.
 - Opvarmningsprocessen kan til enhver tid stoppes ved at ændre temperaturen til "OFF" (Slukket).

- 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.
- 5 Når et program er afsluttet, bipper enheden 3 gange..
- Bemærk: Hvis tiden ikke indstilles, slutter varme- og røreprocesserne automatisk, når timeren har nået 8 timer.

Vink og tips - tilberedning

- 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 omrørerindstilling for at opvarme saucer hurtigt.
- 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.

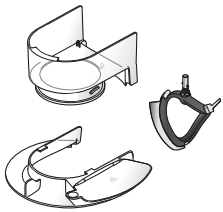
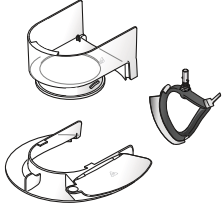
Tilstand for høj hastighed og høj temperatur (HSHT) (Sådan mikses der ved høj hastighed ved temperaturer på 60 °C og derover)

Vigtigt - Tilstand for høj hastighed og høj temperatur (HSHT)

- Af sikkerhedsgrunde er motorhastigheden automatisk begrænset ved skåltemperaturer på 60 °C eller derover, undtagen når funktionen Høj Hastighed, Høj Temperatur (HSHT) er aktiveret.
- Advarslen "Forsigtig! Varm skål og varme ingredienser" på skærmen vises automatisk, når en ikke-rørehastighed (dvs. Min til Max eller Impuls) er valgt, og temperaturen er indstillet til 60 °C eller derover.
- Hvis køkkenmaskinen allerede kører ved en ikke-rørehastighed, når en skåltemperatur på 60 °C eller derover vælges, stopper både motor og varmer, og advarslen "Forsigtig! Varm skål og varme ingredienser" vises.
- Når advarslen "Forsigtig! Varm skål og varme ingredienser" er bekræftet ved at trykke på 'Accepter', accelererer motoren op til den valgte hastighed, og skålen varmes op til den tidligere valgte temperatur.
- Denne funktion MÅ KUN anvendes med piskeriset og/eller rørerredskabet eller purépiskeren.
- Sørg for, at stænkskærmen er påsat i Høj Hastighed Høj Temperatur-funktionen.
- Køkkenmaskinen må ikke efterlades uden opsyn.
- Overskrid ikke den maksimale tilberedningsmængde på 3 liter.

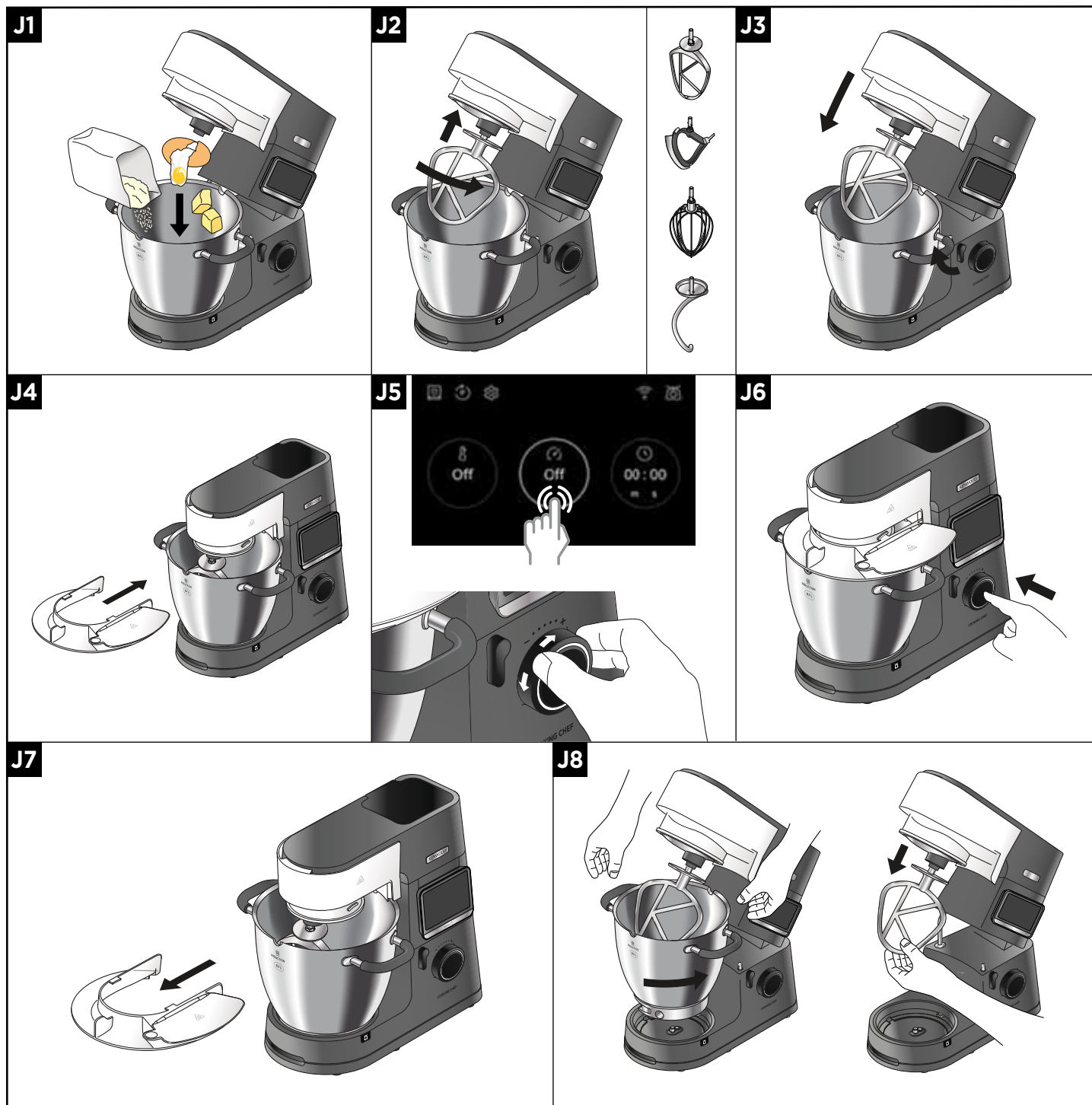
- 1 Vælg tid (hvis relevant), hastighed og temperatur på 60 °C eller derover.
- 2 Advarslen "Forsigtig! Varm skål og varme ingredienser" vises på displayskærmen, når du aktiverer HSHT-tilstand.
- 3 Når advarslen er blevet læst og forstået, trykkes på Ja for at bekræfte, at du gerne vil gå ind i HSHT-tilstand.
- 4 Tryk på drejeknappen for at starte.

Opskrifter

Opskrift	Anvendt redskab	Forudindstilling/ Manuelle indstillinger	Ingredienser
Crème anglaise		Manuelle indstillinger  15 min.  1  85 °C	Kom følgende i på én gang: 250 g sødmælk 250 g piskefløde 1 tsk. vaniljeekstrakt 2 spsk. majsstivelse 96 g æggeblomme 80 g flormelis
Risengrød		Manuelle indstillinger  1 t 15 min.  1  95 °C	Kom følgende i på én gang: 150 g grødris 1 l sødmælk 75 g flormelis 2 tsk. vaniljeekstrakt

Sådan anvendes din Cooking Chef - manuel betjening (ikke tilberedning)

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



Vigtigt

- Brug ikke piskeriset til tunge blandinger (alt i en-kager og sammenpiskning af fedtstof og sukker), da det kan beskadige det.
- Overskrid aldrig den angivne maksimumkapacitet – du kan overbelaste maskinen.
- Sørg for, at fødderne på undersiden af maskinen og arbejdspladsen er rene og tørre, før du anvender apparatet.

- 1 Hæld de ingredienser, der skal blandes, i.
- 2 Indstil den ønskede tid, hastighed og temperatur.
Bemærk: For at bruge maskinen som en mikser 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 Sæt det nødvendige redskab på og om nødvendigt stænkskærmen.
- 4 Tryk på drejeknappen for at starte.
 - Stop enheden til enhver tid ved at trykke på drejeknappen.
 - Hvis mikserhovedet hæves på noget tidspunkt under drift, stopper skålrødsbæret, og det genstartes først, når mikserhovedet sænkes. Køkkenmaskinen genstartes ved at sænke mikserhovedet og trykke på drejeknappen.
- 5 Når et program er færdigt, bipper enheden 3 gange.
Bemærk: Hvis tiden ikke indstilles, slutter røreprocesserne automatisk, når timeren har nået 8 timer.

Vink og tips – ikke tilberedning

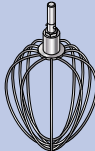
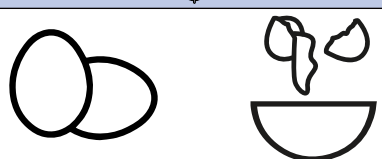
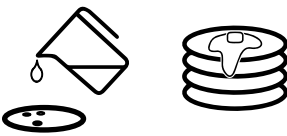
- Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter.
- **K-Spade** - For helt at samle ingredienserne skal man ofte stoppe med at mikse og skrabe skålens sider med spatelen.
- Brug kolde ingredienser til mørdej, medmindre der står andet i din opskrift.
- Når fedtstof og sukker piskes sammen til kageblandinger, skal der altid bruges fedtstof ved stuetemperatur, eller det skal blødgøres først.
- **Piskeris** - Brug kun piskeriset til lette blandinger som f.eks. æggehvider,, fløde, kager uden fedtstof, da du ellers kan beskadige det.
- Før piskning af æggehvider skal det sikres, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på riset eller skålen. Det bedste resultat opnås,, når æggene har stuetemperatur.

Vink og tips – dejredskab

- Overskrid aldrig den angivne maksimumkapacitet – du kan overbelaste maskinen.
- Hvis du hører, at maskinen lyder anstrengt, skal du slukke, fjerne halvdelen af dejen og tilberede hver halvdel separat.
- Ingredienserne blandes bedst, hvis du kommer væsken i først.
- Tørgær (af typen, der skal opblødes): Hæld det varme vand i skålen. Tilføj derpå gæren og sukkeret, og lad det stå i omkring 10 minutter, indtil det skummer.
- Frisk gær: smuldres i melet.
- Andre gærtyper: følg producentens vejledning.

Diagram over anbefalet brug

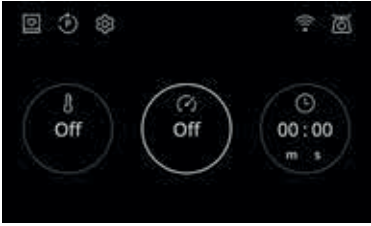
K 	 (MAKS.)		 (Minutter)
  	 910 g	1	2
 	4 kg (sammenpiskning af 20 æg)	Min-Max (Min.-Maks.)	2-4
	3 kg	Min-Max (Min.-Maks.)	5-10
	 (MAKS.)		 (Minutter)
   	1,5 kg	Min-Max (Min.-Maks.)	4
 	4 kg (sammenpiskning af 20 æg)	Min-Max (Min.-Maks.)	1-2
	3 kg	Min-Max (Min.-Maks.)	2-5

K			 (MAKS.)		 (Minutter)
			16	Max (Maks.)	1½-2
		 250 g 500 g 200 g	Min (Min.)		10 sek.
			Max (Maks.)		1-½
		 x 2 180 ml	Max (Maks.)		1-2
			 (MAKS.)		 (Minutter)
		 1,6 kg	Min (Min.)		1
		 960 g H ₂ O		1	4
		 1,6 kg	Min (Min.)		1
		 720 g 18-22 °C			
		 800 g		1	4
		 180 g			

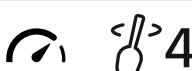
Sådan anvendes din Cooking Chef - skålnedskaber (anbefalede arbejdshastigheder og -temperaturer)

			
	20 °C-59 °C	Min-Max (Min.-Maks.)	
	60 °C-200 °C	N/A	
	20 °C-200 °C	Min-Max (Min.-Maks.)	
	20 °C-59 °C	Min-1 (Min.-1)	
	60 °C-200 °C	N/A	
	20 °C-59 °C	Min-Max (Min.-Maks.)	
	60 °C-200 °C	1 - 4	
	20 °C-200 °C	1 - 4	
	20 °C-200 °C	1 - 4	
	20 °C-200 °C	Min-Max (Min.-Maks.)	

Sådan anvendes din Cooking Chef - displayskærmen

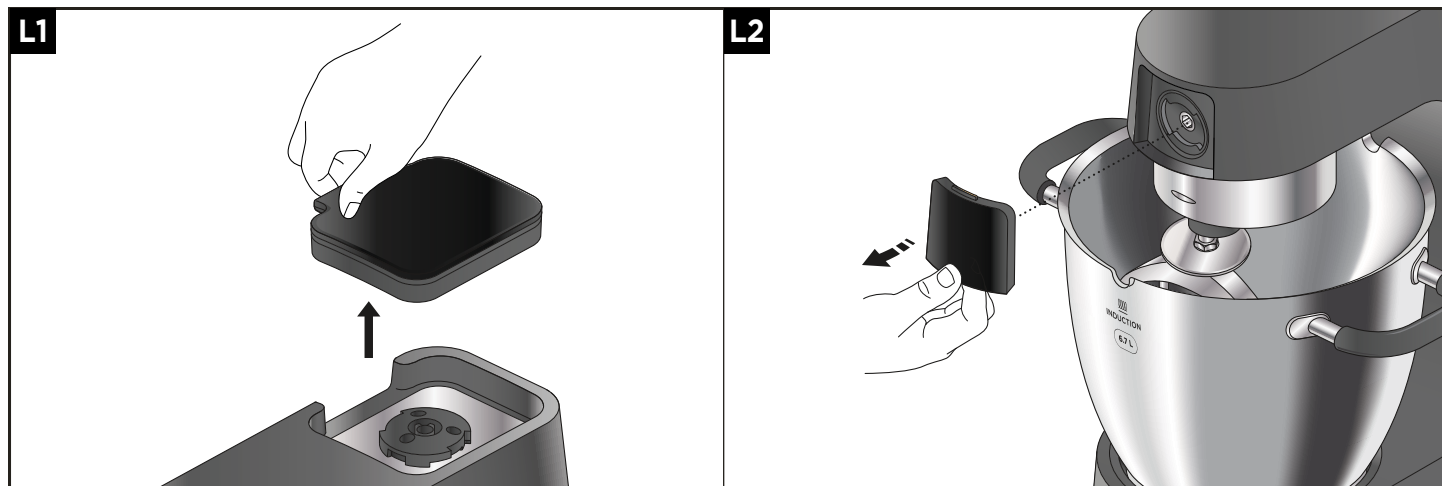
	
	Tryk på dette ikon for at tilgå indbyggede opskriftssamlinger, som er downloadet fra appen.
	Tryk på dette ikon for at få adgang til programmerne.
	Tryk på dette ikon for at åbne indstillingsmenuen.
	Tryk på dette ikon for at veje ingredienserne i skålen eller valgfrit monteret tilbehør.
	Viser den valgte temperatur.
	Viser det valgte røreinterval.
	Viser den valgte tid i timer (h), minutter (m) og sekunder (s).
	Angiver, at en indstilling (tid, hastighed eller temperatur) ikke kan justeres.
	Angiver, at apparatet er tilsluttet et WiFi-netværk.
	Viser, at apparatet ikke er tilsluttet WiFi-netværket, og at det ikke er blevet koblet til en brugerkonto.
	Viser, at WiFi er indstillet til slukket.
	Viser, at WiFi er tændt, men at der ikke er internetforbindelse.
	Viser WiFi-serverfejl.
	Viser opdatering af software..

Temperatur- og hastighedsindstillinger

Retningslinjer for temperatur	45 °C	Smeltning af chokolade
	72 °C – 82 °C	Pochering
	98 °C – 99 °C	Simren
	105 °C	Kogning, dampning
	110 °C – 130 °C	Sautering af grøntsager
	200 °C	Bruning af kød
		Puls - til korte stød ved maksimumeffekt.
		Røreinterval 1 - mikseren vil køre ved konstant lav hastighed. Anvendes til at folde lette ingredienser ind i tungere blandinger.
		Røreinterval 2 - afbrudt omrøring med korte pauser. Ved indstilling til denne hastighed kører den ved langsom hastighed hvert 10. sekund med cirka 1,5 omrøringer.
		Røreinterval 3 - afbrudt omrøring med mellemlange pauser. Ved indstilling til denne hastighed kører den ved langsom hastighed hvert 30. sekund med cirka 1,5 omrøringer.
		Røreinterval 4 - afbrudt omrøring med lange pauser. Ved indstilling til denne hastighed kører den ved langsom hastighed hvert 5. minut med cirka 1,5 omrøringer.
		Kontinuerlige hastigheder, min - max.
	HSHT	Til miksning ved temperaturer over 60 °C ved hastighed min. - maks.

Sådan anvendes din Cooking Chef - tilbehør

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



1 Aftag dækslet til højhastighedsudtaget/lavhastighedsudtaget (hvis relevant).

Dæksel til højhastighedsudtag

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

Dæksel til lavhastighedsudtag

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

2 Påsæt tilbehøret i overensstemmelse med de medfølgende specifikke instruktioner.

3 Indstil den ønskede tid og hastighed.

4 Tryk på drejeknappen for at starte.

5 Tryk på drejeknappen igen for at stoppe enheden når som helst.

Opskrift

Sveskemarinade

200 g klar flydende honning

40 g bløde svesker

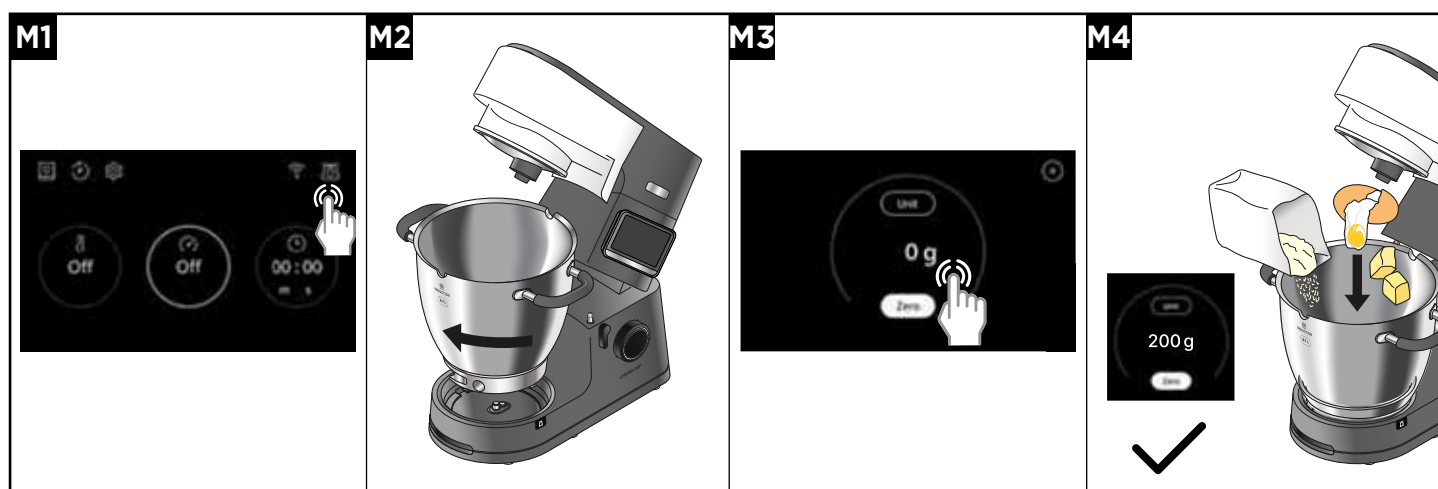
40 ml vand

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

(Bemærk: Minihakkeren/kværnen kan købes separat)

Sådan anvendes din Cooking Chef - vejefunktion

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



Vigtigt

- 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.
- Vejefunktionen er nøjagtig op til 6 kg.

- 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.

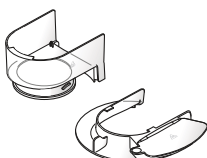
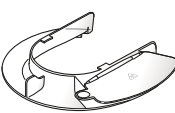
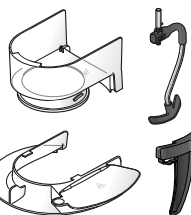
Sådan anvendes din Cooking Chef - Simple touchprogrammer

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger

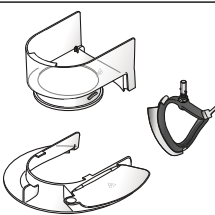
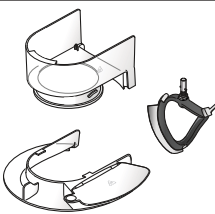
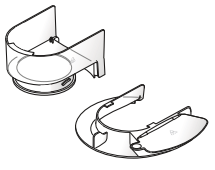
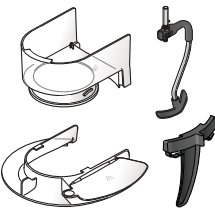
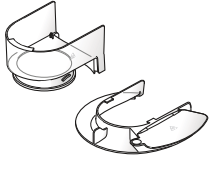
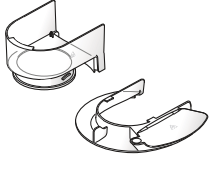
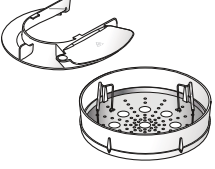


- 1 Vælg menuen for forudindstilling.
- 2 Vælg den forudindstilling, du ønsker.
- 3 Følg instruktionerne på displayskærmen.
- 4 Stop enheden til enhver tid ved at trykke på drejeknappen. Vær forsigtig, da skålen og redskaberne er varme.

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	 (Maks.)	Opskriftsideer/an- vendelse
Pålidelige resultater - Purépiskning		 90 - 120 sek.			2 kg	Sandkage, cupcakes
		 3				
		 OFF 				
Pålidelige resultater - Æg Piskning af hvider		 60 - 140 sek.			550 g	Æggeghvider til chokolademousse
		 Maks.				
		 OFF 				
Pålidelige resultater - Piskefløde		 65 - 155 sek.			1,9 kg	Fyld/topping til kage Foldning i chokolademousse
		 Maks.				
		 OFF 				
Æltning af dej		 10 min. (1 - 15 min.)			 1,6 kg	Boller, pizza
		 Min. to 1 (min - 1)				
		 OFF 				
Efterhævning af dej		 1 time (5 min. to 2 timer)			1,6 kg	Hævning af gærdej
		 OFF 				
		 30 °C (25 °C - 25 °C)				
Popcorn		 10 min. (5 - 15 min.)			 20 g  20 g	Friske hjemmelavede popcorn. * For at opnå de bedste resultater skal du altid bruge forvalget.
		 OFF 				
		 180 °C 				
Bruning af kød		 3 min. - 140 sek. 			200 g	Det bedste resultat opnås ved at brune kødet i portioner à 100-200 g.
		 2 				
		 200 °C				
Smeltning af chokolade		 5 min. (1 - 10 min.)		30 min.	500 g	Chokolademousse
		 1 		4		
		 60 °C		35 °C		

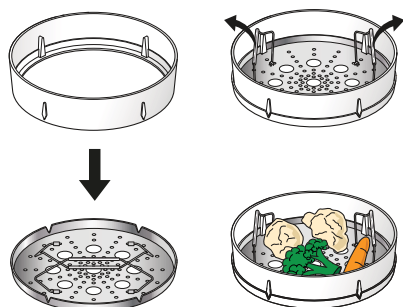
Oversigt over brug med forudindstilling – fortsat

Forudindstilling	Anbefalet redskab	Standardindstillinger (justerbart)		Holde varm-stadie	 (Maks.)	Opskriftsideer/an- vendelse
Roux		 4 min. (4 - 15 min.)			 80 g  80 g	Bruges som grundingsrediens i forskellige saucer
		  				
		 95 °C (95 °C - 120 °C)				
Bechamel		 12 min. (4 - 10 min.)		30 min.	 80 g  80 g  1 L	Hvid grundsauce til forskellige retter.
		  				
		 90 °C - 95 °C (90 °C - 120 °C)		65 °C		
Steg		 4 min. 			 200-250 ml olie	Det bedste resultat opnås med jordnøddesolie eller vegetabilsk olie. Arbejd i portioner, og steg indtil sprød.
		  				
		 180 °C 				
Sauterede grøntsager		 3 min. (3 - 6 mins)			2 spsk. olie	Grøntsager, Kød, Fisk og skaldyr
		  				
		 120 °C (110 °C - 130 °C)				
Simre		 12 min. (3 min. to 2 timer)		30 min.	2 liter	Sammenkogte retter Gryderetter Grøntsagsfond
		  - 				
		 98 °C - 140 °C (90 °C - 140 °C)		65 °C		
Kog		 23 min. (3 - 45 min.)			2 liter	Grøntsager Pasta
		 OFF 				
		 105 °C - 140 °C (105 °C - 140 °C)				
Damp		 23 min. (5 min. - 45 min.)			450 g	Laks en Papillote
		 OFF 				
		 100 °C				

Sådan anvendes din Cooking Chef - dampertilbehørhør

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger

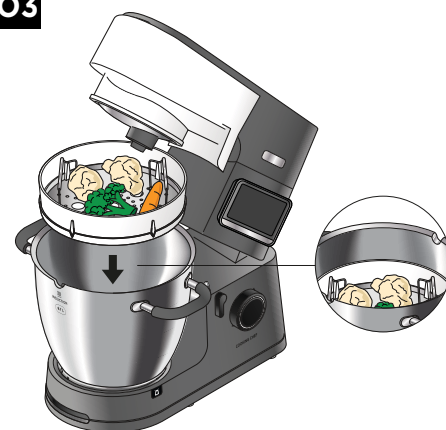
01



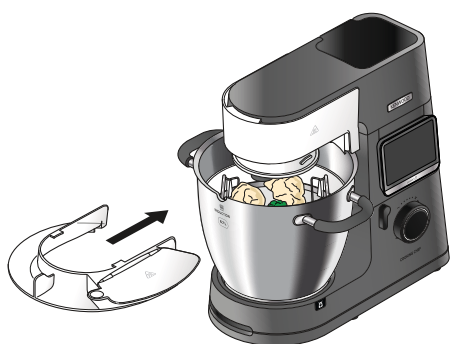
02



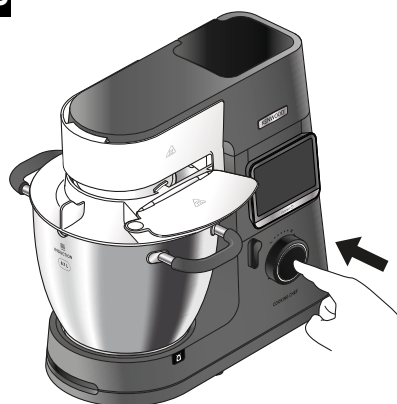
03



04



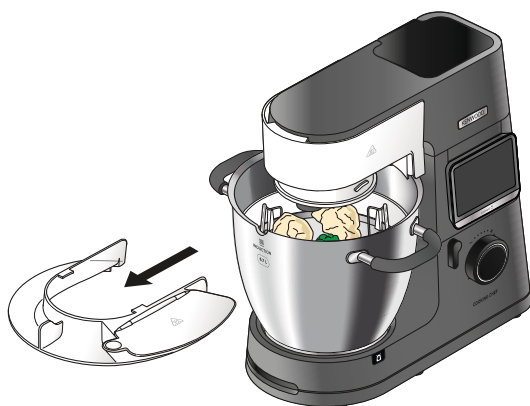
05



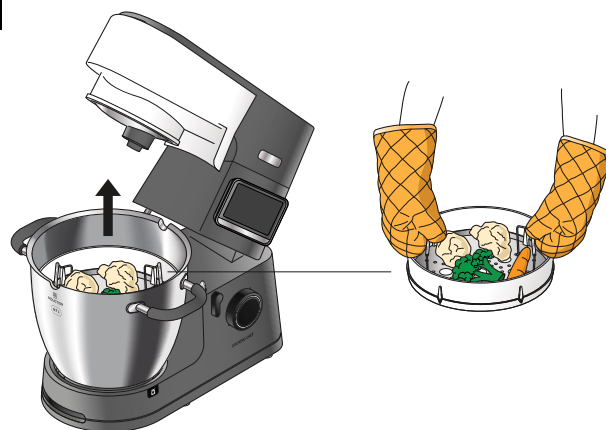
06



07



08



Vigtigt

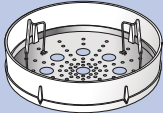
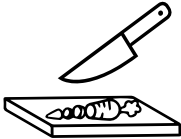
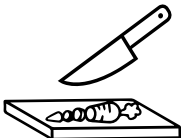
- Vær forsigtig ved al håndtering: Al væske, kondens, alle damperens dele og køkkenmaskindele er meget varme. Brug ovnhandsker.
- Forsøg ikke at montere et mikserredskab, når dampkurven anvendes.
- Lad ikke apparatet koge tørt, hæld vand på, hvis det er nødvendigt.
- Når du anvender din dampkurv, skal du altid holde din Cooking Chef væk fra vægge eller vægskabe: Dampen kan beskadige dem.

- 1 Placér den aftagelige bakke på en jævn overflade, og sørg for, at håndtagene er foldet indad
- 2 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.
- 3 Fold håndtagene ud, og klik dem på holderne til håndtagene.
- 4 Placér den mad, der skal koges, på bakken. Grøntsager skal rengøres grundigt og om nødvendigt skrælles.
- 5 Tilsæt den ønskede mængde vand til skålen (se diagrammet over anbefalet brug). Filtreret vand er bedst, da det reducerer kalk og pletter.
- 6 Placér den monterede dampkoger i skålen – den vil få sin egen højde. Den samlede dampers overkant skal være ca. 5 cm under skålens overkant.
- 7 Sæt varmeskjoldet på mikserhovedet.
- 8 Sæt skålen og damperkurven på køkkenmaskinen.
- 9 Sænk mikserhovedet, og sæt derefter stænkskærmen på.
- 10 Vælg dampprogrammet, og juster tilberedningstiden (ifølge diagrammet for anbefalet brug). Tryk på drejeknappen for at starte.
- 11 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 (brug ovenhandsker, når damperkurven tages op af skålen).
- 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.

Vink og tips

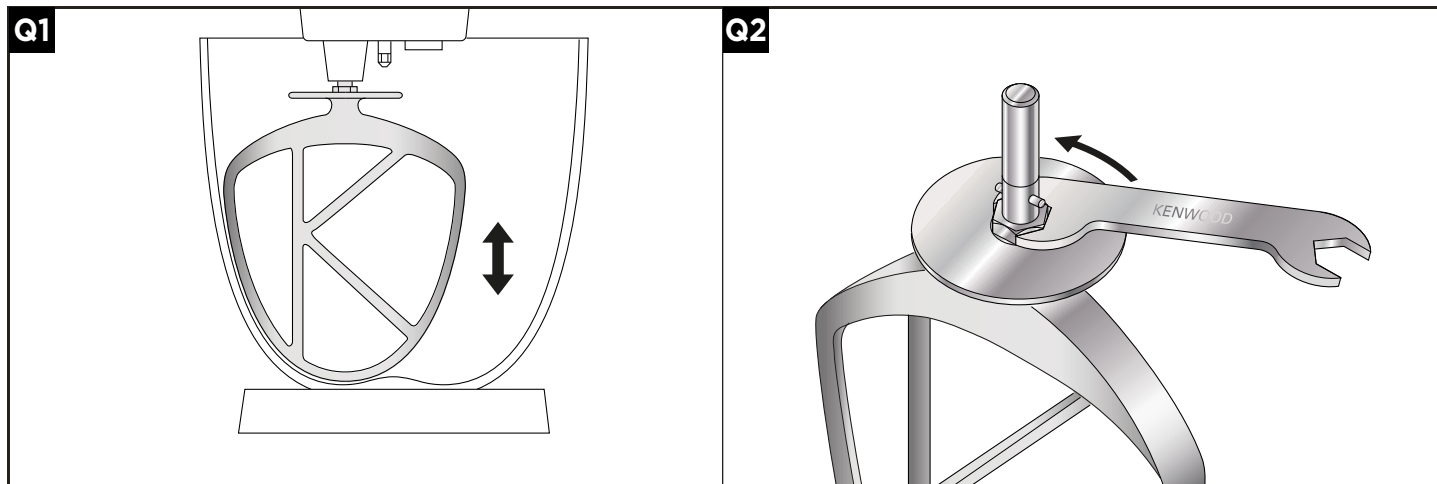
- Tilbageværende væske i skålen er god til at lave suppe eller bouillon af. Pas på, den er meget varm.
- Efterlad huller mellem madstykkerne.
- Store stykker skal omrøres efter kogning i halvdelen af tiden.
- Mad, der er skåret i ensartede stykker, bliver kogt mere jævnt.
- Hvis mere en 1 slags mad dampes, kan ting, som ikke skal koge så længe, kommes i senere.
- Hvis du løfter låget til tilførselsrøret 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.

Diagram over anbefalet brug

P 		 (MAKS.)	 (Min.)	H ₂ O
		450 g	20	500 ml
		3	15	500 ml
  		450 g	15	500 ml
 		450 g	20-30	650 ml
		450 g	30-40	650 ml
		300 g	30-40	650 ml
 		450 g	15-20	500 ml

Redskabsjustering

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



Vigtigt

- Dejredskab - Dette redskab indstilles på fabrikken og kan ikke justeres.
- Piskeris og K-spade - Piskeriset og K-spaden skal næsten røre bunden af skålen. Om nødvendigt kan højden justeres med den medfølgende skruenøgle.
- Rørerredskab og purépisker - Rørerredskabet og purépiskeren skal kun lige røre ved bunden af skålen.

Piskeris, K-spade, purépisker - justering

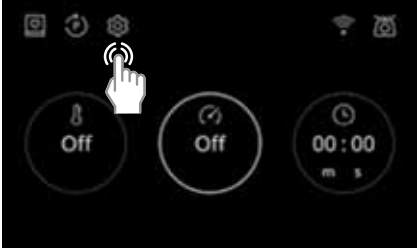
- 1 Træk stikket ud af stikkontakten.
- 2 Løft mikserhovedet, og indsæt piskeris, K-spade eller purépisker.
- 3 Sænk mikserhovedet. Hvis højden skal justeres, løftes mikserhovedet, og redskabet fjernes.
- 4 Anvend den medfølgende skruenøgle til at løsne møtrikken tilstrækkeligt til, at skaftet kan justeres. 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 sidder korrekt. Når dette er gjort, spændes møtrikken forsvarligt.

Justering af rørerredskab

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2 Hæv mikserhovedet, og isæt rørerredskabet.
- 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.

Softwareopdateringer

- Ved første ibrugtagning og under hele apparatets levetid kan det være nødvendigt at opdatere softwaren.
- Når du skal opdatere, skal maskinen have forbindelse til internettet. Du opretter forbindelse til internettet ved at følge afsnittet 'Tilslutning til Kenwood & Me app-appen' i brugervejledningen.
- Der er to typer opdatering til din maskine.
 - 1) Tvungen softwareopdatering
 - 2) Softwareopdatering
- Softwareopdateringerne er automatiske og er aktiveret som standard.
- Det er muligt at deaktivere automatiske opdateringer for ikke-obligatoriske softwareopdateringer via indstillingsmenuen.

R1 	R2 	R3 
---	--	---

Vigtigt

- Selvom automatiske opdateringer sættes på 'FRA', stopper de tvungne opdateringer ikke. Tvungne opdateringer sker automatisk.
- Du må ikke slukke apparatet under en opdatering.

	Automatisk opdatering er i gang. Tryk på WiFi-ikonet for yderligere forklaring af softwareopdateringstypen.
	Statusinformationsskærme.
	Tryk på dette ikon for yderligere forklaring af den tvungne softwareopdatering.
	Angiver, at softwareopdateringen er udført. Tryk på ikonet for yderligere oplysninger.
	Angiver, at softwareopdateringen er mislykket. Tryk på ikonet for yderligere oplysninger.

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.
- 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 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
Maskinen 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. • Sørg for, at hovedet er sænket og låst. • Sørg for, at alle udganges dæksler er korrekt monteret. • Sørg for, at varmeskjoldet er korrekt monteret. • Sørg for, at Cooking Chef-skålen er korrekt monteret.
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 i bunden af skålen.	1 Den valgte temperaturindstilling kan være for høj. 2 Der bruges et forkert redskab. 3 Røreforsinkelsen er for lang. 4 Redskabet er måske ikke langt nok nede i skålen. 5 Timeren er blevet sat til for lang tid. 6 Sensoren og/eller undersiden af skålen er måske ikke ren.	1 Reducer temperaturen. 2 Kontrollér, at det mest velegnede redskab bruges og er korrekt indstillet. 3 Øg røreforsinkelsens hyppighed, eller øg den til at køre kontinuerligt. 4 Justér redskabet. 5 Kog i kortere tid (sørg for, at maden er gennemkogt). 6 Sørg for, at disse områder holdes rene og tørre.
Madens konsistens bibeholdes ikke.	1 Den valgte temperatur er for høj. 2 Røreforsinkelse for hyppig. 3 Ingredienserne koges i for lang tid. 4 Der bruges et forkert redskab.	1 Reducér temperaturen. 2 Reducér røreforsinkelse. 3 Reducér kogetiden (sørg for, at maden er gennemkogt). 4 Kontrollér, at det redskab, der passer bedst dertil, anvendes.
Mikserhastigheden er ikke konsistent.	1 Ingredienserne er for store, hårde eller for faste.	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). 2 Tilføj ingredienser, efter at hovedet er sænket. 3 Kontrollér, at det redskab, der passer bedst dertil, anvendes.
Vanskeligt at lukke mikserhovedet.	1 Faste ingredienser som f.eks. chokolade i bunden af skålen forhindrer mikserhovedet i at låse fast. 2 Røreredskab er forkert påsat.	1 Tilføj ingredienserne, efter at mikserhovedet er sænket. 2 Sørg for, at røreredskabet er sat ind i udtaget til røreredskab.
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. Purépiskeren 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. For at få flere oplysninger kan du besøge www.kenwoodworld.com/twist .

Fejlsøgningsguide (fortsat)

Problem	Årsag	Løsning
Køkkenmaskinen stopper under betjening.	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 betjening..	Mikserhovedet løftet.	Sænk mikserhovedet, og genstart.
Skærmen slukker.	Køkkenmaskinens stik har siddet i i mere end 19 minutter uden at blive brugt og er gået i slukket-tilstand.	Nulstil på touchskærmen eller drejeknappen.
Køkkenmaskinen stopper under betjening.	Varmeskjold aftaget, eller et udtagsdæksel aftaget.	Påsæt varmeskjoldet eller udtagsdækslet, og genstart.
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 www.kenwoodworld.com eller webstedet for dit land.
Ingen strøm på apparat/ displayskærm tænder ikke.	Apparatets stik ikke sat i. Tænd/sluk-knap ikke betjent. Apparatet er gået i slukket-tilstand.	Kontroller, at apparatets stik er sat i. Sæt tænd/sluk-knappen til "I"-positionen (tændt).. Berør displayskærmen, eller flyt på drejeknappen.
Apparat kører ikke.	Drejeknappen 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.
	Kan ikke finde kendt WiFi-netværk.	Apparatet kan være blevet lyttet, routeren kan være blevet slukket, eller genstart kan være påkrævet.
	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.
Forklaring på, at apparatet bipper		
Enkelt tone	Bruger trykker og ændrer en indstilling. Langt tryk på parametre - nulstil indstilling, mens apparatet ikke kører. Køkkenmaskinen er koblet til en brugerkonto, og køkkenmaskinen har forbindelse til internettet.	Normal bearbejdning Normal bearbejdning Normal bearbejdning
Dobbelt tone	Gør forbrugeren opmærksom på følgende: A) Dækslet på højhastighedsudtaget mangler B) Dækslet på lavhastighedsudtaget mangler C) Skål mangler D) Varmeskjold mangler	A) Sæt dækslet på højhastighedsudtaget B) Sæt dækslet på lavhastighedsudtaget C) Sæt skålen på D) Installer varmeskjold

Fejlsøgningsguide (fortsat)

Problem	Årsag	Løsning
Tredobbelt tone	Maskinfejl, inkl. følgende: • Motor overbelastet • Varmerfejl • Andre fejl - se fejlkoden og handlingen, der skal vises på skærmen.	Fejl - gentages hvert minut, indtil der bliver slukket/tændt
To toner	Der trykkes på drejeknappen - bearbejdning startet	Normal bearbejdning
Tre toner	Notifikation, der betyder følgende: • Slut på timer i manuel tilstand. • Slut på timer i OBR-tilstand. • Slut på Hold varm-cyklus.	Normal bearbejdning
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".		
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 dit lokale WiFi-netværk).
Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte dit nærmeste Kenwood-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste Kenwood-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet for dit land.		

Oplysninger om miljøvenligt design

Netværksport: Enkelt WiFi-netværksport; aktiveret som standard.

Model nr.:	TYPE: KCL96
Radiofrekvensområde:	WiFi: 2412 - 2472 MHz Bluetooth (LE): 2402 - 2480 MHz
Maksimal sendeeffekt:	WiFi: < 20 dBm Bluetooth (LE): < 10dBm
Forbindelsesinformation	WiFi: 2,4 GHz IEEE 802.11 b / g / n Bluetooth® Low Energy (LE)

KCL96 har en enkelt WiFi-netværksport og er beregnet til brug som ændring af indstillingen, overvågning og stop af tilberedningsprocessen, netværksudstyr.

- Netværksporten kan deaktiveres i indstillingsmenuen, vælg Indstilling > Internetforbindelse > WiFi "Fra".
- Netværksporten kan reaktiveres i indstillingsmenuen, vælg Indstilling > Internetforbindelse > WiFi "Til".

Reaktivering: Apparatet kan reaktiveres fra slukket tilstand ved at trykke på displayskærmen eller dreje drejeknappen.

Fabriksnulstilling - vigtigt

Når apparatet bortskaffes, er det vigtigt at nulstille det til fabriksindstillingerne for at beskytte dine personlige data. Når du vælger denne funktion, slettes alle data på apparatet, og det nulstilles til fabriksindstillingerne. Du nulstiller apparatet til fabriksindstillingerne ved at vælge *Indstillinger > Min enhed > Fabriksnulstil*.

Svenska

• Viktig säkerhetsinformation	36-37
• Innan du sätter i kontakten	37
• Skötsel och rengöring	38-39
• Lista över delar	40-41
• Ansluter till Kenwood & Me-appen	41-42
◦ Användningsdiagram och bruksanvisning	41-42
• Ställa in Cooking Chef	42-43
◦ Användningsdiagram och bruksanvisning	42-43
• Montera smetvispen	43
◦ Användningsdiagram och bruksanvisning	43
• Montera och avlägsna omrörarklämman	44
◦ Användningsdiagram och bruksanvisning	44
• Använda Cooking Chef- Manuell användning (tillagningsläge)	45-46
◦ Användningsdiagram och bruksanvisning	45-46
◦ Läge för hög hastighet, hög temperatur (HSHT)	46
◦ Recept	46
• Använda Cooking Chef- Manuell användning (ej tillagning)	47-50
◦ Användningsdiagram och bruksanvisning	47-48
◦ Diagram över användning	49-50
• Använda Cooking Chef - Skålredskap (rekommenderad hastighet och temperatur vid användning)	51
• Använda Cooking Chef - Förklaring till skärmen	52
• Temperatur- och hastighetsinställningar	53
• Använda Cooking Chef - Tillbehör	53
◦ Användningsdiagram och bruksanvisning	53
• Recept	54
• Använda Cooking Chef - Vågfunktion	54
◦ Användningsdiagram och bruksanvisning	54
• Använda Cooking Chef - Simple Touch Presenterar	55
◦ Användningsdiagram och bruksanvisning	55
◦ Tabell över snabbval (program)	56-57
• Använda Cooking Chef - Ångkokaren	58-59
◦ Användningsdiagram och bruksanvisning	58-59
◦ Diagram över användning	60
• Justering av verktyg	61
◦ Användningsdiagram och bruksanvisning	61
• Mjukvaruuppdateringar	62
• Service och kundtjänst	63
• Problemsökningsguide	64-66
• Information om Ecodesign	67

Viktig säkerhetsinformation

Viktig information - elektroniska medicinska implantat

- Liksom alla produkter med induktionsvärmare, 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.

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter (Eventuella etiketter på maskinens bas ska inte tas bort).
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- Se till att AV/PÅ-knappen **alltid** är i läge "O" (AV) innan du drar ur sladden.
- Slå **alltid** av apparaten och dra ur sladden innan du monterar eller tar bort redskap/tillbehör, efter användning och före rengöring.
- Håll **alltid** kroppsdelar, hår, smycken och lösa klädesplagg borta från rörliga delar och monterade tillbehör.
- Stoppa **aldrig** in fingrarna i gångjärnsmekanismen.
- Överskrid aldrig de maximala kvantiteter och hastigheter som anges i den rekommenderade användningstabellen (se diagram **K** och **P**).
- Var försiktig om het vätska hälls i behållaren, eftersom den kan matas ut ur apparaten på grund av plötslig ånga.
- Innan du använder ett verktyg måste du läsa säkerhetsinstruktionerna som hör till.
- Var **alltid** försiktig då du lyfter denna apparat eftersom den är tung. Se till att huvudet är låst och att skålen, redskap, uttagslock och sladd är säkrade innan du lyfter.
- Då du flyttar apparaten ska du alltid lyfta genom att hålla i sockeln och mixerhuvudet. Lyft eller bär **aldrig** apparaten genom att hålla i skålhandtaget eller i något tillbehör som är monterat antingen i låg- eller höghastighetsuttaget.
- Låt **aldrig** sladden hänga ned så att ett barn kan få tag på den.
- Låt **aldrig** motordelen, kabeln eller stickproppen bli våta.
- 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.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka personskador.
- Tryck inte för hårt på pekskärmen och använd aldrig ett vasst redskap för att trycka på den.
- 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:
 - Skarvsladdens elektriska märkdata måste minst vara densamma som apparatens.
 - 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 någon oavsiktligt snubbla över den.
 - Förlängningssladden ska vara en 3-tråds kabel av jordad typ. Apparaten elektriska klassificering finns på maskinens undersida.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna den inte ensam med den.
- Apparater 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.
- 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.
- Maximala märkdata är baserade på tillbehöret minihackare/kvarn som ger störst belastning. Andra tillbehör kan dra mindre ström.
- Apparaten är inte avsedd att användas tillsammans med extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- Flytta **inte** apparaten och fäll **inte** upp huvudet när ett tillbehör är monterat eftersom köksmaskinen blir instabil.
- Använd **inte** apparaten nära kanten eller så att den hänger över arbetsytan och använd inte kraft på ett tillbehör när det är monterat eftersom detta kan leda till att enheten blir instabil och tippar över, vilket kan resultera i skada.
- Använd **aldrig** ett icke godkänt tillbehör.
- Använd **inte** mer än ett uttag (sockel för skålverktyg skålverktyg, hög- eller låghastighetsuttaget) samtidigt.
- **Se till** att skålen alltid är monterad då du använder maskinen med ett skålverktyg.

Tillagningsläge

- Liksom för alla induktionsvärmare gäller att kreditkort, magnetiska media eller känslig elektronisk utrustning inte får placeras i närheten av apparaten medan den används.
- 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 kokar över.
- 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 induktionsvärmaren, överskrid inte maxnivån på 3 liter som är markerad på insidan av skålen.

- Var **alltid** försiktig när du hanterar eller vidrör någon del av apparaten då den används i tillagningsläge eller efter tillagning. I SYNNERHET SKÅLEN, STÄNKSKYDD OCH REDSKAP eftersom de kommer att vara HETA lång tid efter att apparaten har stängts av. Använd handtagen för att avlägsna och bära 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 **alltid** försiktig då du tar bort skålredskap efter långvarig användning eftersom de kan bli varma. Skålens undersida kommer att vara varm länge efter att uppvärmningen har upphört.
- Var **alltid** försiktig då du hanterar och använder skyddsmattan för arbetsytan då du placerar skålen på värmekänsliga underlag.
- Var **alltid** försiktig med ånga som pyser ut från mixerskålen, särskilt när du öppnar locket i stänkskyddet eller då du lyfter 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 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.
- 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.

Läge för hög hastighet, hög temperatur (HSHT) - För att mixa vid hög hastighet vid en temperatur på 60 °C och högre.

- Denna funktion får endast användas med vispen och/eller omröraren.
- Du får inte överskrida den maximala tillagningskapaciteten på 3 liter.
- Säkerställ att stänkskyddet är monterat.
- Maskinen får inte lämnas obevakad.

Smetvispen

- Inte lämplig att använda när olja används vid tillagning.

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 **alltid** försiktig då du hanterar delar: eventuell vätska, kondens, ångkokarens eller köksmaskinens delar kommer att vara mycket heta. Använd ugnsvantar.
- Dra **alltid** ur apparatens sladd innan du monterar eller tar bort delar eller rengör.
- 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.

Effektförbrukning

- Med PÅ/AV-knappen i läge "I" och WI-FI-nätverksporten aktiverad eller avaktiverad.
 - Växlar automatiskt till läge AV inom 20 minuter efter inaktivitet och skärmen stänger av.
 - Effekt vid läge AV: <0,3 W.
- Med PÅ/AV-knappen i läge i "O".
 - Automatisk växling till avstängt läge: Ej tillgängligt
 - Effekt vid avstängt läge: <0,3 W.

Innan du sätter i kontakten

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● 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. |
|--|

- Tvätta delarna innan du använder dem för första gången: Se "Skötsel och rengöring".

Skötsel och rengöring (Se diagram **S**)

- Stäng **alltid** av maskinen och dra ut kontakten innan du gör ren den.
- Lite fett kan synas vid **uttaget** ② första gången du använder det. Detta är normalt - torka bara bort det.
- Temperatursensorernas metallytor kan visa tecken på slitage vid normal användning. Detta påverkar inte produktens egenskaper.
- Lämna inte smetvispen monterad på mixern då den inte används.

Apparat, lock för uttag

- Torka av med en fuktig trasa, låt sedan torka (även fötterna på undersidan av maskinen).
- Använd aldrig slipande medel och doppa aldrig i vatten.

Smetvispen

- Ta **alltid** av det flexibla skrapbladet från verktyget innan det rengörs.
- Diska det flexibla skrapbladet och verktyget i varmt vatten med diskmedel. Torka noggrant. Delarna kan maskindiskas. Obs! Inspektera verktygets tillstånd före och efter användning. Kontrollera även skrapbladets tillstånd och ersätt det när det börjar bli slitet.

Skål, verktyg, stänkskydd, omrörarklämma

- Tvätta för hand och torka noga eller diska i diskmaskinen (se bild **S**).
- Använd **aldrig** stålborste, stålull eller blekmedel vid rengöring av den rostfria skålen. Kalkavlagringar kan avlägsnas med ättika.
- Om matrester fastnar eller bränner fast på insidan av skålen ska du ta bort så mycket som möjligt med medföljande skrapa. Fyll skålen med varmt vatten och diskmedel och låt den stå ett tag för att lösa upp matresterna. Använd en nylonborste för att avlägsna matavlagringar.
- Eventuell missfärgning av skålen påverkar inte dess prestanda.

Avtappningshål

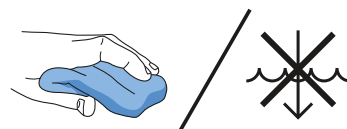
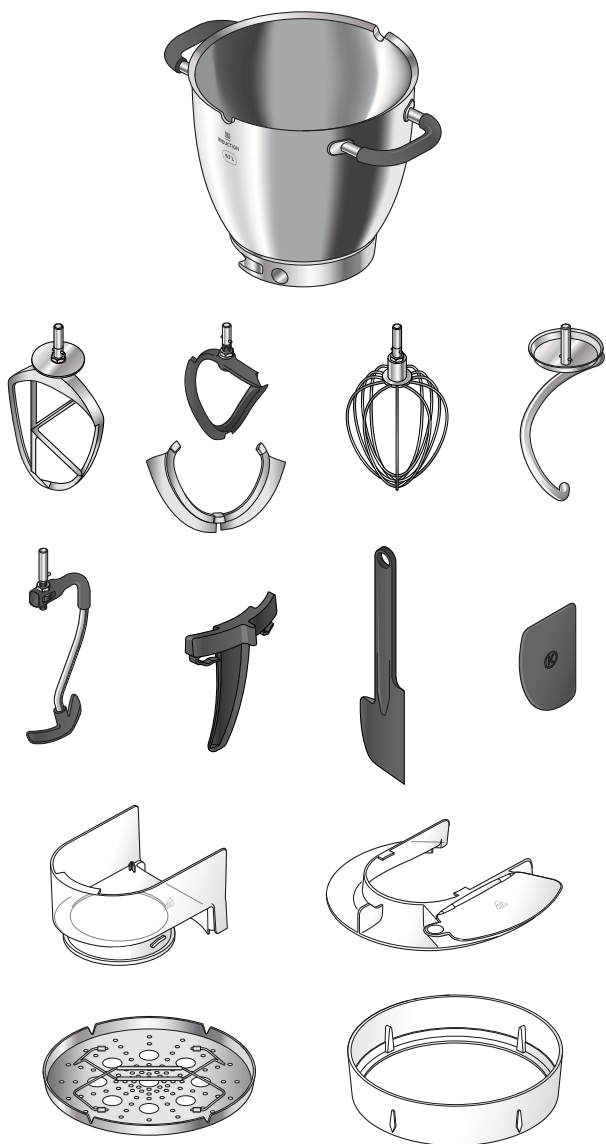
- Se till att det inte finns några matrester här. Gör vid behov rent med en piprensare eller en bomullspinne.

Temperatursensorer

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

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 skursvamp som inte är slipande eller rengöringsmedel för rostfritt stål.



Användningsdiagram och bruksanvisning



Uttag för tillbehör

- ① Höghastighetsuttag (HSO)
- ② Låghastighetsuttag (SSO)
- ③ Uttag för skåls 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 Avtappningshåll
- ⑭ Skålsockel/induktionsyta
- ⑮ Luftventiler
- ⑯ Temperatursensorer
- ⑰ Värmeskydd

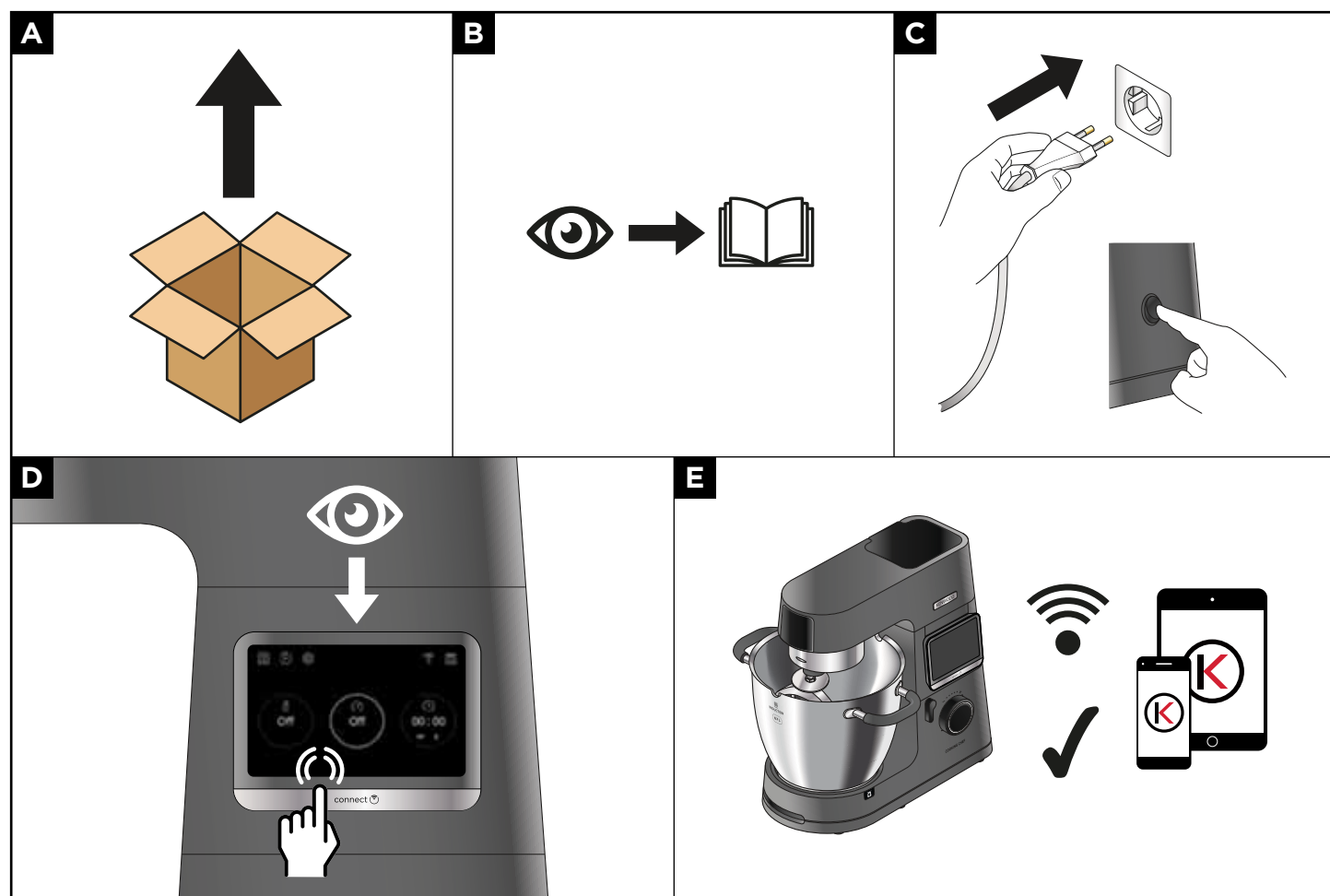
- ⑱ Gummitätning (borttagbar)
- ⑲ Stänkskydd
- ⑳ Lock för matarrör
- ㉑ K-spade
- ㉒ Smetvispen
- ㉓ Visp
- ㉔ Degkrok
- ㉕ Omrörare
- ㉖ Omrörarklämma
- ㉗ Högtemperaturskrapa
- ㉘ Degskrapa
- ㉙ Spännyckel

Tillbehör till ångkokaren (optional)

- ⑳ Handtagsstöd
- ㉑ Stödring
- ㉒ Vikbara handtag
- ㉓ Löstagbar bricka
- ㉔ Ägghållare

Ansluter till Kenwood & Me-appen

Användningsdiagram och bruksanvisning



Viktigt

- **Wi-Fi** - Fungerar endast med IEEE802.11 b, g och n vid 2,4 GHz.
- **Kompatibilitet** - Kenwood & Me-appen är kompatibel med senaste versionerna av iOS och Android.
- **Fabriksåterställning** - 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 Wi-Fi-uppgifter som finns på apparaten och återställer den till fabriksinställningarna.

Om du vill återställa apparaten till fabriksinställningar ska du välja Inställningar ⚙ > Fabriksåterställ.

- Nätverksåterställning - använd funktionen "Glöm nätverk" för att radera all Wi-Fi-data som finns lagrad i maskinen.

För att ansluta till ett nytt nätverk måste maskinen kopplas upp igen via din mobil eller surfplatta.

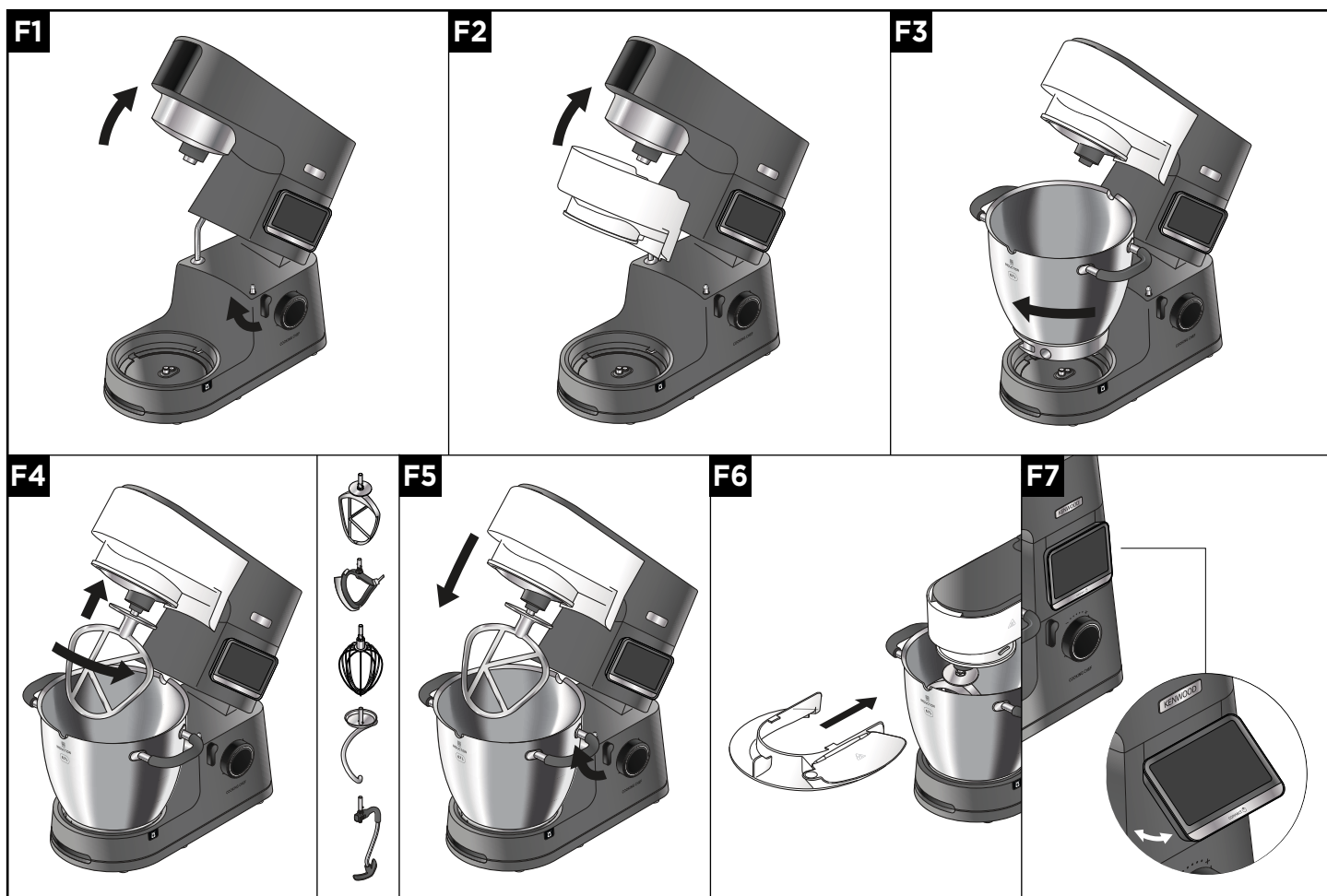
För att nätverksåterställa enheten, välj Inställningar>Anslutning>Nätverksinställningar> Glöm nätverk.

Kenwood & Me-appen tillåter begränsad kontroll av din maskin via din mobil eller surfplatta.

- 1 Koppla in och tryck på på/av-brytaren på sidan av drivenheten.
- 2 Appen kan laddas ner genom att skanna QR-koden som visas på displayen. (Observera om QR-koden inte skannas när du slår på maskinen första gången, tryck på Wi-Fi-symbolen  i hörnet av skärmen för att komma åt QR-koden).
- 3 Följ instruktionerna på skärmen.

Ställa in Cooking Chef

Användningsdiagram och bruksanvisning



Viktigt

- Kontrollera att induktionsytan, temperatursensorerna och de utvändiga ytorna på skålens bas är rena. Om du inte gör detta påverkas värmesensorn, vilket försämrar tillagningskapaciteten.
- Använd inte omrörningsverktyget med degverktyget, K-spaden eller smetvispen.

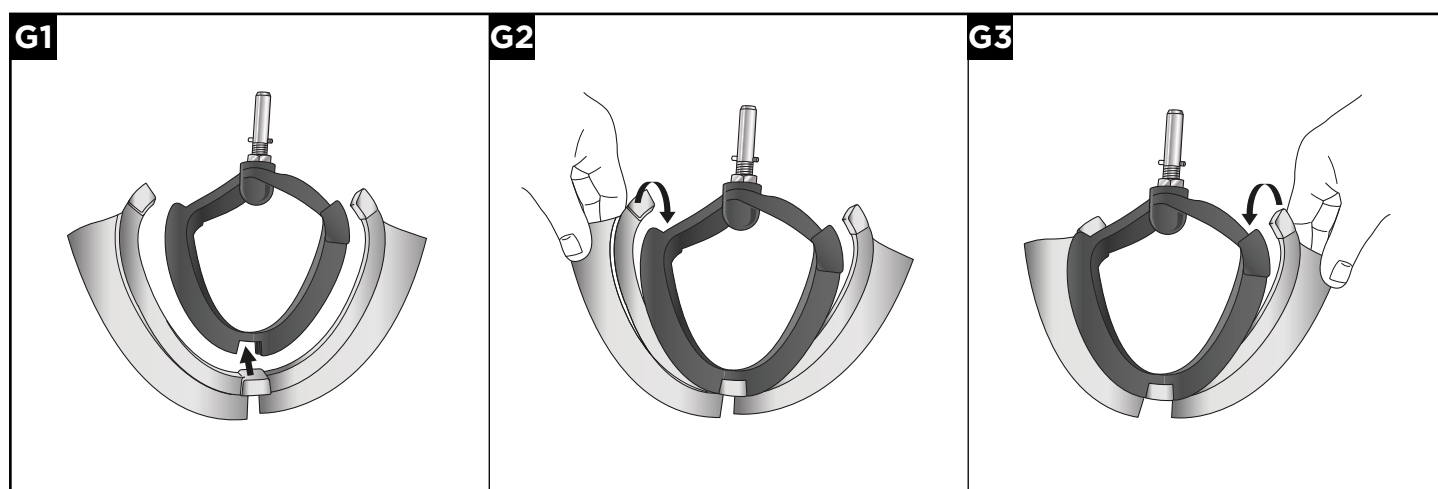
Stänkskyddsenheten

- Stänkskyddsenheten består av två delar: värmeskyddet och stänkskyddet.
- Värmeskyddet är till för att skydda mixerhuvudet från ånga som bildas under tillagningsprocessen.
- Stänkskyddet ska inte monteras på skålen om det inte används tillsammans med värmeskyddet.
- Montera och avlägsna stänkskyddet endast då mixerhuvudet är i låst läge.

- 1 Vrid spärrspaken medurs och lyft mixerhuvudet tills det låses.
 - 2 Tryck värmeskyddet uppåt från undersidan av mixerhuvudet tills det sitter ordentligt på plats.
 - Om du använder Cooking Chef utan värme behöver du inte montera värmeskyddet, bara om du använder stänkskyddet.
 - 3 Montera skålen på basen. Vrid medurs för att låsa på plats.
 - 4 Placera redskapet som ska användas i redskapsuttaget eller i omröraruttaget, och om du använder omröraren, placera stiftet i skåran och vrid den sedan så att den låses fast.
 - Om du vill ta bort ett verktyg, gör om steg 4 ovan. (Använd alltid grytlappar när du tar bort verktyg efter tillagning).
 - Omröraren – när omröraren används kan även omrörarklämman användas för att underlätta omrörningen, se Montera och använda omrörarklämman. Omrörningsverktyget kan även användas med vispen.
 - 5 För att sänka mixerhuvudet lyfter du det något och vrider sedan spärrhaken medurs. Sänk det tills det låses i sitt läge.
 - 6 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.
 - 7 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.
- 8 Avlägsna värmeskyddet genom att lyfta upp mixerhuvudet tills det låser fast. Ta bort redskapet och dra sedan värmeskyddet nedåt från undersidan av mixerhuvudet. Obs: Montera eller ta bort stänkskyddet endast när hushållsapparaten är i låst läge.
 - 9 Läs vinkeln på skärmen kan justeras. För att justera vinkeln på skärmen, håll nere knappen på skärmen och dra eller tryck försiktigt på plats.

Montera smetvispen

Användningsdiagram och bruksanvisning



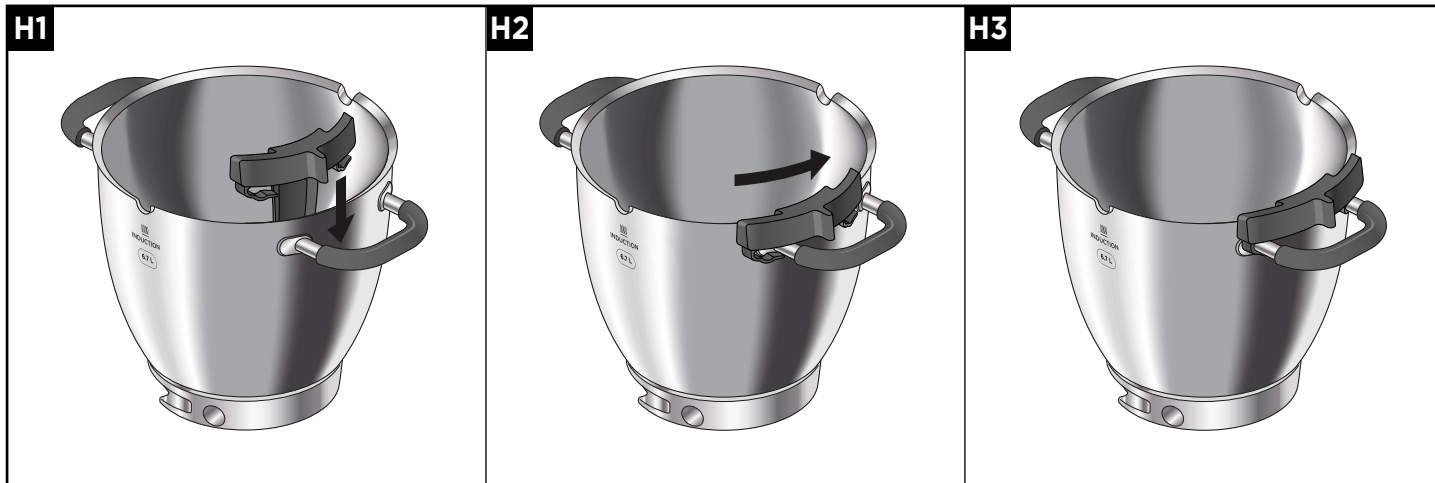
Viktigt

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

- 1 Montera det flexibla vispbladet noggrant på verktyget genom att placera vispbladets undre del i skåran och sedan passa in ena sidan i skåran varefter änden försiktigt hakas fast. Upprepa med andra sidan.

Montera och avlägsna omrörarklämman

Användningsdiagram och bruksanvisning



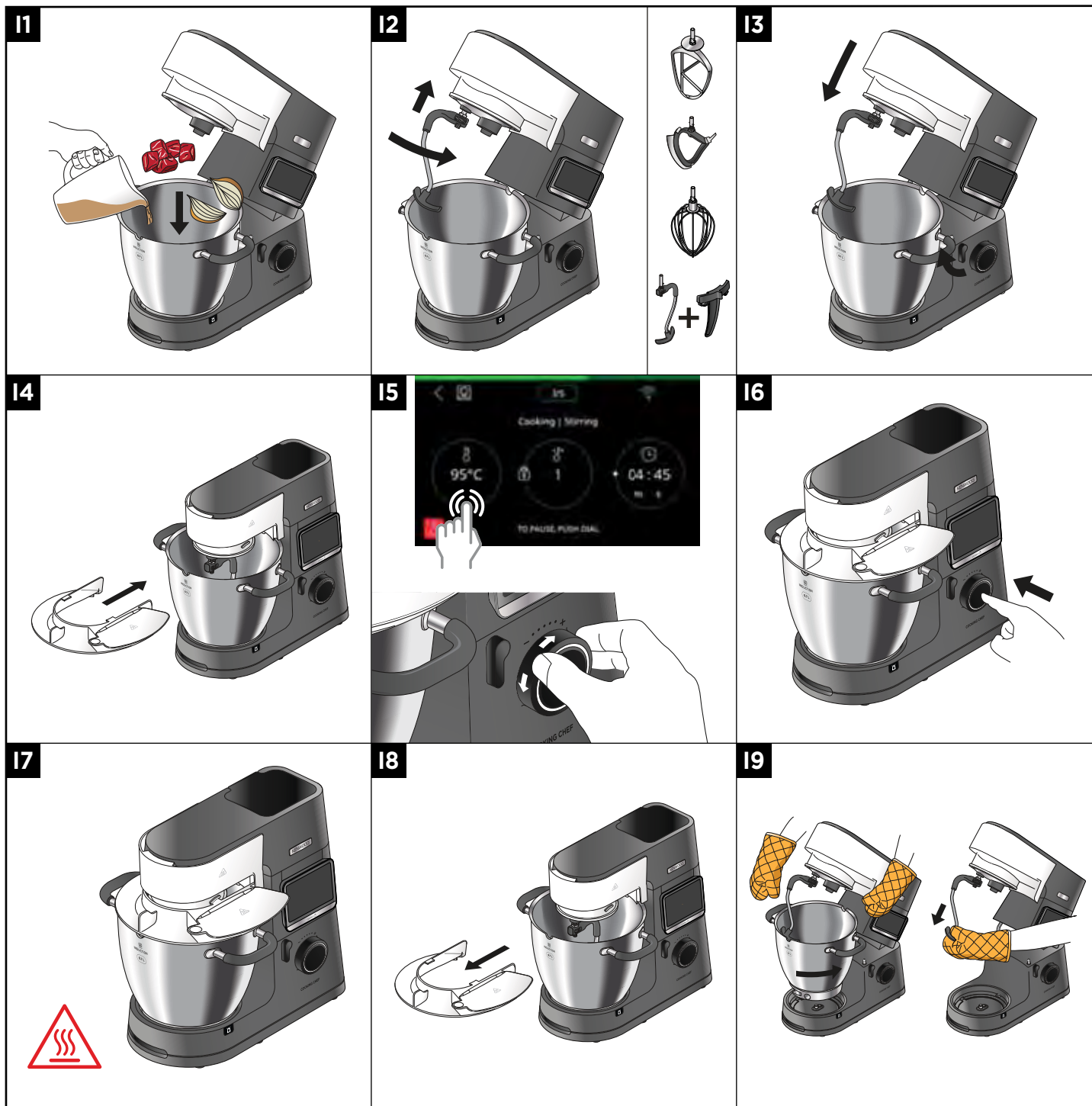
Viktigt

- Omrörarklämman ska inte vara monterad när du använder K-spaden, vispen, degkroken eller smetvispen.
- 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.

Använda Cooking Chef - Manuell användning (tillagningsläge)

Användningsdiagram och bruksanvisning



Viktigt

- Var försiktig när du hanterar eller vidrör apparatens delar när den används i tillagningsläget eller efter tillagning. SÄRSKILT SKÅLEN OCH REDSKAPEN 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.

- 1 Tillsätt de ingredienser du vill tillaga.
- 2 Montera det redskap som krävs och stängskyddet.
- 3 Ställ in tid, hastighet och temperatur.
 - Vrid vredet moturs om du vill använda omrörningsintervall och pulsläget.
 - Vrid vredet medurs om du vill använda kontinuerliga hastigheter.
- 4 Starta genom att trycka på vredet.
 - To stop the unit at any time, press the control dial. När du använder maskinen, var försiktig eftersom maskinen blir varm.
 - Du kan stoppa uppvärmningsprocessen när som helst genom att ställa temperaturen på "AV".

- 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.
- 5 Då timern har räknat ner och tillagningen har avslutats piper enheten 3 gånger.
Obs! Om ingen tid har ställts in avslutas uppvärmnings- och omrörningsprocessen automatiskt då timern har gått 8 timmar.

Tips och idéer - Tillagning

- 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 kondens 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.

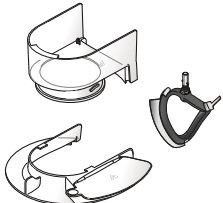
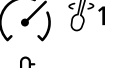
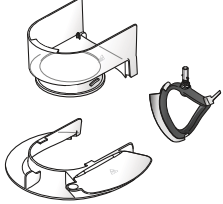
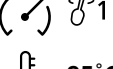
Läge för hög hastighet, hög temperatur (HSHT) (Blanda vid hög hastighet och temperatur över 60 °C)

Viktigt - läge för hög hastighet, hög temperatur (HSHT)

- Av säkerhetsskäl begränsas motorhastigheten automatiskt vid skåltemperaturer på 60°C eller över 60°C såvida inte läge för hög hastighet, hög temperatur (HSHT) har aktiverats.
- Varningsmeddelandet "Varning! Varm skål och ingredienser" på skärmen visas automatiskt när en hastighet utan omrörning (dvs. Min till Max eller Puls) väljs och temperaturen är inställd på 60°C eller högre.
- Om maskinen redan körs med en hastighet utan omrörning när en skåltemperatur på 60°C eller mer är vald, kommer både motorn och värmaren stanna och varningsmeddelandet "Varning! Varm skål och ingredienser" visas på skärmen.
- När varningsmeddelandet "Varning! Varm skål och ingredienser" har bekräftats genom att trycka på 'Godkänn', kommer motorn att öka till den valda hastigheten och skålen värms upp till den tidigare valda temperaturen.
- Den här funktionen FÅR ENDAST användas med visp och/eller rörverktyg eller smetvisp.
- Se till att stänkskyddet är monterat i höghastighetsläget för hög temperatur.
- Maskinen får inte lämnas utan tillsyn.
- Överskrid inte den maximala tillagningskapaciteten på 3 liter.

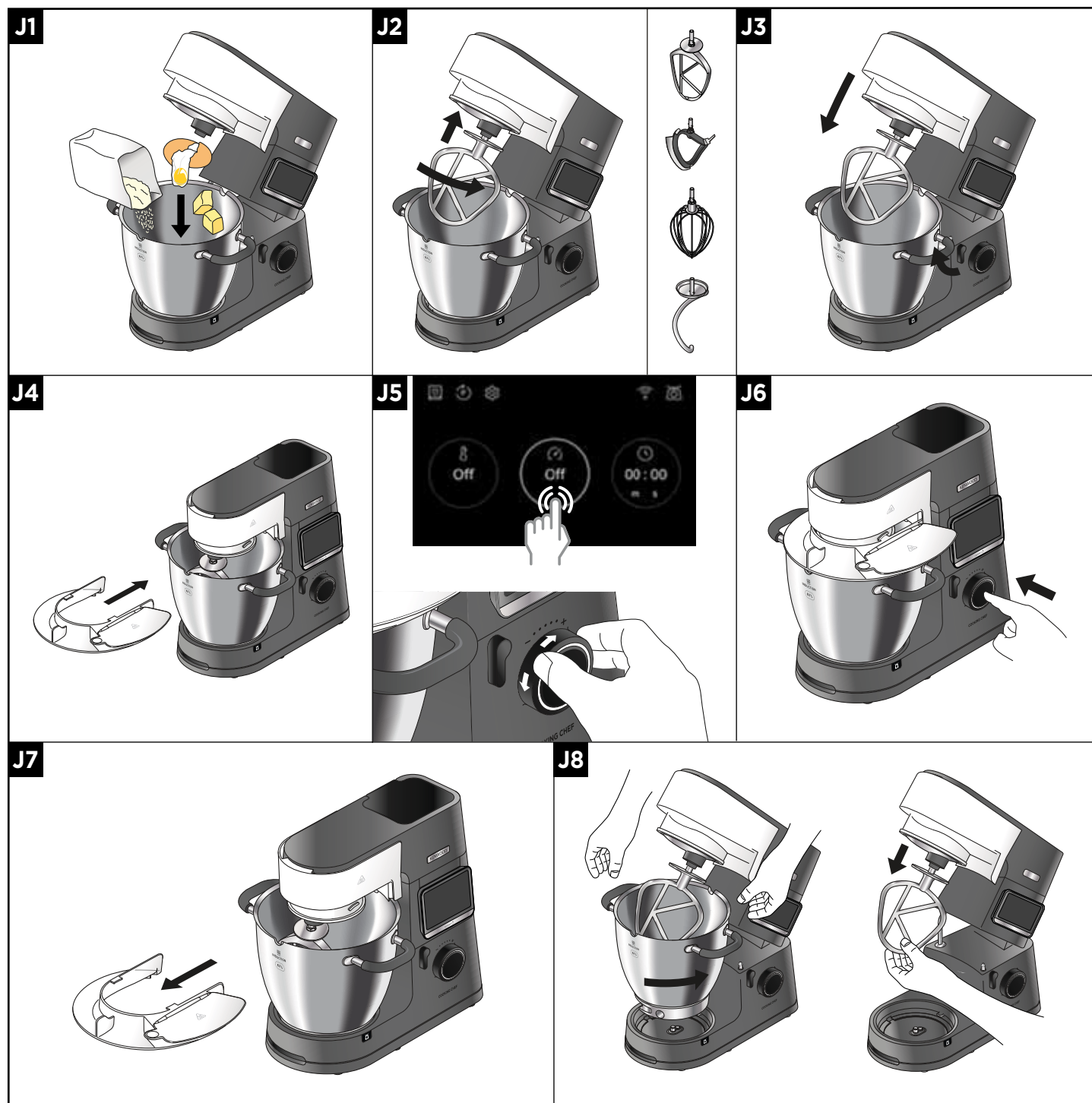
- 1 Välj tid (om tillämpligt), hastighet och temperatur på 60°C eller högre.
- 2 "Varning! Varm skål och ingredienser" varningen kommer att dyka upp på skärmen och informerar om att du går in i HSHT-läge.
- 3 När du har läst varningen trycker du på ja för att bekräfta att maskinen ska gå in i läget HSHT.
- 4 Starta genom att trycka på vredet.

Recept

Recept	Redskap	Program/ manuella inställningar	Ingredienser
Vaniljsås		Manuella inställningar  15 min  1  85 °C	Tillsätt följande samtidigt: 250 g helfet mjölk 250 g vispgrädde 1 tsk vaniljextrakt 2 msk majs mjöl 96 g äggula 80 g strösocker
Risgrynspudding		Manuella inställningar  1 tim 15 min  1  95 °C	Tillsätt följande samtidigt: 150 g rundkornigt ris 1 l helfet mjölk 75 g strösocker 2 tsk vaniljextrakt

Använda Cooking Chef - Manuell användning (ej tillagning)

Användningsdiagram och bruksanvisning



Viktigt

- Använd inte vispen till tjocka smeter (kakmixer och för att röra ihop fett och socker) – du kan skada den.
- Överskrid aldrig angiven maximal kapacitet – apparaten kan bli överlastad.
- Se till att fötterna på maskinens undersida och arbetsytan är rena och torra innan du använder apparaten.

- 1 Tillsätt de ingredienser som ska mixas.
- 2 Ställ in tid, hastighet och temperatur.
Obs! Om maskinen används som mixer utan värme, ska du välja AV 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 Montera önskat redskap och stänkskyddet om så behövs.
- 4 Starta genom att trycka på vredet.
 - Du kan stoppa apparaten när som helst genom att trycka på vredet.
 - Om huvudet vid något tillfälle höjs under användning kommer skålverktyget att stanna och kommer inte att starta om när huvudet sänks. För att starta om mixern, sänk huvudet och tryck på kontrollvredet.
- 5 När ett program är avslutat piper enheten tre gånger.
Obs: Om ingen tid har ställts in kommer omrörningsprocessen att avslutas automatiskt när timern har nått 8 timmar.

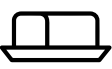
Tips och idéer - EJ tillagning

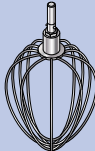
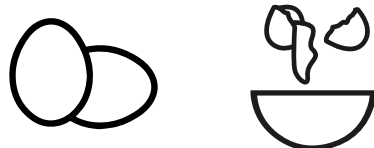
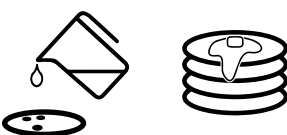
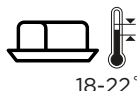
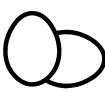
- Öka hastigheten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut.
- **K-Spade** - Stoppa mixandet ofta och använd en degskrapa för att skrapa ner ingredienserna från bunkens kanter.
- Använd kalla ingredienser för bakverk om inte receptet anger något annat.
- Då du vispar fett och socker för kaksmet ska du alltid låta fettet bli rumsvarmt eller mjukna det först.
- **Visp** - Använd endast vispen till lätta blandningar, som äggvita, grädde och fettfria kakor, annars kan du skada den.
- Innan du börjar vispa äggvitorna ska du kontrollera att visp och skål är fria från fett och äggula. Bäst resultat uppnås då äggen är rumsvarma.

Tips och idéer - Degkrok

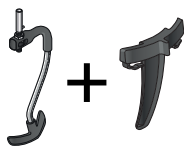
- Överskrid aldrig angiven maximal kapacitet – apparaten kan bli överlastad.
- Om du hör att apparaten låter ansträngd, slå av den, avlägsna hälften av degen och kör hälften var för sig.
- Ingredienserna blandas bäst om du tillsätter vätskan först.
- Torrjäst (den typ som kräver återfuktning): håll det varma vattnet i skålen. Tillsätt sedan jästen och sockret och låt stå i cirka 10 minuter tills dessa lösts upp.
- Färs jäst: smula ner jästen i mjölet.
- Andra typer av jäst: följ tillverkarens anvisningar.

Diagram över användning

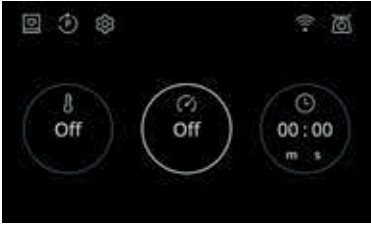
K 	 (MAX)		 (Minuter)
  	 910 g	1	2
 	4 kg (mix på 20 ägg)	Min-Max	2-4
	3 kg	Min-Max	5-10
	 (MAX)		 (Minuter)
   	1,5 kg	Min-Max	4
 	4 kg (mix på 20 ägg)	Min-Max	1-2
	3 kg	Min-Max	2-5

K		 (MAX)	 (Minuter)	
		16	Max	1½-2
		 250 g  500 g  200 g	Min	10 sek
			Max	1-½
		 x 2  180 ml	Max	1-2
		(MAX)	 (Minuter)	
	 	 1,6 kg  H ₂ O 960 g	Min	1
			1	4
		 1,6 kg  720 g 18-22° C	Min	1
		 800 g  180 g	1	4

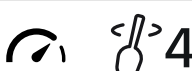
Använda Cooking Chef - Skållredskap (rekommenderad hastighet och temperatur vid användning)

			
	20°C-59°C	Min-Max	
	60°C-200°C	Ej tillämpligt.	
	20°C-200°C	Min-Max	
	20°C-59°C	Min-1	
	60°C-200°C	Ej tillämpligt.	
	20°C-59°C	Min-Max	
	60°C-200°C	1 - 4	
	20°C-200°C	1 - 4	
	20°C-200°C	1 - 4	
	20°C-200°C	Min-Max	

Använda Cooking Chef - Förklaring till skärmen

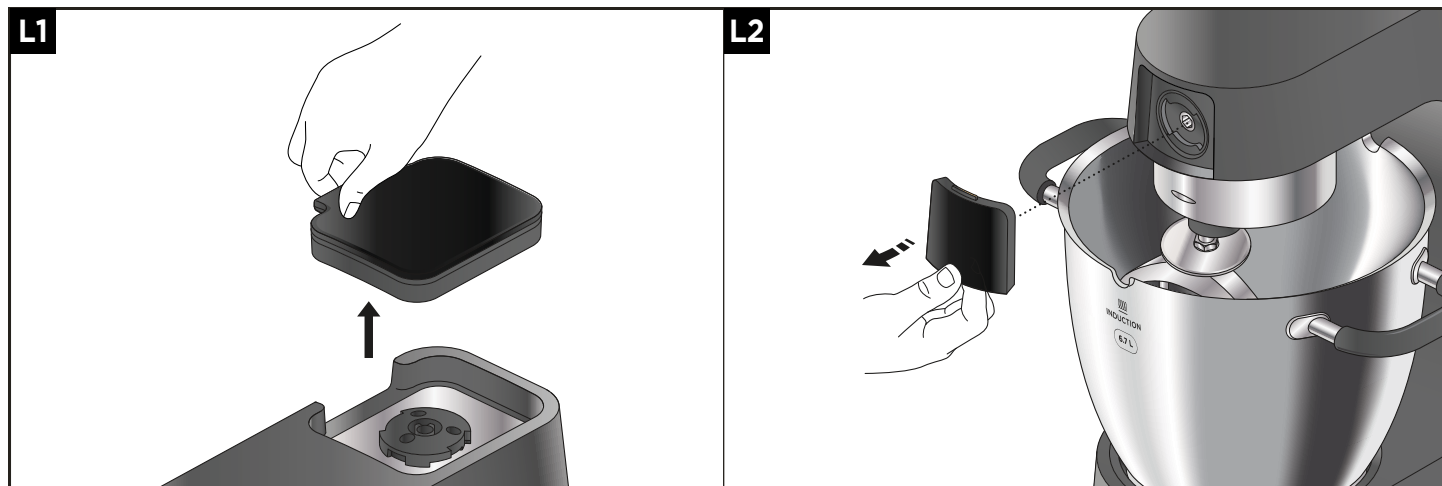
	
	Tryck på den här ikonen för att komma åt inbyggda receptsamlingar och samlingar som laddats ner från appen.
	Tryck på den här ikonen för att komma åt förinställningarna.
	Tryck på den här ikonen för att öppna inställningsmenyn.
	Tryck på den här ikonen för att väga ingredienser i maskinen eller monterade valfria tillbehör.
	Visar vald temperatur.
	Visar valt omrörningsintervall.
	Visar den valda tiden i timmar (h), minuter (m) och sekunder (s).
	Indikerar att en inställning (tid, hastighet eller temperatur) inte kan justeras.
	Indikerar att apparaten är ansluten till ett WI-FI-nätverk.
	Visar att apparaten inte är ansluten till WI-FI och att apparaten inte har kopplats ihop med ett användarkonto.
	Visar att WI-FI är avstängt.
	Visar att WI-FI är på men ingen internetanslutning.
	Visar WI-FI-serverfel.
	Visar uppdatering av programvara.

Temperatur- och hastighetsinställningar

Temperatur Riktlinjer	45°C	Smälta choklad
	72°C - 82°C	Pochera
	98°C - 99°C	Sjuda
	105°C	Koka, ånga
	110°C - 130°C	Sautera grönsaker
	200°C	Bryna kött
		Pulsera - för korta intervall med maximal kraft.
		Omrörningsintervall 1 - Mixern kör i en konstant långsam hastighet. Används för att vika in lättare ingredienser i tjockare smeter.
		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.
		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.
		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.
		Kontinuerliga hastigheter, min - max.
	HSHT	För att blanda i temperaturer över 60 °C i hastigheterna Min-Max.

Använda Cooking Chef - Tillbehör

Användningsdiagram och bruksanvisning



1 Ta bort locket från hög-/låghastighetsuttaget (om tillämpligt).

Lock för höghastighetsuttag

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

Lock för låghastighetsuttag

- Ta tag i greppet på undersidan och dra utåt för att ta bort locket.
 - För att montera det placerar du den utskjutande delen högst upp på locket i uttagets fördjupning och trycker locket på plats.
- 2 Montera tillbehöret enligt de särskilda anvisningar som medföljer.
 - 3 Ställ in önskad tid och hastighet.
 - 4 Tryck på inställningsratten för att starta.
 - 5 För att stoppa apparaten när som helst trycker du på inställningsratten igen.

Recept

Marinad med katrinplommon

200 g genomskinlig rinnande honung

40 g mjuka katrinplommon

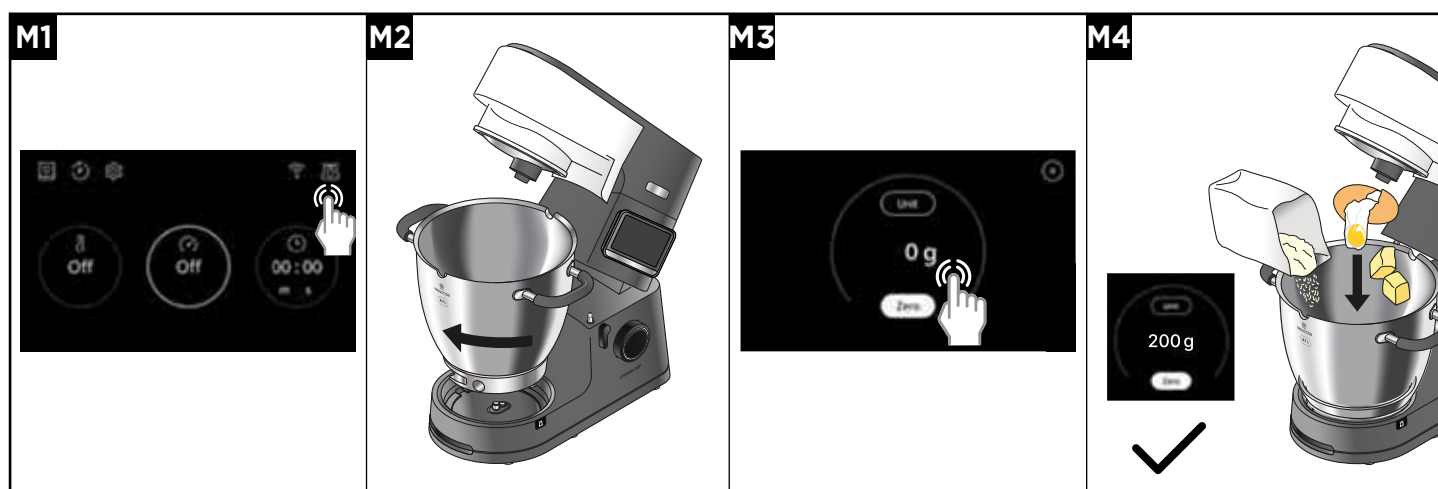
40 ml vatten

- 1 Tillsätt alla ingredienserna i minihackaren/kvarnen. Ställ i kylskåpet över natten.
- 2 Montera tillbehöret på köksmaskinen.
- 3 Ställ in på puls i fyra sekunder.
- 4 Använd enligt recept.

(Obs! Minihackare/kvarn finns att köpa separat)

Använda Cooking Chef - Vågfunktion

Användningsdiagram och bruksanvisning



Viktigt

- 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.
- Viktfunktionen är noggrann upp till 6 kg.

- 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.

Använda Cooking Chef - Simple Touch Presenterar

Användningsdiagram och bruksanvisning



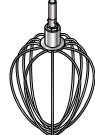
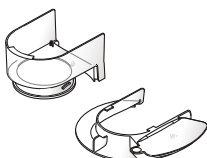
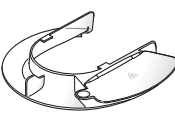
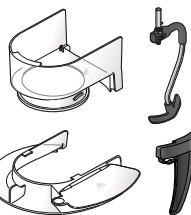
- 1 Välj Programmeny.
- 2 Välj det program som du vill använda.
- 3 Följ anvisningarna på displayen.
- 4 Du kan stoppa apparaten när som helst genom att trycka på vredet. Var försiktig eftersom skålen och verktygen är varma.

Tabell över snabbval (program)

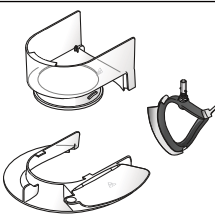
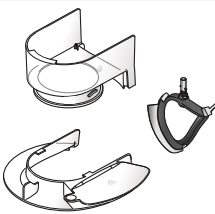
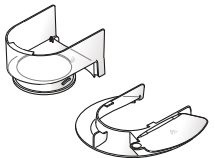
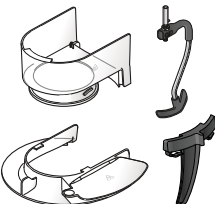
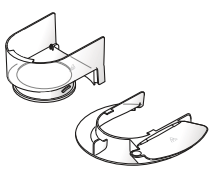
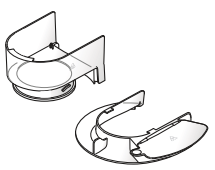
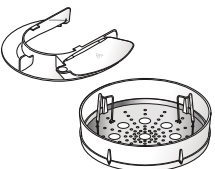
Standardinställningarna går att justera så att de passar ditt recept, om tillgängligt.

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)		Varmhållning	 (Max)	Receptidéer/ användningsområden
Säkra resultat - Krämig fyllning		 90 - 120 sek			2 kg	Viktoriaakaka, cupcakes
		 3				
		 AV 				
Säkra resultat - Vispa äggvitor		 60 - 140 sek			550 g	Äggvitor till chokladmousse
		 MAX				
		 AV 				
Säkra resultat - Vispa grädde		 65 - 155 sek			1,9 kg	Fyllning/topping för kakor Rör ner chokladmousse.
		 MAX				
		 AV 				
Knåda deg		 10 min (1 - 15 mins)			 1,6 kg	Franskbullar, pizza
		 Min to 1 (min - 1)				
		 AV 				
Jäsa deg		 1 tim (5 min to 2 tim)			 1,6 kg	Jäsa degar med jäst
		 AV 				
		 30 °C (25 °C - 25 °C)				
Popcorn		 10 min (5 - 15 min)			 20 g  20 g	För färska hemmalagade popcorn * För bästa resultat använd alltid programmet.
		 AV 				
		 180 °C 				
Bryna kött		 3 min - 140 sek 			200 g	För bästa resultat bryn kött i partier av 100-200g.
		  2 				
		 200 °C				
Smälta choklad		 5 min (1 - 10 min)		30 min	500 g	Chokladmousse
		  1 		 4		
		 60 °C		35 °C		

Tabell över snabbval (program)

Program	Rekommenderat redskap	Standardinställningar (justerbara)	Varmhållning	 (Max)	Receptidéer/ användningsområden
Roux		⌚ 4 min (4 - 15 min) ⌚  1  🌡️ 95 °C (95 °C - 120 °C)		 80 g  80 g	Använd som en bas för flertal såser
Béchamelsås		⌚ 12 min (4 - 10 min) ⌚  1  🌡️ 90 °C - 95 °C (90 °C - 120 °C)	30 min  4 65 °C	 80 g  80 g  1 L	Enkel vitsås som används för olika rätter.
Lätt stekning		⌚ 4 min  ⌚  2  🌡️ 180 °C 		 200 - 250 ml olja	För bästa resultat använd jordnöts- eller vegetabiliskolja. Gör lite i taget, stek tills krispiga.
Stekta grönsaker		⌚ 3 min (3 - 6 mins) ⌚  2  🌡️ 120 °C (110 °C - 130 °C)		2 msk olja	Grönsaker, kött, skaldjur
Sjuda		⌚ 12 min (3 min - 2 tim) ⌚  2 -  4 🌡️ 98 °C - 140 °C (90 °C - 140 °C)	30 min  4 65 °C	2 liter	Stuvningar Grytor Grönsaksbuljong
Koka		⌚ 23 min (3 - 45 min) ⌚ AV  🌡️ 105 °C - 140 °C (105 °C - 140 °C)		2 liter	Grönsaker Pasta
Ånga		⌚ 23 min (5 - 45 min) ⌚ AV  🌡️ 100 °C		450 g	Lax i folie

Använda Cooking Chef - Ångkokaren

Användningsdiagram och bruksanvisning



Viktigt

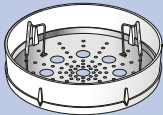
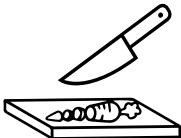
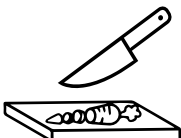
- Var försiktig: vätska, kondens, ångkokaren och köksmaskinen blir mycket varma. Använd ugnsvantar.
- Försök inte att montera ett redskap medan du använder ångkorgen.
- Låt inte apparaten koka torrt. Fyll på vatten vid behov.
- När du använder ångkorgen ska du alltid placera Cooking Chef på ordentligt avstånd från väggar och överskåp: De kan annars skadas av ångan.

- 1 Placera den löstagbara brickan på ett plant underlag och se till att handtagen är vikta inåt.
- 2 Montera stödringen på brickan och kontrollera att handtagsstöden på ringen ligger an mot de V-formade utskärningarna på brickan.
- 3 Vik ut handtagen och fäst dem på handtagsstöden.
- 4 Placera maten som ska tillagas på brickan. Grönsaker ska rengöras ordentligt och vid behov skalas.
- 5 Tillsätt önskad mängd vatten i skålen (se Användningstabellen). Filtrerat vatten är bäst eftersom det minskar kalkavlagringar och fläckar.
- 6 Placera den monterade ångkokaren i skålen – höjden justeras automatiskt. Den övre kanten av den monterade ångkokaren ska sitta ca 5 cm under skålens överkant.
- 7 Montera värmeskyddet på mixerhuvudet.
- 8 Montera skålen och ångkorgen på köksmaskinen.
- 9 Sänk ned hushållsapparatens huvud och montera sedan stänkskyddet.
- 10 Välj den förinställda ångningen och justera tillagningstiden (enligt tabellen för rekommenderad användning). Tryck på kontrollvredet för att starta
- 11 Låt koka under rekommenderad tid.
- 12 Avlägsna stänkskyddet.
- 13 Lyft upp hushållsapparatens huvud.
- 14 Lyft ut ångkorgen i handtagen. Se till att de inte viks inåt (använd värmeskyddshandskar för att ta bort ångkokarens korg från skålen).
- 15 Placera ångkorgen på en stor tallrik eller i ett annat lämpligt kärl.
- 16 Lossa handtagen och vik dem inåt mot mitten. Lyft av stödringen och vik ut handtagen.
- 17 Ta ut maten.

Tips och idéer

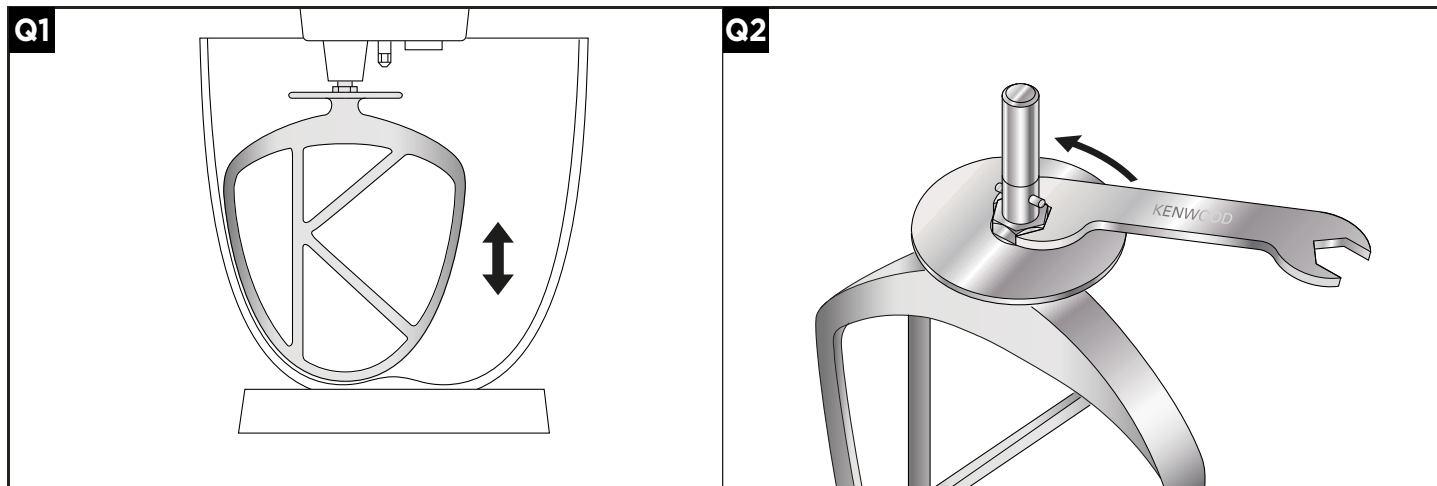
- Den vätska som finns kvar i skålen går fint att använda som bas till en soppa eller som buljong. Men var försiktig – den är mycket varm.
- Lägg inte bitarna för tätt.
- Rör om efter halva koktiden om du tillagar stora mängder.
- Bitar som är lika stora tillagas jämnare.
- Om du ångkokar fler än en typ av livsmedel och något kräver kortare tillagningstid ska du tillsätta det senare.
- Om du lyfter 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.
- Ställ in tiden igen om maten inte är genomkokt. Eventuellt måste extra vatten tillsättas.
- Tillagningstiderna är endast riktlinjer. Kontrollera alltid att maten är genomkokt innan någon äter den.

Diagram över användning

P 		 (MAX)	 (Minuter)	H ₂ O
		450 g	20	500 ml
		3	15	500 ml
  		450 g	15	500 ml
 		450 g	20-30	650 ml
		450 g	30-40	650 ml
		300 g	30-40	650 ml
 		450 g	15-20	500 ml

Justering av verktyg

Användningsdiagram och bruksanvisning



Viktigt

- Degkrok - det här verktyget är fabriksinställt och kan inte justeras.
- Visp och K-spade Vispen och K-spaden ska nästan vidröra botten av skålen. Justera höjden vid behov genom att använda skruvnyckeln som medföljer.
- Omrörare och smetvisp - Omröraren och smetvispen ska precis vidröra botten av skålen.

Visp, K-spade, smetvisp - justering

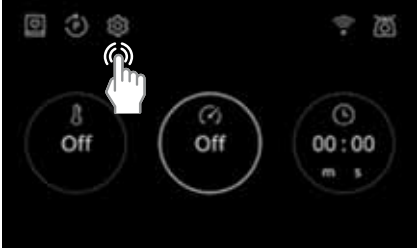
- 1 Dra ut apparatens stickkontakt.
- 2 Lyft upp mixerhuvudet och sätt i vispen, K-spaden eller smetvispen.
- 3 Sänk ner mixerhuvudet. Om avståndet måste justeras lyfter du upp mixerhuvudet och tar bort redskapet.
- 4 Använd den medföljande spännyckeln för att lossa muttern tillräckligt mycket för att kunna ställa in axeln. Om du ska sänka redskapet närmare skålens botten vrider du axeln moturs. Om du ska höja upp redskapet från skålens botten vrider 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.

Justering av omrörare

- 1 Dra ur stickkontakten.
- 2 Höj 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 vrider du justeringshjulet medurs. För att höja verktyget så att det kommer längre ifrån skålbotten vrider du justeringshjulet moturs.
- 5 Skruva åt muttern igen.

Mjukvaruuppdateringar

- Vid första användningen och under dess livstid kan din apparat kräva programuppdateringar.
- För att aktivera en uppdatering måste din maskin vara ansluten till internet. För att ansluta till internet följ 'Ansluter till Kenwood & Me-appen' avsnittet i bruksanvisningen.
- Det finns två typer av uppdateringar för din maskin.
 - 1) Obligatorisk mjukvaruuppdatering
 - 2) Programuppdatering
- Programvaruuppdateringar är automatiska och är aktiverade som standard.
- Det är möjligt att inaktivera automatiska uppdateringar för icke-obligatoriska programuppdateringar, detta kan göras via inställningsmenyn.

R1 	R2 	R3 
---	--	---

Viktigt

- Om du ändrar de automatiska uppdateringarna till "AV" stoppas inte obligatoriska uppdateringar. Obligatoriska uppdateringar kommer att ske automatiskt.
- Stäng inte av apparaten under en uppdatering.

	Automatisk uppdatering pågår. Tryck på WI-FI-ikonen för ytterligare förklaring av typen av programuppdatering.
	Skärmar för statusinformation.
	Tryck på denna ikon för ytterligare förklaring av den obligatoriska mjukvaruuppdateringen
	Indikerar att programuppdateringen är klar. Tryck på ikonen för mer information.
	Tryck på ikonen för mer information. Indikerar att programuppdateringen har misslyckats.

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 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 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. • Kontrollera att huvudet är nedsänkt och fastlåst. • Kontrollera att alla lock för uttagen är korrekt monterade. • Kontrollera att värmeskyddet är korrekt monterat. • Kontrollera att Cooking Chef-skålen är korrekt monterad.
Maskinen ändrar hastighet eller hastigheten är begränsad under tillagning.	Hastigheten begränsas automatiskt då skålens innehåll når 60°C och varnings-lampan för hög temperatur lyser.	Detta är en säkerhetsfunktion.
Mat bränns vid på skålens bas.	1 Temperaturinställningen som valts kan vara för hög. 2 Fel redskap används. 3 Omrörningsintervallet är för långt. 4 Redskapet är eventuellt inte placerat tillräckligt långt ned i skålen. 5 Timern har ställts in på för lång tid. 6 Sensorn och/eller skålens undersida är eventuellt smutsiga.	1 Sänk temperaturen. 2 Kontrollera att det mest lämpliga redskapet används och är rätt monterat. 3 Öka omrörningsfrekvensen eller öka till kontinuerlig omrörning. 4 Justera redskapet. 5 Tillaga under kortare tid (se till att maten är genomstekt). 6 Se till att dessa ytor hålls rena och torra.
Matens konsistens bevaras inte.	1 Den valda temperaturen är för hög. 2 Omrörningsintervallet är för kort. 3 Ingredienserna har tillagats för länge. 4 Fel redskap används.	1 Sänk temperaturen. 2 Välj ett längre omrörningsintervall. 3 Tillaga under kortare tid (se till att maten är genomstekt). 4 Kontrollera att det lämpligaste redskapet används.
Oregelbunden omrörningshastighet.	1 Ingredienserna är för stora, hårda eller fasta.	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). 2 Tillsätt ingredienser när huvudet sänkts ned. 3 Kontrollera att det lämpligaste redskapet används.
Svårt att låsa mixerhuvud.	1 Fasta ingredienser som choklad i botten av skålen förhindrar att apparatens huvud låser fast. 2 Omröraren är inte rätt monterad.	1 Tillsätt ingredienser när huvudet sänkts ned. 2 Se till att omröraren är monterad i rätt uttag.
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 tar 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 KATO02ME för att kunna montera dem på köksmaskinens twist-anslutning. <i>Mer information hittar du på www.kenwoodworld.com/twist</i>

Problemsökningsguide (fortsättning)

Problem	Orsak	Lösning
Köksmaskinen stannar under användning.	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. År 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 under användning.	Mixerhuvudet upplyft.	Sänk mixerhuvudet och starta om.
Skärmen stängs av.	Köksmaskinen har lämnats inkopplad i mer än 19 minuter utan att användas och har gått till avstängt läge.	Tryck på pekskärmen eller vrid på vredet för att återställa.
Köksmaskinen stannar under användning.	Värmeskyddet eller ett uttagslock är borttaget.	Montera värmeskyddet eller uttagslocket och starta sedan igen.
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 www.kenwoodworld.com 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 till avstängt läge.	Kontrollera att apparaten är ansluten till vägguttag. Tryck på på/av-knappen till läge 'I' är 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.
	Kan inte hitta något känt Wi-Fi-nätverk.	Enheten kan ha flyttats, routern kan vara avstängd eller kan behöva startas om.
	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.
Förklaring till apparatens pipsignaler		
Enkelton	Användaren trycker på och ändrar en inställning.	Normal Drift
	Långt tryck på parametrarna - återställ inställningen när maskinen inte är igång.	Normal Drift
	Maskinen är ihopkopplad med användarkontot och maskinen är ansluten till internet.	Normal Drift

Problemsökningsguide (fortsättning)

Problem	Orsak	Lösning
Dubbel ton	Varnar konsumenten om följande: A) Skydd för höghastighetsuttag saknas B) Skydd för låghastighetsuttag saknas C) Skål saknas D) Värmeskydd saknas	A) Byt ut skyddet för höghastighetsuttag B) Sätt tillbaka skyddet för låghastighetsuttag C) Montera skålen D) Installera värmeskydd
Treton	Maskinfel inklusive följande: • Motoröverbelastning • Värmefel • Andra fel - se Verklig felkod och åtgärd som ska visas på skärmen	Fel - upprepas varje minut tills strömmen stängs av/på
Dubbelton	Vredet trycks ned - drift startas	Normal Drift
Treton	Meddelande som anger följande: • Slut på timer i manuellt läge. • Slut på timer i OBR-läge. • Slut på varmhållningscykeln.	Normal Drift
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.		
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 användning.. 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).
Om problemet kvarstår kontaktar du närmaste auktoriserat servicecenter för Kenwood. Titta på www.kenwoodworld.com eller webbplatsen som är specifik för ditt land för att hitta uppdaterad information om ditt närmaste auktoriserade servicecenter.		

Information om Ecodesign

Nätverksport: Enkel nätverksport för WiFi aktiveras som standard.

Modell nummer:	TYPE: KCL96
RF-räckvidd för frekvens:	WI-FI: 2412 - 2472 MHz Bluetooth (LE): 2402 - 2480 MHz
Maximal överföringskraft:	WI-FI: < 20 dBm Bluetooth (LE): < 10 dBm
Anslutningsinformation	WI-FI: 2,4 GHz IEEE 802.11 b/g/n Bluetooth® Lågenergi (LE)

KCL96 har en enda WI-FI-nätverksport och är avsedd att användas för att ändra inställningen, övervaka och stoppa tillagningsprocessen, nätverksutrustning.

- Nätverksporten kan avaktiveras i inställningsmenyn, välj Inställning > Anslutning > WI-FI "Av".
- Nätverksporten kan återaktiveras i inställningsmenyn, välj Inställning > Anslutning > WI-FI "På".

Återaktivering: Apparaten kan återaktiveras från avstängt läge genom att trycka på displayen eller vrida kontrollvredet.

Fabriksåterställning - viktigt

När du kasserar apparaten är det viktigt att fabriksåterställa den för att skydda dina personuppgifter. Om du väljer det här alternativet raderas all data lagrad på maskinen och återställ den till fabriksinställningarna. För att återställa maskinens fabriksinställningar, välj *Inställningar* > Min enhet > *Fabriksåterställning*.

Norsk

• Viktig sikkerhetsinformasjon	69-70
• Før du setter i støpselet	70
• Stell og rengjøring	71-72
• Deleliste	73-74
• Koble til Kenwood & Me-appen	74-75
◦ Bruksdiagram og brukerinstruksjoner	74-75
• Slik setter du opp Cooking Chef	75-76
◦ Bruksdiagram og brukerinstruksjoner	75-76
• For å montere kremvispen	76
◦ Bruksdiagram og brukerinstruksjoner	76
• Slik setter du på og tar av røreassistentklemmen	77
◦ Bruksdiagram og brukerinstruksjoner	77
• Slik bruker du din Cooking Chef- Manuell bruk (Mat-lagingsmodus)	78-79
◦ Bruksdiagram og brukerinstruksjoner	78-79
◦ HSHT-modus (høy hastighet, høy temperatur)	79
◦ Oppskrift	79
• Slik bruker du din Cooking Chef- Manuell bruk (Ikke tilberedning)	80-83
◦ Bruksdiagram og brukerinstruksjoner	80-81
◦ Bruksdiagram	82-83
• Slik bruker du Cooking Chef - Bolleredskap (anbefalt Driftshastigheter og temperaturer)	84
• Slik bruker du Cooking Chef - Displayskjerm forklart	85
• Temperatur- og hastighetsinnstillinger	86
• Slik bruker du din Cooking Chef - Vedlegg	86
◦ Bruksdiagram og brukerinstruksjoner	86
• Oppskrift	87
• Slik bruker du din Cooking Chef - Veiefunksjon	87
◦ Bruksdiagram og brukerinstruksjoner	87
• Slik bruker du din Cooking Chef - Enkle berørings-forhåndsinnstillinger	88-90
◦ Bruksdiagram og brukerinstruksjoner	88
◦ Tabell for forhåndsinnstilt bruk	89-90
• Slik bruker du din Cooking Chef - Steamer-tilbehør	91-93
◦ Bruksdiagram og brukerinstruksjoner	91-92
◦ Bruksdiagram	93
• Justering av redskaper	94
◦ Bruksdiagram og brukerinstruksjoner	94
• Programvareoppdateringer	95
• Service og kundetjeneste	96
• Feilsøkingsveiledning	97-99
• Økodesigninformasjon	100

Viktig sikkerhetsinformasjon

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.

- 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. (Eventuelle etiketter på undersiden av maskinen skal ikke fjernes).
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- Sørg **alltid** for at PÅ/AV-bryteren er i 'O' (AV)-posisjon før du trekker ut støpselet.
- Slå **alltid** av og koble fra apparatet før montering eller fjerning av redskap/tilbehør, etter bruk og før rengjøring..
- Hold **alltid** kroppsdeler, hår og smykker og løse klær unna bevegelige deler og påmonterte tilbehør.
- Sett **aldri** fingrene i hengslemekanismen.
- Overskrid aldri de maksimale mengdene og hastighetene som er angitt i den anbefalte brukstabellen (se diagram **K** og **P**).
- Vær forsiktig hvis varm væske helles i bollen, da den kan skytes ut av apparatet på grunn av plutselig damp.
- Når du bruker tilbehør må du alltid først lese sikkerhetsreglene som følger med.
- Vær **alltid** forsiktig når du løfter dette apparatet, da det er tungt. Sørg for at hodet er låst og at bollen, redskapene, utløpsdekslene og ledningen er sikre før løfting.
- Når du flytter apparatet, ta alltid opp etter sokkelen og blandehodet. **Ikke** løft eller bær apparatet i håndtaket eller ved hjelp av tilbehør som er montert på enten lavhastighetsuttaket eller høyhastighetsuttaket.
- **Aldri** la ledningen henge ned så et barn kan få tak i den.
- **Ikke** la strømdelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- **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.
- 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:
 - Den merkede strømrangeringen på skjøteledningen må være minst like høy som den elektriske rangeringen på apparatet;
 - 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.
 - Skjøteledningen skal være en jordet 3-leder ledning. Apparatets elektriske rating er oppført på undersiden av enheten.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- 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.
- 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.
- Ikke flytt eller hev mikserhodet mens tilbehør er satt på, dette kan gjøre kjøkkenmaskinen ustabil.
- Apparatet må ikke brukes nær benkekanten eller hengende over arbeidsflaten. Ikke bruk stor kraft på tilbehør som sitter på. Dette kan føre til at apparatet blir ustabil og velter, noe som kan forårsake skade.
- Bruk **aldri** et redskap som ikke er godkjent.
- **Ikke** bruk mer enn ett uttak (sokkel for bollerredskap og Slow speed-uttak) om gangen.
- **Sørg for** at bollen alltid er montert når du bruker apparatet når du bruker et bollevertkøy.

Matlagingsmodus

- Som med alle induksjonskokeapparater må du ikke legge kredittkort, magnetiske medier eller følsomt elektronisk utstyr i nærheten av apparatet når det er i bruk.
- 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.
- Vær **alltid** forsiktig når du håndterer eller berører noen del av apparatet når det brukes i kokemodus eller etter matlaging, SPESIelt BOLLEN, SPRUTVERNET OG REDSKAP, da de vil forbli VARME lenge etter at apparatet er slått av. Bruk håndtakene til å fjerne 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 **alltid** forsiktig når du fjerner bolleredskapet etter lang tids bruk, da det kan bli varmt. Undersiden av bollen vil forbli varm lenge etter at oppvarmingen har stoppet.
- Vær **alltid** forsiktig når du håndterer og bruk arbeidsflatens beskyttelsesmatte når du plasserer bollen på varmekfølsomme overflater.
- Vær **alltid** forsiktig med damp som slipper ut av mikserbollen, spesielt når du åpner lokket i sprutvernet eller når mikserhodet heves.
- Hvis du overfører varm mat fra kjøkkenmaskinen 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.
- 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.
- **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.

Høyhastighets høytemperaturmodus (HSHT) - For å blande ved høy hastighet ved temperaturer på 60 °C og høyere.

- Denne funksjonen må kun brukes med visp og/eller røredskap.
- Du bør ikke overskride den maksimale kokekapasiteten på 3 liter.
- Sørg for at sprutvernet er montert.
- Maskinen må ikke stå uten tilsyn.

Kremvisp

- Ikke egnet for bruk ved matlagning med olje.

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 **alltid** forsiktig når du håndterer deler; enhver væske, kondens, damperdel eller kjøkkenmaskindel vil være veldig varm. Bruk grytevotter.
- Koble **alltid** fra apparatet før montering eller fjerning av deler eller rengjøring.
- Kok kjøtt, fjærkre, fisk og sjømat godt. Ikke kok dem fra frossen tilstand.
- Kokt/stekt mat må **ikke** varmes opp igjen i dampkokeren.

Strømforbruk

- Med PÅ/AV-bryter i "I"-posisjon og Wi-Fi-nettverksport aktivert eller deaktivert.
 - Skifter automatisk til AV-modus innen 20 minutter etter inaktivitet og skjermen slås av.
 - AV-modus strøm: <0,3W.
- Med PÅ/AV-bryter i "O"-posisjon.
 - Skifter automatisk til Av-modus: Ikke anvendbar
 - AV-modus Strøm: <0,3W.

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 første gangs bruk, vask delene: Se 'Stell og rengjøring'.

Stell og rengjøring (Se diagram **S**)

- Slå **alltid** av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Litt fett kan vises ved utløpet med lav hastighet ② når du bruker den første gang. 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 fløtevispen stå på kjøkkenmaskinen når den ikke er i bruk.

Apparat, uttaksdeksler

- Tørk av med en fuktig klut og tørk deretter (inkludert føttene på undersiden av maskinen).
- Aldri bruk slipemidler eller senk i vann.

Kremvisp

- Ta **alltid** av slikkepottkanten fra redskapet før rengjøring.
- Vask slikkepottkanten og redskapet i varmt såpevann, og tørk grundig. Alternativt kan du vaske delene i oppvaskmaskinen.

Merk: Sjekk hvilken stand redskapet er i før o og etter bruk, og sjekk også regelmessig slikkepottkantens stand, og erstatt den hvis den viser tegn på slitasje.

Bolle, verktøy, skvettskjerm, røreassistentklemme

- Vask for hånd, og tørk deretter skikkelig eller vask i vaskemaskin (se tabell **S**).
- Bruk **aldri** stålborste, stålull eller klorin til å rengjøre bollen av rustfritt stål. Bruk eddik til å fjerne kalkavleiringer.
- 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

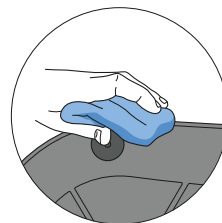
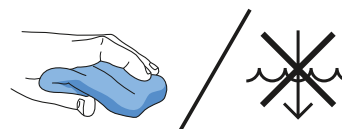
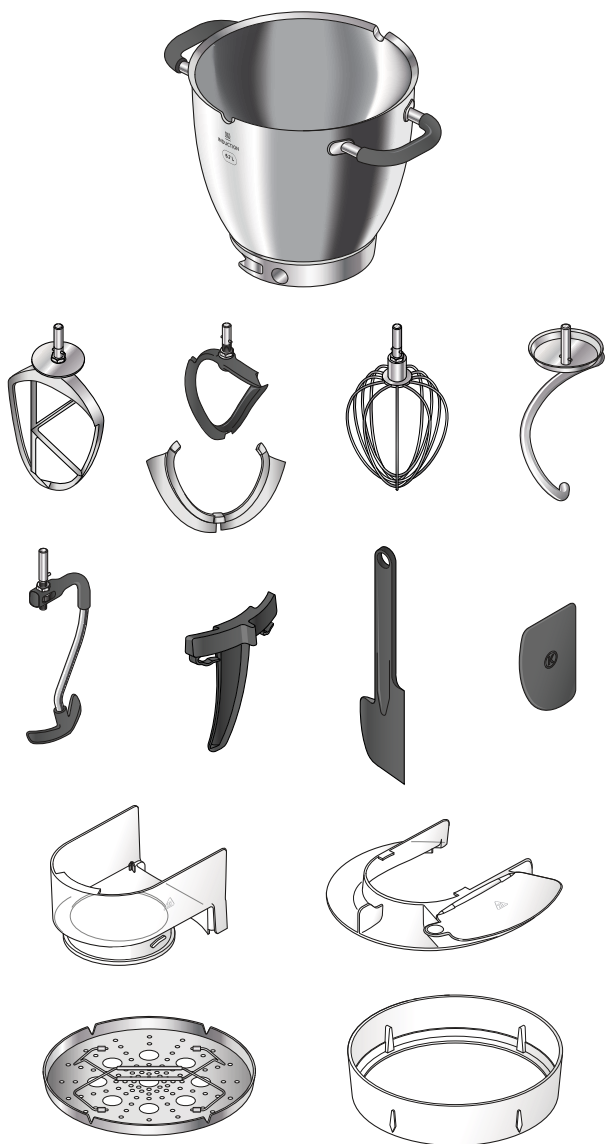
- Kontroller at dette området er fritt for mat. Om nødvendig bruker du en piperenser eller q-tips til å gjøre rent.

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.





Tilbehøruttak

- ① Høyhastighetsuttak (HSO)
- ② Lavhastighetsuttak (SSO)
- ③ Sokkel for bollevertøy
- ④ Sokkel for rørevertøy

Kjøkkenmaskinen

- 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 Avløpshull
- ⑭ Bollestøtte/induksjonsområde
- ⑮ Luftåpninger
- ⑯ Temperatursensorer
- ⑰ Varmebeskyttelse

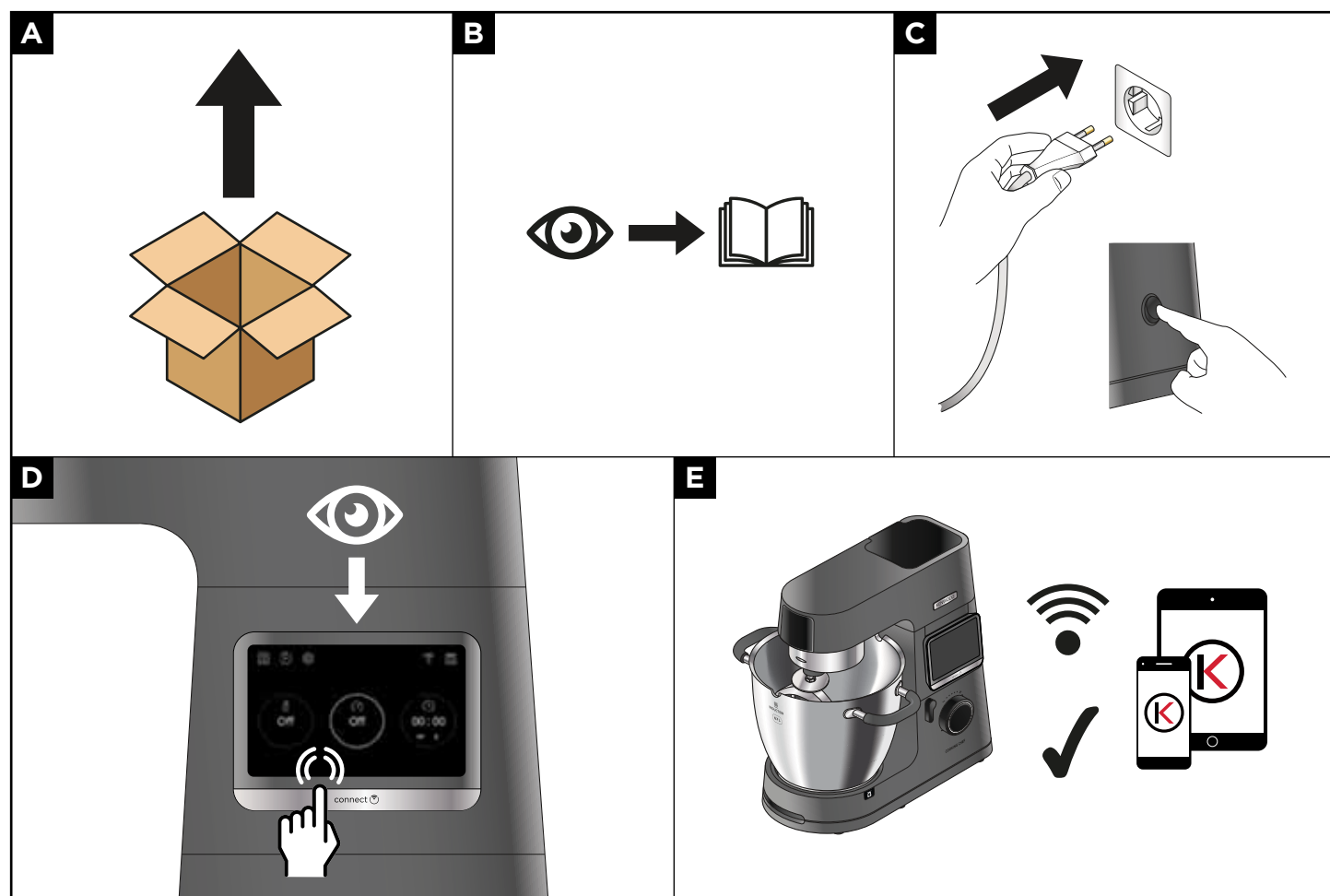
- ⑱ Gummiforsegling (avtagbar)
- ⑲ Skvettsskjerm
- ⑳ Matlokk
- ㉑ K-spade
- ㉒ Kremvisp
- ㉓ Visp
- ㉔ Deigredskap
- ㉕ Rørevertøy
- ㉖ Røreassistentklemme
- ㉗ Slikkepott for høy temperatur
- ㉘ Deigskrapen
- ㉙ Skiftenøkkel

Dampetilbehør (Ekstrautstyr)

- ⑳ Håndtakstøtter
- ㉑ Støttering
- ㉒ Sammenleggbare håndtak
- ㉓ Avtakbart brett
- ㉔ Eggeholdere

Koble til Kenwood & Me-appen

Usage Diagrams and Usage Instructions



Viktig

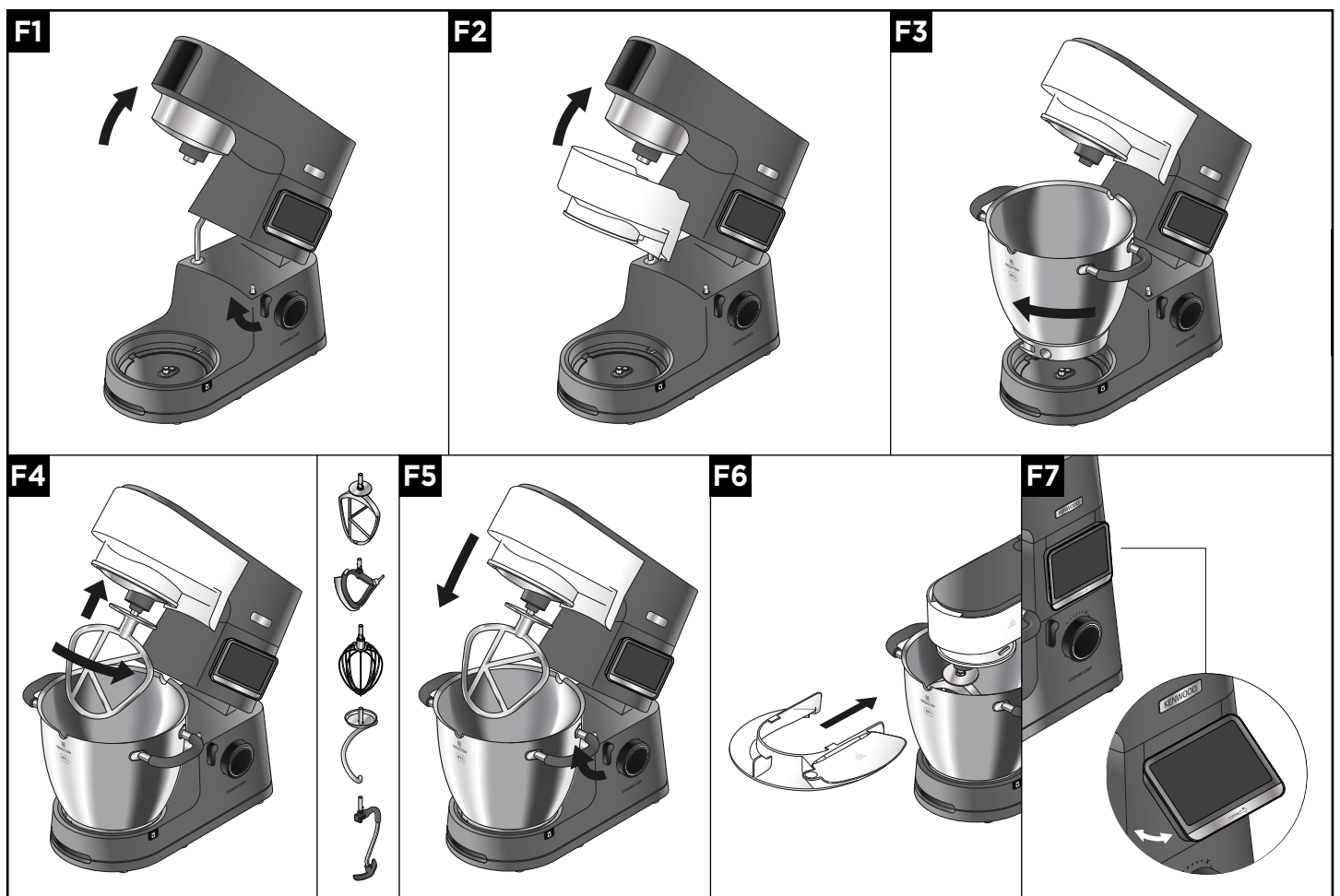
- **WiFi** - Fungerer bare med IEEE802.11 b, g og n ved 2,4 GHz.
- **Kompatibilitet** - Kenwood & Me-appen er kompatibel med nyeste versjoner av iOS og Android.
- **FTilbakestilling til fabrikkinnstillinger** - Når du skal kvitte deg med enheten, er det viktig at du tilbakestiller den til fabrikkinnstillingene 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.
- **Nettverkstilbakestilling** - bruk glem nettverksfunksjonen for å slette alle WiFi-data som er lagret på apparatet.
For å koble til et nytt nettverk, må enheten parres opp på nytt via smarttelefonen eller nettbrettet.
For å tilbakestille enheten til nettverket, velg Innstillinger>Tilkobling>Nettverksinnstillinger>Glem nettverk

Kenwood & Me-appen vil tillate begrenset kontroll over apparatet ditt via smarttelefonen eller nettbrettet.

- 1 Sett inn støpselet og trykk på av/på-bryteren på siden av strømenheten.
- 2 Appen kan lastes ned ved å skanne QR-koden som vises på skjermen. (Merk at hvis QR-koden ikke skannes når du slår på maskinen første gang, trykk på wifi-symbolet 📶 i hjørnet av skjermen for å få tilgang til QR-koden).
- 3 Følg instruksjonene på skjermen.

Slik setter du opp Cooking Chef

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



Viktig

- Kontroller at induksjonsområdet, temperatursensorene og undersiden av bollen er rene. Hvis du ikke gjør dette, påvirkes varmesensoren, noe som resulterer i dårlig matlagingsytelse.
- Ikke bruk røreverktøyet med deigverktøyet, K-vispen eller fløtevispen.

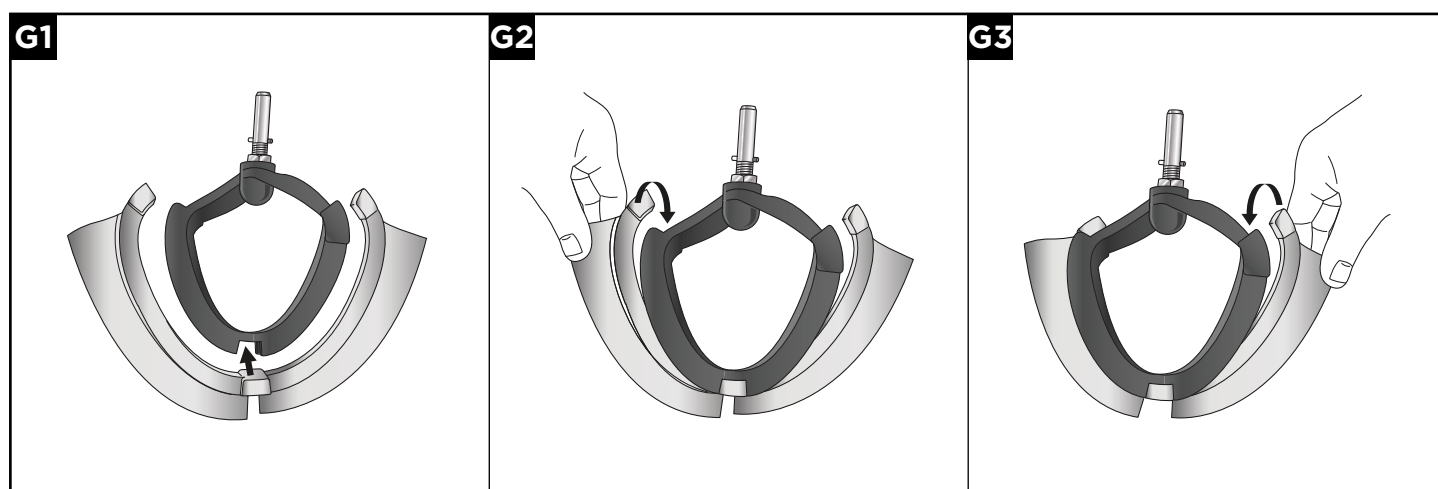
Montering av sprutvern

- Sprutvernenheten består av 2 deler: varmeskjoldet og sprutvernet.
- Varmeskjoldet skal beskytte blandeheadet mot damp som produseres under kokeprosessen.
- Sprutvernet skal ikke monteres på bollen med mindre den brukes sammen med varmeskjoldet.
- Monter og fjern kun sprutvernet når blandeheadet er i låst stilling.

- 1 Vri hodeløftespaken med klokken og hev mikserhodet til det låses på plass.
 - 2 Skyv varmebeskyttelsen oppover mot undersiden av mikserhodet til den sitter helt på plass.
 - Hvis du bruker Cooking Chef uten varme, er det ikke nødvendig å montere varmeskjoldet med mindre du bruker sprutvernet.
 - 3 Sett bollen på basen. Vri i retning med klokken for å låse på plass.
 - 4 Sett verktøyet du vil bruke, i sokkelen for bolleverktøy eller sokkelen for røreverktøy. Hvis du bruker røreverktøyet, må du sette pinnen i sporet og så vri for å låse på plass.
 - For å fjerne et verktøy, reverser trinn 4 ovenfor. (Du må alltid bruke grytekluter e.l. til å ta av verktøy etter koking/steking).
 - Røreredskap – ved bruk av røreredskapet kan også røreassistentklemmen brukes som hjelp med miksing, se «Slik setter du på og bruker røreassistentklemmen». Røreverktøyet kan også brukes sammen med vispen.
 - 5 Senk mikserhodet ved å heve det litt, og så vri hodeløftespaken med klokken. Senk til låst posisjon.
 - 6 Plasser skvettsskjermen på bollekanten og skyv den deretter forover til den sitter på plass.
 - Under miksing kan ingredienser legges direkte til i bollen via matrennen.
 - 7 For å fjerne skvettsskjermen bare skyver du den bort fra apparatet.
- Merk: Skvettsskjermen blir sittende på varmebeskyttelsen når mikserhodet heves, med mindre den fjernes før heving av mikserhodet.
- 8 For å fjerne varmebeskyttelsen hever du mikserhodet til det låses på plass. Fjern verktøyet og dra deretter varmebeskyttelsen nedover fra undersiden av mikserhodet. Merk: Monter eller fjern kun sprutbeskyttelsen når blandehodet er i låst posisjon.
 - 9 Visningsvinkelen på skjermen kan justeres. For å justere vinkelen på skjermen, hold nede på skjermen og trekk eller skyv forsiktig på plass.

For å montere kremvispen

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



Viktig

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.

Slik setter du på og tar av røreassistentklemmen

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



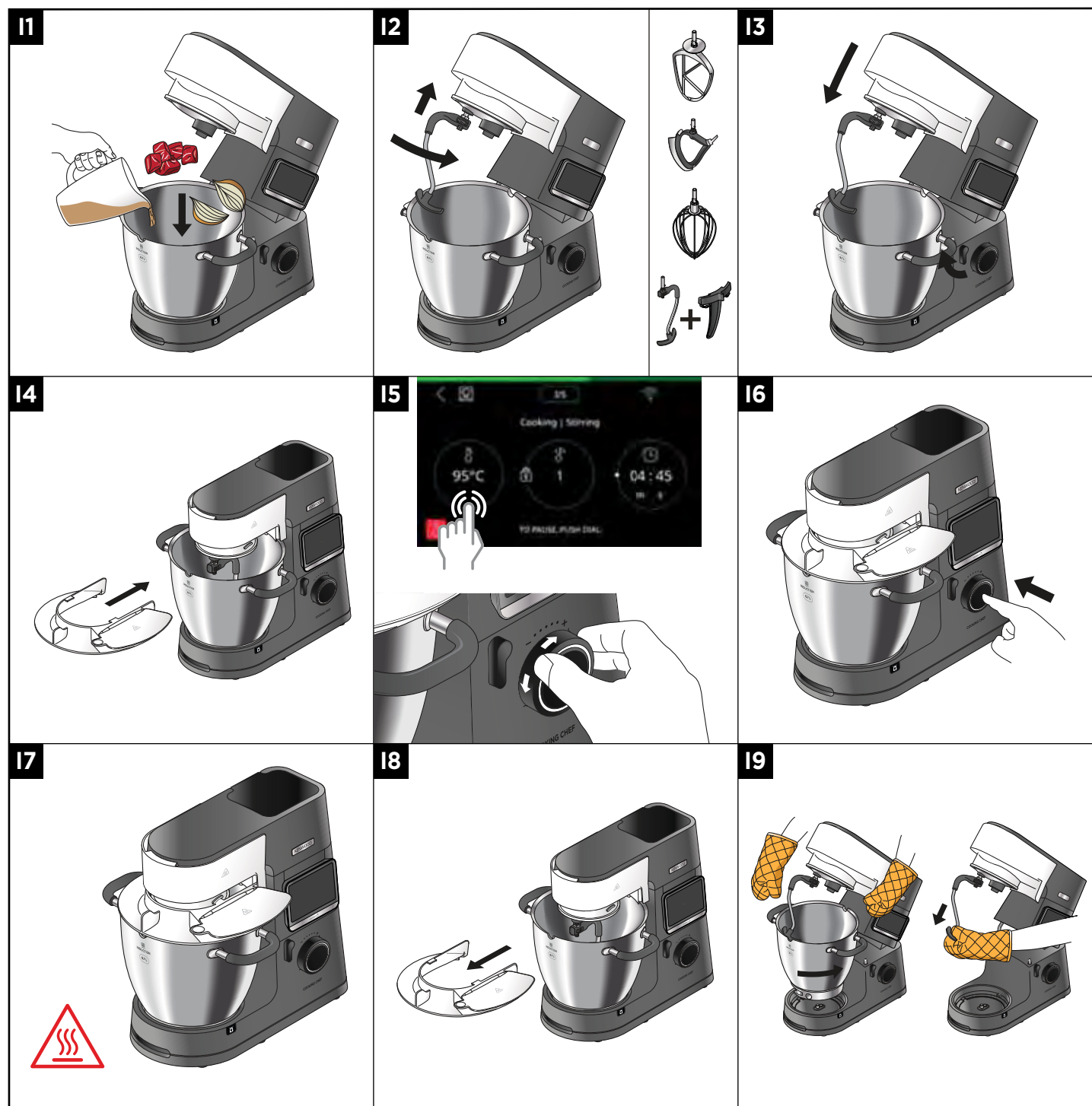
Viktig

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

Slik bruker du din Cooking Chef- Manuell bruk (Mat-lagingsmodus)

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



Viktig

- 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 ovnshansker ved håndtering av den varme bollen og varme redskaper.

- 1 Tilsett de relevante ingrediensene som skal tilberedes.
- 2 Monter nødvendig redskap og sprutvern.
- 3 Still inn ønsket tid, hastighet og temperatur.
 - Vri kontrollhjulet mot klokken for å bruke røreintervall og pulsering.
 - Vri kontrollhjulet med klokken for å bruke kontinuerlig hastighet.
- 4 Trykk inn kontrollhjulet for å starte.
 - Trykk på kontrollskiven for å stoppe enheten når som helst. Hvis den er i kokemodus, vær forsiktig da enheten blir varm.
 - For å stoppe oppvarmingsprosessen når som helst, endre temperaturen til 'AV'.

- 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 kjøkkenmaskinen igjen ved å senke mikserhodet og trykke inn kontrollhjulet.
- 5 Når et program er ferdig, vil enheten pipe tre ganger.
- Merk: Hvis ingen tid er stilt inn, avsluttes oppvarmings- og røreprosessen automatisk når timeren har nådd 8 timer.

Hint og tips - Matlaging

- 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 skvettskjermen under matlagingen, må du alltid ta den av før du løfter mikserhodet. Vær oppmerksom på kondens som formes på skvettskjermen 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.

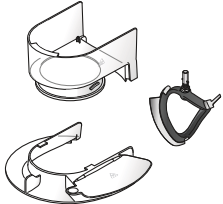
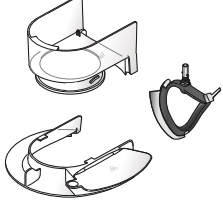
HSHT-modus (høy hastighet, høy temperatur) (For miksing på høy hastighet ved temperaturer på 60 °C og over)

Viktig - Høyhastighets høytemperaturmodus (HSHT)

- Av sikkerhetsgrunner begrenses motorhastigheten automatisk ved bolletemperaturer på 60 °C eller over 60 °C med mindre hastigheten er høy. Temperaturmodus (HSHT) er aktivert.
- "Forsiktig! Varm bolle og ingredienser" advarselsmelding på skjermen vises automatisk når en hastighet uten omrøring (dvs. Min. til Maks. eller Puls) er valgt og temperaturen er satt til 60 °C eller høyere.
- Hvis maskinen allerede kjører på en hastighet uten omrøring når en bolletemperatur på 60°C eller høyere er valgt, vil både motoren og varmeren stoppe og "Forsiktig! Varm bolle og ingredienser" -advarselsmelding vises på skjermen.
- "Når "Forsiktig! Varm bolle og ingredienser" -advarselsmelding har blitt bekreftet ved å trykke på 'Enig', vil motoren gå opp til valgt hastighet og bollen varmes opp til den tidligere valgte temperaturen.
- Denne funksjonen MÅ KUN brukes med visp og/eller røreverktøy eller kremvisper.
- Sørg for at sprutbeskyttelsen er montert i høyhastighets høytemperaturmodus.
- Maskinen må ikke være uten tilsyn.
- Ikke overskrid den maksimale kokekapasiteten på 3 liter.

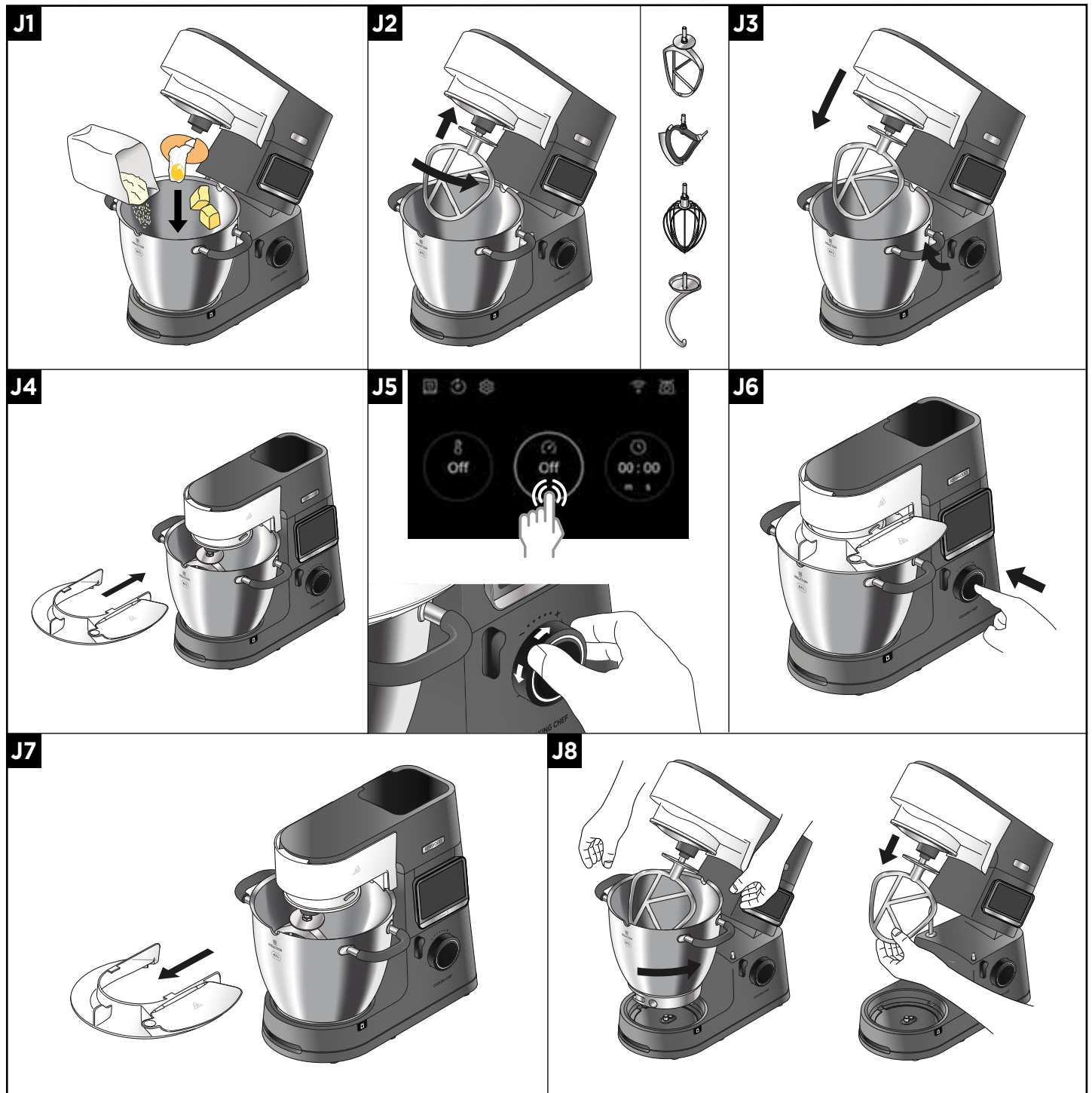
- 1 Velg tid (hvis aktuelt), hastighet og temperatur på 60 °C og over.
- 2 Det vises en advarsel på displayskjermen om at du går over i HSHT-modus
- 3 Når du har lest og forstått advarselen, trykker du ja for å bekrefte at du er fornøyd med å gå over i HSHT-modus.
- 4 Trykk inn kontrollhjulet for å starte.

Oppskrift

Oppskrift	Redskap som brukes	Forhåndsinnstilling/ manuelle innstillinger	Ingredienser
Vaniljesaus		Manuelle innstillinger  15 min  1  85 °C	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  1 time 15 min  1  95 °C	Tilsett følgende med en gang: 150 g kortkornet ris 1 l helmelk 75 g finkornet strøsukker 2 ts vaniljeekstrakt

Slik bruker du din Cooking Chef - Manuell bruk (Ikke tilberedning)

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



Viktig

- Ikke bruk vispen til tunge blandinger (kakeblandinger og hvitpisking av smør og sukker) – det kan skade den.
- Overskrid aldri maks. kapasitet som er oppgitt – da kan du overbelaste maskinen.
- Sørg for at føttene på undersiden av maskinen og arbeidsflaten er rene og tørre før du bruker apparatet.

1 Tilsett de relevante ingrediensene som skal blandes.

2 Still inn ønsket tid, hastighet og temperatur.

Merk: For å bruke maskinen som en kjøkkenmaskin 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 Monter nødvendig redskap og sprutvern om nødvendig.

4 Trykk inn kontrollhjulet for å starte.

- Du kan når som helst stoppe enheten ved å trykke inn kontrollhjulet.

- IHvis blandeheadet på noe tidspunkt heves under en operasjon, vil bollevertøyet stoppe og vil ikke starte på nytt når blandeheadet senkes. For å starte kjøkkenmaskinen på nytt, senk mikserheadet og trykk på kontrollskiven.

5 Når et program er fullført, piper enheten tre ganger.

Merk: Hvis ingen tid er stilt inn, avsluttes røreprosessen automatisk når timeren har nådd 8 timer.

Hint og tips - Ikke matlagning

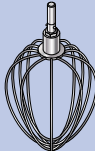
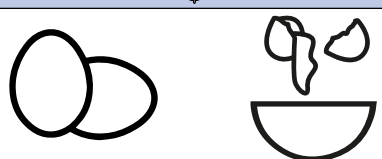
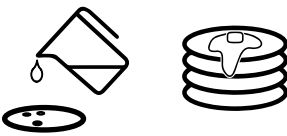
- Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.
- **K-Spade** - Stopp maskinen iblant for å skrape ned bollen med slikkepotten for å blande ingrediensene godt.
- Bruk kalde ingredienser til kaker hvis ikke oppskriften sier noe annet.
- Ved visping av smør og sukker til kakeblandinger, la alltid smøret få romtemperatur først.
- **Visp** - Bruk vispen kun til lette blandinger, som eggehviter, fløte og fettfrie sukkerbrød, ellers kan du skade den.
- Før visping av eggehviter, pass på at det ikke er noe fett eller eggeplommer på vispen eller i bollen. Best resultat oppnås når eggene har romtemperatur.

Hint og tips - Deigredskap

- Overskrid aldri maks. kapasitet som er oppgitt – da kan du overbelaste maskinen.
- Hvis du hører at maskinen sliter, slå den av, fjern halvparten av deigen og elt hver halvdel for seg.
- Ingrediensene blandes best hvis du heller i væsken først.
- Tørrgjær (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.
- Fersk gjær: smuldre inn i melet.
- Andre typer gjær: følg instruksjonene fra produsenten.

Manuell modus - Brukstabeller og oppskrifter

K 	 (MAKS)		 (Min)
  	 910 g	1	2
 	4 kg (20 eggblanding)	Min-Max (Min-Maks)	2-4
	3 kg	Min-Max (Min-Maks)	5-10
	 (MAKS)		 (Min)
   	1,5 kg	Min-Max (Min-Maks)	4
 	4 kg (20 eggblanding)	Min-Max (Min-Maks)	1-2
	3 kg	Min-Max (Min-Maks)	2-5

K			 (MAKS)		 (Min)
			16	Max (Maks)	1½-2
		 250 g 500 g 200 g	Min		10 sek
			Max (Maks)		1-½
		 x 2 180 ml	Max (Maks)		1-2
			 (MAKS)		 (Min)
		 1,6 kg	Min		1
		 960 g H ₂ O	1		4
		 1,6 kg	Min		1
		 720 g 18-22 °C			
		 800 g			
		 180 g	1		4

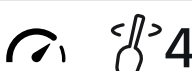
Slik bruker du Cooking Chef - Bolleredskap (anbefalt Driftshastigheter og temperaturer)

			
	20 °C-59 °C	Min-Max (Min-Maks)	
	60 °C-200 °C	N/A	
	20 °C-200 °C	Min-Max (Min-Maks)	
	20 °C-59 °C	Min-1 (Min-1)	
	60 °C-200 °C	N/A	
	20 °C-59 °C	Min-Max (Min-Maks)	
	60 °C-200 °C	♻️1 – ♻️4	
	20 °C-200 °C	♻️1 – ♻️4	
	20 °C-200 °C	♻️1 – ♻️4	
	20 °C-200 °C	Min-Max (Min-Maks)	

Slik bruker du Cooking Chef - Displayskjerm forklart

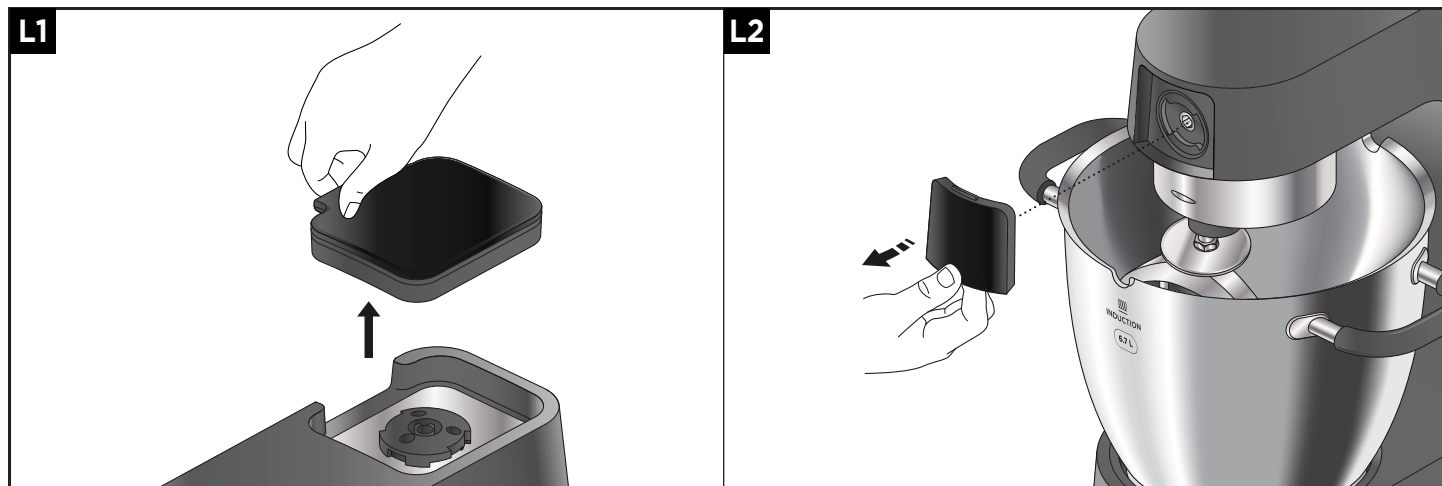
	
	Trykk på dette ikonet for å få tilgang til innebygde oppskriftssamlinger og samlinger lastet ned fra appen.
	Trykk på dette ikonet for å få tilgang til forhåndsinnstillingene.
	Trykk på dette ikonet for å åpne innstillingsmenyen.
	Trykk på dette ikonet for å veie ingrediensene i bollen, eller montere valgfrie vedlegg.
	Viser valgt temperatur.
	Viser det valgte røreintervallet.
	Viser valgt tid i timer (t), minutter (m) og sekunder (s).
	Indikerer at en innstilling (tid, hastighet eller temperatur) ikke kan justeres.
	Indikerer at apparatet er koblet til et Wi-Fi-nettverk.
	Viser at apparatet ikke er koblet til wifi og at apparatet ikke er koblet til en brukerkonto.
	Viser at Wi-Fi er slått av.
	Viser at Wi-Fi er på, men ingen internettforbindelse.
	Viser Wi-Fi-serverfeil.
	Viser oppdateringsprogramvare.

Temperatur- og hastighetsinnstillinger

Temperature Guidelines	45 °C	Smelte sjokolade
	72 °C – 82 °C	Posjere
	98 °C – 99 °C	Småkoke
	105 °C	Koke, dampe
	110 °C – 130 °C	Frese grønnsaker
	200 °C	Bruning av kjøtt
		Pulsering - For korte støt med maksimal kraft.
		Røreintervall 1 – kjøkkenmaskinen kjører med kontinuerlig, lav hastighet. Brukes ved innblanding av lettere ingredienser i tunge blandinger.
		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.
		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.
		Røreintervall 4 – tidvis røring med lange pauser. Når denne hastigheten er angitt, røres det tidvis ved lav hastighet hvert minutt med 1,5 omdreining.
		Kontinuerlige hastigheter, min - maks.
	HSHT	For miksing ved temperaturer over 60 °C med hastighet Min- Max.

Slik bruker du din Cooking Chef - Vedlegg

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



1 Fjern dekselet til høyhastighetsuttak/langsom uttak deksel (hvis dette gjelder).

Deksel for høyhastighetsuttak

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

Deksel for lavhastighetsuttak

- Ta av dekselet ved å holde i gripedelen på undersiden og løfte utover.
 - Sett det på ved å sette sperren på toppen av dekselet inn i fordypningen i uttaket og skyve for å klippe på plass..
- 2 Tilpass tilbehøret i henhold til leverte spesifikke instruksjoner.
 - 3 Still inn ønsket tid og hastighe.
 - 4 Trykk på kontrollhjulet for å starte.
 - 5 Hvis du vil stoppe enheten når som helst, trykker du på kontrollhjulet på nytt.

Oppskrift

Sviskemarinade

200 g klar, rennende honning

40 g myke sviker

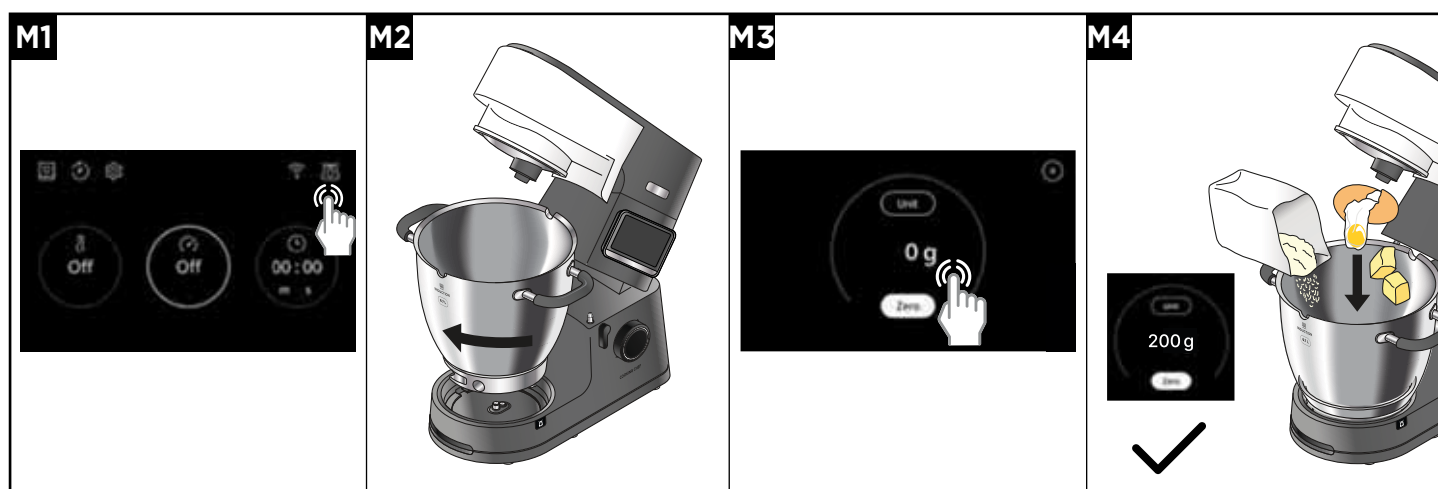
40 ml vann

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

(Merk: Utstyr til Minihakker/kvern kan kjøpes separat)

Slik bruker du din Cooking Chef - Veiefunksjon

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



Viktig

- Sett alltid apparatet på et tørt, flatt og stabilt underlag før veiing.
- Du må ikke bruke kraft på kjøkkenmaskinen eller bollen mens du veier – dette vil påvirke nøyaktigheten til vekten.
- Veiefunksjonen kan brukes med mikserhodet i enten hevet eller senket posisjon.
- Veiefunksjonen er nøyaktig opp til 6 kg.

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

Slik bruker du din Cooking Chef - Enkle berøringsforhåndsinnstillinger

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



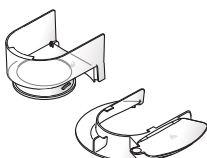
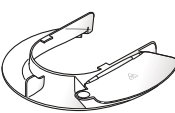
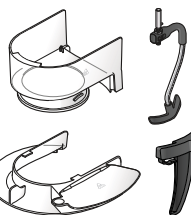
- 1 Velg menyen for forhåndsinnstillinger.
- 2 Velg forhåndsinnstillingen du ønsker å bruke.
- 3 Følg instruksjonene på skjermen.
- 4 Du kan når som helst stoppe enheten ved å trykke inn kontrollhjulet. Vær forsiktig – bollen og redskapene vil være varme.

Tabell for forhåndsinnstilt bruk

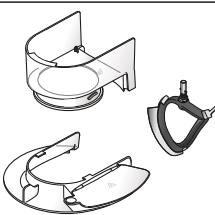
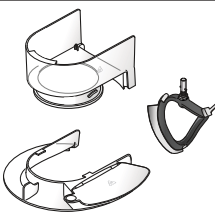
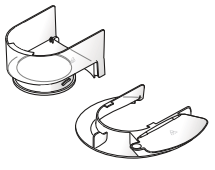
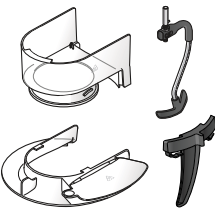
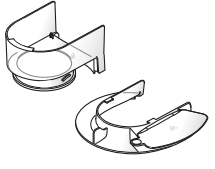
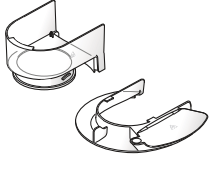
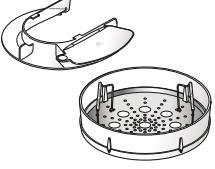
Standardinnstillingene kan justeres i forhold til oppskriften, når dette er tilgjengelig.

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	 (Max)	Oppskrift, ideer/bruksområde
Sikre resultater - Kremer		 90 - 120 sek			2 kg	Victoria sukkerbrød, cupcakes
		 3				
		 AV 				
Sikre resultater - visping av eggehvite		 60 - 140 sek			550 g	Eggehviter til sjokolademousse
		 MAX				
		 AV 				
Sikre resultater - Pisket krem		 65 - 155 sek			1,9 kg	Fyll/topping for kake Brett til sjokolademousse.
		 MAX				
		 AV 				
Elting av deig		 10 min (1 - 15 min)			 1,6 kg	Rundstykker, pizza
		 Min - 1 (min - 1)				
		 AV 				
Heving av deig		 1 time (5 min - 2 time)				Heving av gjærdeig
		 AV 				
		 30 °C (25 °C - 25 °C)				
Popkorn		 10 min (5 - 15 min)			 20 g  20 g	For ferskt hjemmelaget popcorn. -Bruk alltid forhåndsinnstillingen for best mulig resultat."
		 AV 				
		 180 °C 				
Bruning av kjøtt		 3 min - 140 sek 			200 g	For best resultat brun kjøtt i stykker på 100-200 g.
		  2 				
		 200 °C				
Smelting av sjokolade		 5 min (1 - 10 min)		30 min	500 g	Sjokolademousse
		  1 		 4		
		 60 °C		35 °C		

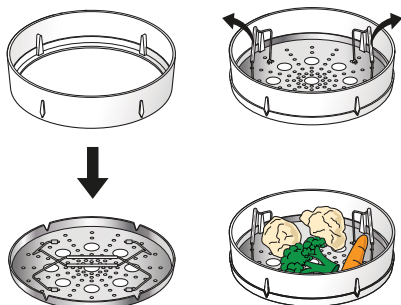
Tabell for forhåndsinnstilt bruk (forts.)

Forhåndsinnstilling	Anbefalt redskap	Standardinnstillinger (justerbare)	Varmholding	 (Max)	Oppskrift, ideer/ bruksområde
Roux		 4 min (4 - 15 min)  1   95 °C (95 °C - 120 °C)		 80 g  80 g	Brukes som base for en rekke sauser.
Bechamel		 12 min (4 - 10 min)  1   90 °C - 95 °C (90 °C - 120 °C)	30 min 65 °C	 80 g  80 g  1 L	Grunnleggende hvit saus brukt til en rekke retter.
Shallow Fry		 4 min   2   180 °C 		 200 - 250 ml olje	For best resultat bruk peanøttolje eller vegetabilsk olje. Arbeid i partier, stek til de er sprø.
Grønnsakssaute		 3 min (3 - 6 min)  2   120 °C (110 °C - 130 °C)		2 ss olje	Grønnsaker, Kjøtt, Sjømat
La det småkoke		 12 min (3 min to 2 time)  2 - 4  98 °C - 140 °C (90 °C - 140 °C)	30 min 65 °C	2 liter	Stuinger Gryteretter Grønnsaksbuljong
Kok opp		 23 min (3 - 45 min)  AV   105 °C - 140 °C (105 °C - 140 °C)		2 liter	Grønnsaker Pasta
Damp		 23 min (5 min - 45 min)  AV   100 °C		450 g	Laks en Papillote

Slik bruker du din Cooking Chef - Steamer-tilbehør

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner

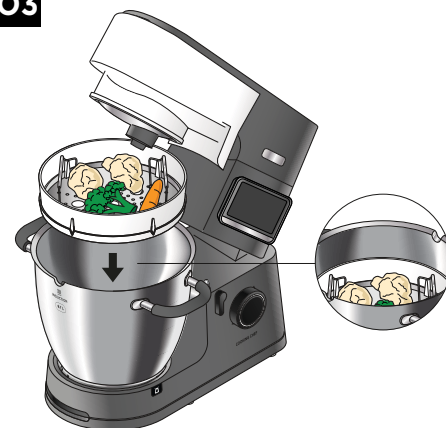
01



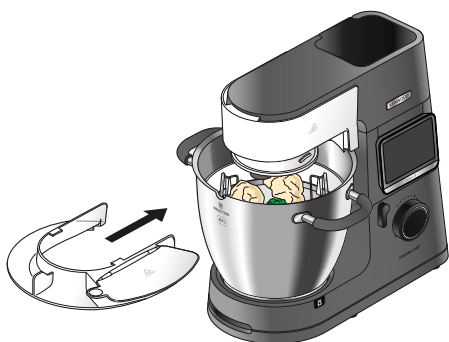
02



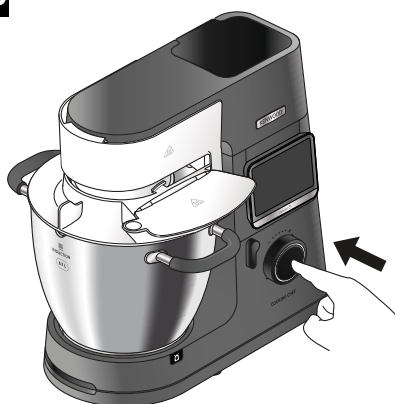
03



04



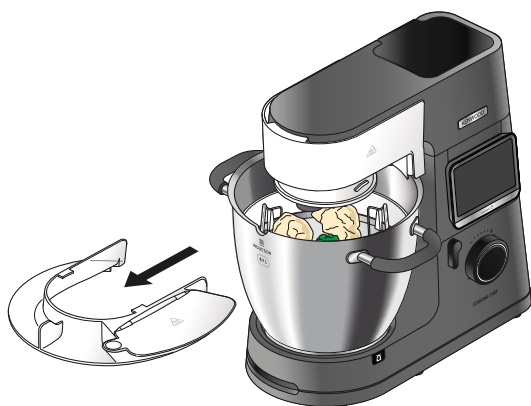
05



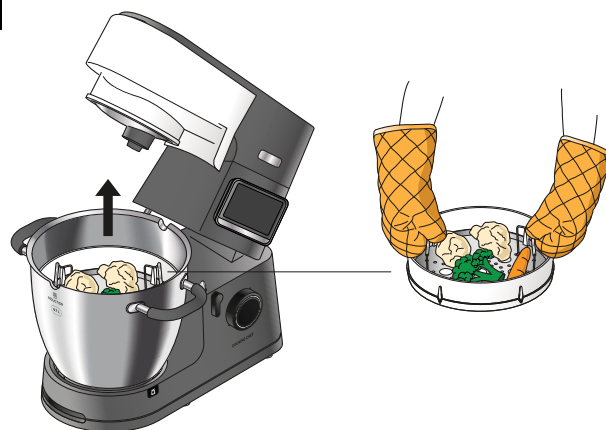
06



07



08



Viktig

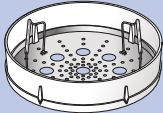
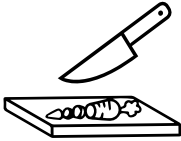
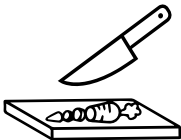
- Vær forsiktig ved håndtering av alt: væsker, kondens, dampkokerdelene og kjøkkenmaskindelene er svært varme. Bruk grytekluter e.l.
- Ikke gjør forsøk på å sette på blanderedskap mens du bruker dampkurven.
- Ikke la maskinen kokes tørr, men fyll opp med vann etter behov.
- Når du bruker dampkurven skal du alltid holde Cooking Chef unna vegger og overskap: dampen kan skade dem.

- 1 Plasser det avtakbare brettet på en plan overflate mens du passer på at håndtakene er brettet innover.
- 2 Sett støttingen på brettet mens du passer på at håndtakstøttene på ringen passer ved siden av de V-formete utskjæringene i brettet.
- 3 Brett ut håndtakene og smekk på håndtakstøttene.
- 4 Legg maten som skal kokes på brettet. Grønnsaker må vaskes godt og skrelles etter behov.
- 5 Tilsett den nødvendige mengden vann i bollen (se bruksskjema). Filtrert vann er best da det reduserer kalk og urenheter.
- 6 Plasser dampkokeren i bollen – den finner sin egen høyde. Den øverste kanten av den sammensatte damperen skal sitte ca. 5 cm under den øvre kanten av bollen.
- 7 Sett varmedekslet på mikserhodet.
- 8 Sett bollen og dampkokerkurven på kjøkkenmaskinen.
- 9 Senk mikserhodet og sett deretter på sprutvernet.
- 10 Velg forhåndsinnstilt damp og juster tilberedningstiden (i henhold til tabellen for anbefalt bruk). Trykk på kontrollskiven for å starte.
- 11 La koke i nødvendig tid.
- 12 Fjern sprutdekselet.
- 13 Løft mikserhodet.
- 14 Løft dampkurven ut etter håndtakene – vær forsiktig slik at de ikke bretter seg innover (bruk varmebeskyttende hansker for å fjerne dampkurven fra bollen).
- 15 Sett dampkurven på en stor tallerken eller passende beholder.
- 16 Ta håndtakene av og brett dem inn mot midten. Løft av støttingen og brett ut håndtakene.
- 17 Ta ut maten.

Råd og tips

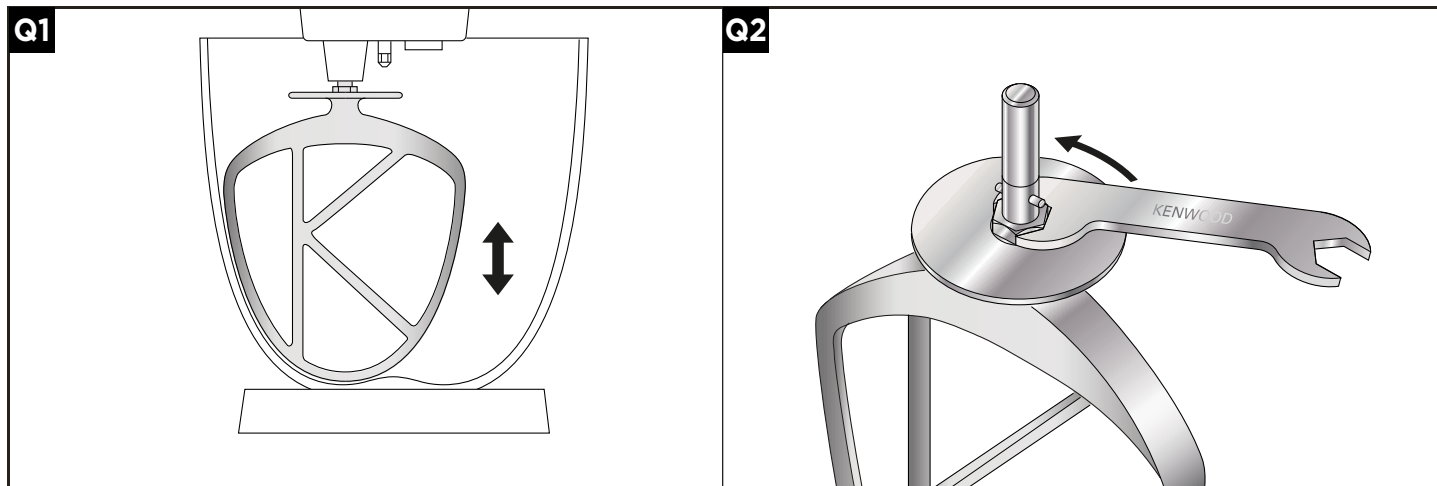
- Væsken som er igjen i bollen er fin til å lage suppe eller kraft med. Vær forsiktig – den er veldig varm.
- La det være mellomrom mellom matbitene
- Rør i store mengder halvveis gjennom koketiden.
- Mat i like store deler koker mer jevnt.
- Hvis du damper mer enn 1 type mat skal du, hvis noe trenger mindre koketid enn det andre, tilsette det senere.
- Hvis du løfter opp lokket på materøret eller fjerner sprutdekselet 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 tilbakestille tiden. Du må kanskje fylle på vann.
- Koketidene er kun veiledende. Kontroller alltid at maten er gjennomkokt før den serveres.

Bruksdiagram

P 		 (MAKS)	 (Min)	H ₂ O
		450 g	20	500 ml
		3	15	500 ml
  		450 g	15	500 ml
 		450 g	20-30	650 ml
		450 g	30-40	650 ml
		300 g	30-40	650 ml
 		450 g	15-20	500 ml

Justering av redskaper

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



Viktig

- Deigredskap – dette verktøyet er stilt inn på fabrikk og skal ikke behøve justeringer.
- Visp og K-visper - Visp og K-visper skal nesten berøre bunnen av bollen. Juster høyden om nødvendig med skrunøkkel som følger med.
- Røreredskap og kremvisp - Røreredskapet og kremvisper skal såvidt berøre bunnen av bollen.

Visp, K-visper, kremvisp - Justering

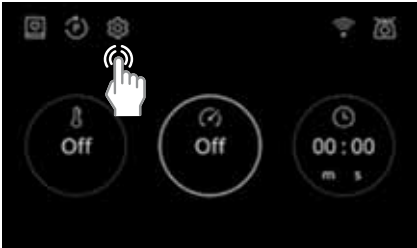
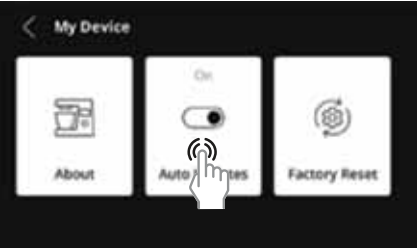
- 1 Koble fra apparatet.
- 2 Hev mikserhodet og sett inn visp, K-visp eller fløtevisp.
- 3 Senk mikserhodet. Hvis avstanden må justeres, hever du mikserhodet og fjerner verktøyet.
- 4 Bruk skiftenøkkelen som fulgte med, til å løsne mutteren tilstrekkelig så du kan justere skaftet. For å senke verktøyet 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 kjøkkenmaskinen 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.

Justering av røreredskap

- 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.

Programvareoppdateringer

- Ved første gangs bruk og i løpet av levetiden kan det hende at apparatet trenger programvareoppdateringer.
- For å aktivere en oppdatering må maskinen være koblet til internett. For å koble til internett følg 'Koble til Kenwood & Me appen- delen i bruksanvisningen
- Det finnes to typer oppdateringer for maskinen din.
 - 1) Obligatorisk programvareoppdatering
 - 2) Programvareoppdatering
- Programvareoppdateringer er automatiske og er aktivert som standard.
- Det er mulig å deaktivere automatiske oppdateringer for ikke-obligatoriske programvareoppdateringer, dette kan gjøres gjennom innstillingsmenyen.

R1 	R2 	R3 
---	--	---

Viktig

- Å skifte de automatiske oppdateringene til "AV" vil ikke stoppe obligatoriske oppdateringer. Obligatoriske oppdateringer vil skje automatisk.
- Ikke slå av apparatet under en oppdatering.

	Automatisk oppdatering pågår. Trykk på WiFi-ikonet for ytterligere forklaring av typen programvareoppdatering.
	Statusinformasjonsskjermer.
	Trykk på dette ikonet for ytterligere forklaring av den obligatoriske programvareoppdateringen
	Indikerer at programvareoppdateringen er fullført. Trykk på ikonet for ytterligere detaljer.
	Indikerer at programvareoppdateringen mislyktes. Trykk på ikonet for ytterligere detaljer.

Service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «Feilsøkingerveiledningen» i håndboken eller gå til 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 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.

Feilsøkingeveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Kjøkkenmaskinen vil ikke fungere i varmemodusen og viser en feilmelding og gir et varselpip.	En av sikkerhetssensorene har blitt aktivert.	Sjekk displayskjermen for informasjon om årsaken. • Kontroller at hodet er senket og låst. • Kontroller at alle uttaksdeksler er riktig montert. • Kontroller at varmebeskyttelsen er riktig montert. • Kontroller at Cooking Chef-bollen er riktig montert.
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. Fløtevispen tar 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 hvitrøringspadden 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-tilkoblingssystemet på kjøkkenmaskinen din. Du finner mer informasjon på www.kenwoodworld.com/twist

Feilsøkingeveiledning (forts.)

Problem	Årsak	Løsning
Kjøkkenmaskinen stanser under drift.	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.	Mikserhodet er løftet.	Senk mikserhodet og start på nytt.
Skjermen slår seg av.	Stativmikser har blitt stående tilkoblet for mer enn 19 minutter uten å bli brukt og har gått i av-modus.	Trykk på berøringsskjermen eller vri på kontrollhjulet for å tilbakestille.
Kjøkkenmaskinen stanser under drift.	Varmevernet fjernet eller et utløpsdeksel fjernet.	Monter varmekvernet eller utløpsdekselet, og start deretter på nytt.
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 www.kenwoodworld.com 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.	Sjekk at støpselet står i kontakten. Skyv på/av-knappen til On "I"-stillingen.
	Apparatet har gått i av-modus.	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.
	Kunne ikke finne et kjent Wi-Fi-nettverk.	Apparatet kan ha flyttet, ruterens kan være slått av, eller det er nødvendig med en omstart.
	Wi-Fi er tilgjengelig, men kan ikke koble til skyservere.	Ruteren kan kreve omstart, eller ta kontakt med Internettleverandøren. Sjekk at internettilkoblingen fungerer.
Forklaring på apparatets pipelyder		
Enkel tone	Brukeren trykker og endrer en innstilling. Langt trykk på parametere - tilbakestill innstillingen mens apparatet ikke er i gang. Maskinen er koblet til brukerkontoen og maskinen er koblet til internett.	Normal drift Normal drift Normal drift
Dobbel tone	Varsler forbrukeren om følgende: A) Høyhastighets uttaksdeksel mangler B) Uttaksdeksel for sakte hastighet mangler C) Bolle mangler D) Varmeskjold mangler	A) Skift høyhastighets uttaksdeksel B) Skift uttaksdeksel for sakte hastighet C) Monter bollen D) Installer varmeskjold

Feilsøkingeveiledning (forts.)

Problem	Årsak	Løsning
Trippel tone	Maskinfeil inkludert følgende: • Overbelastning av motor • Feil på varmeapparat • Andre feil - vennligst se Faktisk feilkode og handling som skal vises på skjermen	Feil - gjentas hvert minutt til strømmen slås av/på
To toner	Skiven trykkes - operasjonen er startet	Normal drift
Three Tone	Varsling betyr følgende: • Slutt på timer i manuell modus. • Slutt på timer i OBR-modus. • Slutt på Hold varm-syklusen.	Normal drift
Når du kontakter kundeservice, kan du bli bedt om å oppgi opplysninger om programvareversjon. Du finner disse opplysningene ved å trykke på ikonet for innstillingsmeny og deretter velge «Om apparatet».		
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).
Hvis problemet vedvarer ta kontakt med nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på www.kenwoodworld.com eller på nettstedet for landet ditt.		

Økodesigninformasjon

Nettverksport: En WiFi-nettverksport, aktivert som standardinnstilling.

Modell nr.:	TYPE: KCL96
RF frekvensområde:	WiFi: 2412 - 2472 MHz Bluetooth (LE): 2402 - 2480 MHz
Maksimal overføringsstrøm:	WiFi: < 20 dBm Bluetooth (LE): < 10dBm
Tilkoblingsinformasjon	WiFi: 2.4GHz IEEE 802.11 b / g / n Bluetooth® Low Energy (LE)

KCL96 har en enkelt WiFi-nettverksport og er beregnet for bruk for å endre innstillingen, overvåke og stoppe tilberedningsprosessen, nettverksutstyr.

- Nettverksporten kan deaktiveres i innstillingsmenyen, velg Innstilling > Tilkobling > WiFi "Av".
- Nettverksporten kan aktiveres på nytt i innstillingsmenyen, velg Innstilling > Tilkobling > WiFi «På».

Reaktivering: Apparatet kan aktiveres på nytt fra av-modus ved å berøre skjermen eller dreie kontrollskiven.

Tilbakestilling til fabrikkinnstillinger - Viktig

Når du avhender apparatet, er det viktig å tilbakestille det til fabrikk for å beskytte dine personlige data. Hvis du velger dette alternativet, slettes alle data som er lagret på apparatet og gjenoppretter det til fabrikkinnstillingene. For å tilbakestille apparatet til fabrikkstandard, velg *Innstillinger > Min enhet > Fabrikkinnstilling*.

Suomi

• Tärkeitä turvallisuustietoja	102-103
• Ennen verkkovirtaan liittämistä	103
• Hoitaminen ja puhdistaminen	104-105
• Osaluettelo	106-107
• Yhteyden muodostaminen Kenwood & Me -sovellukseen	107-108
◦ Käyttökaaviot ja -ohjeet	107-108
• Cooking Chef Connect-laitteen käyttöön ottaminen	108-109
◦ Käyttökaaviot ja -ohjeet	108-109
• Vaahdotusvatkaimen asentaminen	109
◦ Käyttökaaviot ja -ohjeet	109
• Sekoituspukiinnikkeen asettaminen paikalleen ja irrottaminen	110
◦ Käyttökaaviot ja -ohjeet	110
• Cooking Chef -laitteen käyttö – Manuaalinen käyttö (ruoanvalmistustila)	111-112
◦ Käyttökaaviot ja -ohjeet	111-112
◦ Suuri nopeus, korkea lämpötila (HSHT)	112
◦ Reseptit	112
• Cooking Chef -laitteen käyttö – Manuaalinen käyttö (muu käyttö kuin ruoanvalmistus)	113-116
◦ Käyttökaaviot ja -ohjeet	113-114
◦ Käyttökaavio	115-116
• Cooking Chef -laitteen käyttö – Kulhotyövälineet (Suositellut käyttönopeudet ja lämpötilat)	117
• Cooking Chef -laitteen käyttö – Näytön selitys	118
• Lämpötila- ja nopeusasetukset	119
• Cooking Chef -laitteen käyttö – Lisälaitteet	119
◦ Käyttökaaviot ja -ohjeet	119
• Reseptit	120
• Cooking Chef -laitteen käyttö – Punnitustoiminto	120
◦ Käyttökaaviot ja -ohjeet	120
• Cooking Chef -laitteen käyttö – Yksinkertaiset kosketuspainikkeiden esiasetukset	121-123
◦ Käyttökaaviot ja -ohjeet	121
◦ Esiasetusten käyttötaulukko	122-123
• Cooking Chef -laitteen käyttö – Höyrytyslisälaite	124-126
◦ Käyttökaaviot ja -ohjeet	124-125
◦ Käyttökaavio	126
• Työvälineen säätäminen	127
◦ Käyttökaaviot ja -ohjeet	127
• Ohjelmistopäivitykset	128
• Huolto ja asiakaspalvelu	129
• Ongelmanratkaisuohteita	130-132
• Ecodesign-tiedot	133

Tärkeitä turvallisuustietoja

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 terveydelle mahdollisesti aiheutuvista vaaroista.

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat. (Laitteen pohjan tarroja ei saa poistaa.)
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- Varmista **aina**, että ON/OFF -kytkin on asennossa "O" (OFF) ennen kuin irrotat verkkojohdon pistorasiasta
- Katkaise **aina** virta laitteesta ja irrota laitteen verkkojohto pistorasiasta ennen kuin kiinnität tai irrotat työvälineitä/ lisälaitteita, käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Pidä varalosi osat, hiukset ja korut sekä väljät vaatteet **aina** etäällä liikkuvista osista ja kiinnitetyistä lisälaitteista.
- **Älä** työnnä sormiasi saranamekanismin sisälle.
- Älä ylitä suositeltujen käyttöjen kaaviossa ilmoitettuja enimmäismääriä ja nopeuksia (ks. kaavioita **K** ja **P**).
- Ole varovainen, jos kaadat kuumaa nestettä kulhoon, koska se voi poistua laitteesta äkillisen höyrystymisen vuoksi.
- Muista lukea kunkin laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ennen kuin käytät kyseistä laitetta.
- Ole **aina** varovainen nostaessasi tätä laitetta, sillä se on painava. Varmista ennen nostoa, että pää on lukittuna ja että kulho, työvälineet, ulostuloaukkojen kannet ja johto ovat kiinnitettyinä.
- Tartu **aina** laitteen jalustan pohjaan ja keittiökoneen päähän siirtäessäsi laitetta. **Älä** nosta tai kannaa laitetta kulhon kahvasta tai alhaisen tai suuren nopeuden aukkoihin kiinnitetyistä lisälaitteista.
- **Älä** anna johdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- **Älä** anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- **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.
- 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 virtajohdon käyttäminen vähentää kompastumisen vaaraa. Jatkojohtoa saa käyttää varovaisuutta noudattaen. Jos käytät jatkojohtoa:
 - Siihen merkityn nimelliskuorman tulee olla vähintään yhtä suuri kuin tämän laitteen nimelliskuorma.
 - Jatkojohto on asetettava siten, että se ei roiku pöydänreunan yli niin, että lapset voivat vetää sen alas, ja ettei siihen voi kompastua.
 - Jatkojohdon tulee olla maadoitettu 3-johtiminen johto. Laitteen sähköluokitus on mainittu yksikön pohjassa.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- 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.
- Älä siirrä tai nosta sekoituspäättä, kun siihen on kiinnitetty lisälaitte. Muuten yleiskone voi muuttua epävakaaaksi.
- Älä käytä laitetta lähellä työtason reunaa tai jos johto roikkuu työtason reunan yli. Älä käytä voimaa asettaessasi laitteen paikalleen. Muutoin laite voi muuttua epävakaaaksi ja kaatua, jolloin voi aiheutua loukkaantuminen.
- **Älä** käytä luvattonta lisälaitetta.
- **Älä** käytä useampaa kuin yhtä ulostuloaukkoa kerrallaan (kulhotyövälineen ulostuloaukkoa ja hitaan nopeuden ulostuloaukkoa).
- **Varmista**, että kulho on aina kiinnitettynä, kun laitetta käytetään kulhon kanssa.

Ruoanvalmistustila

- Älä aseta luottokortteja, magneettisuuteen perustuvia tietovälineitä tai herkkiä sähkölaitteita induktiolaitteen lähelle sen ollessa käytössä.
- **Älä** jätä laitetta valvomatta silloin, kun se on muussa kuin ruoanvalmistustilassa.
- 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 lisälaitteita ja vain yhtä lisälaitetta kerrallaan.
 - Älä ylitä enimmäiskapasiteetteja. Kun käytät induktiokuumennusta, älä ylitä kulhon sisäpintaan merkittyä 3 litran enimmäiskapasiteettia.

- Ole **aina** huolellinen käsitellessäsi tai koskettaessasi laitteen osia silloin, kun laitetta käytetään ruoanvalmistustilassa tai ruoanvalmistuksen jälkeen, ETENKIN KULHOA, ROISKESUOJAA JA TYÖVÄLINEITÄ, sillä ne pysyvät KUUMINA vielä kauan sen jälkeen, kun laitteesta on virta katkaistu. Poista kulho ja kanna sitä kahvoista.
- Käytä uunikintaita käsitellessäsi kuumaa kulhoa ja kuumia sekoitustyövälineitä.
- Laitteeseen merkitty  symboli osoittaa, että pinta saattaa kuumentua käytön aikana.
- Ole **aina** varovainen irrottaessasi kulhon työvälineitä pitkäaikaisen käytön jälkeen, sillä ne voivat olla kuumia. Kulhon alapuoli pysyy kuumana vielä pitkään sen jälkeen, kun lämmitys on loppunut.
- Toimi **aina** varovaisesti käsitellessäsi ja käyttäessäsi työtason suoja-alustaa, kun asetat kulhon lämpöä heikosti sietäville pinnoille.
- Varo **aina** keittiökoneen kulhosta tulevaa höyryä etenkin avatessasi roiskesuojan kannen tai nostaessasi keittiökoneen päätä.
- Jos siirät 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.
- Varmista ennen kuumentamista, että kulhon pohja ja lämpötilatunnistimet ovat puhtaita ja kuivia, jotta induktiokuumennus toimii oikein ja turvallisesti.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa kulhon jalustalle tai induktioalueelle, sillä ne voivat kuumentua.
- **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 kypsennyksen jälkeen. Ylijäänyt ruoka on jäädytettävä ja asetettava jääkaappiin nopeasti.

Suuren nopeuden ja korkean lämpötilan tila (HSHT) – Sekoittamiseen suurella nopeudella 60 °C:n ja sitä korkeammassa lämpötiloissa.

- Tätä toimintoa saa käyttää ainoastaan vispilän ja/tai hämmennystyövälineen kanssa.
- Älä ylitä suurinta sallittua 3 litran ruoanvalmistustilaa.
- Varmista, että roiskesuoja on kiinnitetty paikalleen.
- Konetta ei saa jättää valvomatta.

Vaahdotusvatkain

- Ei sovellu ruoanvalmistukseen öljyä käytettäessä.

Höyrykypsennyslaite

- Tämä laite tuottaa höyryä, joka voi aiheuttaa palovammoja.
- Varo höyrytyskorista nousevaa höyryä erityisesti irrottaessasi roiskesuojan tai nostaessasi syöttökantta.
- Ole **aina** varovainen käsitellessäsi osia; kaikki nesteet, tiivisteet, höyrystysosa tai keittiökoneosa ovat hyvin kuumia. Käytä uunikintaita.
- Irrota laitteen verkkojohto **aina** pistorasiasta ennen osien kiinnitystä tai irrotusta tai puhdistusta.
- Kypsennä liha, siipikarja, kala ja äyriäiset perusteellisesti. Älä kypsennä niitä niiden ollessa jäätynyttä.
- **Älä** lämmitä kypsennettyä ruokaa uudelleen höyrykeittimessä.

Tehonkulutus

- Kun ON/OFF-kytkin on asennossa "I" ja Wi-Fi-verkkoportti on käytössä tai pois käytöstä.
 - Siirtyy automaattisesti OFF-tilaan 20 minuutin käyttämättömyyden jälkeen, ja näyttö sammuu.
 - OFF-tilan tehonkulutus: < 0,3 W.
- Kun ON/OFF-kytkin on asennossa "O".
 - Siirtyy automaattisesti Off-tilaan: Ei sovelleta
 - Tehonkulutus Off-tilassa: < 0,3 W.

Ennen verkkovirtaan liittämistä

- 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.

- Pese osat ennen ensimmäistä käyttöä: Ks. "Hoitaminen ja puhdistaminen".

Hoitaminen ja puhdistaminen (Ks. kaavio **S**)

- Käännä virta pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta **aina** ennen puhdistusta.
- Hitaan nopeuden ulostuloaukossa **②** voi näkyä hieman rasvaa, kun käytät sitä ensimmäisen kerran. Tämä on normaalia – pyyhi se yksinkertaisesti pois.
- Lämpötilatunnistimien metallipinnat voivat näyttää kuluneilta normaalissa käytössä. Tämä ei vaikuta laitteen toimintaan.
- Älä jätä vaahdotusvatkainta kiinni keittiökoneeseen silloin, kun et käytä konetta.

Lisälaitteille tarkoitetut aukot

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa sen jälkeen (myös koneen alapuolen jalat).
- Älä upota veteen äläkä käytä hankaavia aineita.

Vaahdotusvatkain

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

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

Kulhot, työvälineet, roiskesuoja, sekoitusapukiinnike

- Pese käsin ja kuivaa tai pese astianpesukoneessa (ks. kaaviota **S**).
- **Älä** puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa teräsharjan tai -villan avulla. Älä käytä valkaisuaineita. Poista kalkkikerrostumat etikalla.
- 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

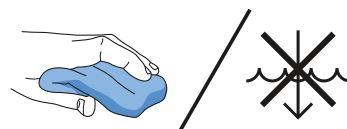
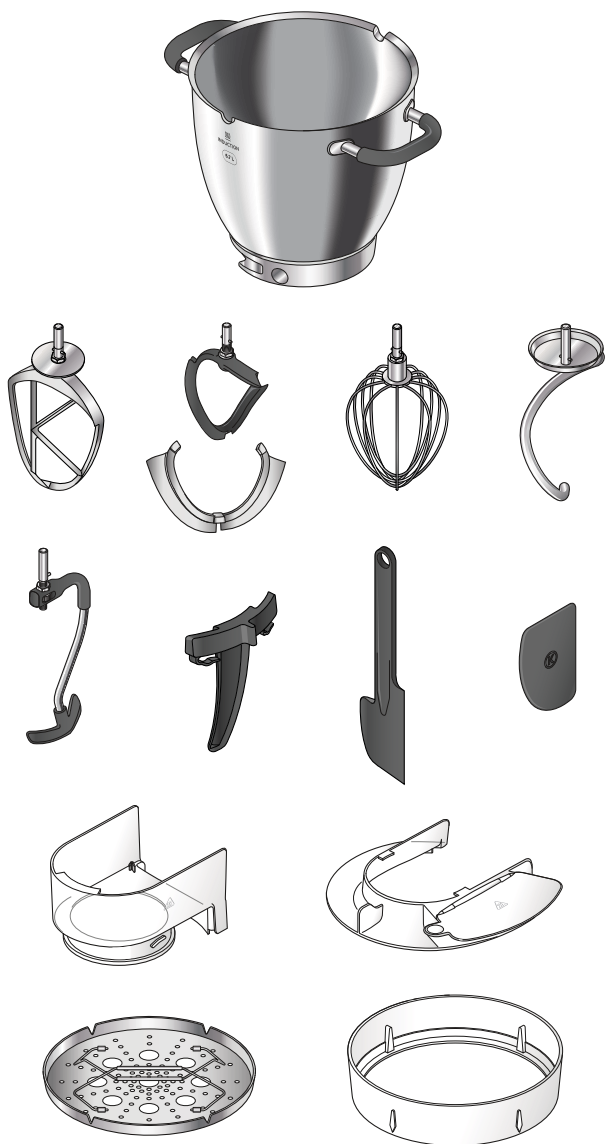
- Varmista, että tällä alueella ei ole ruokajäämiä. Puhdista se tarvittaessa pulloharjalla tai pumpulipuikolla.

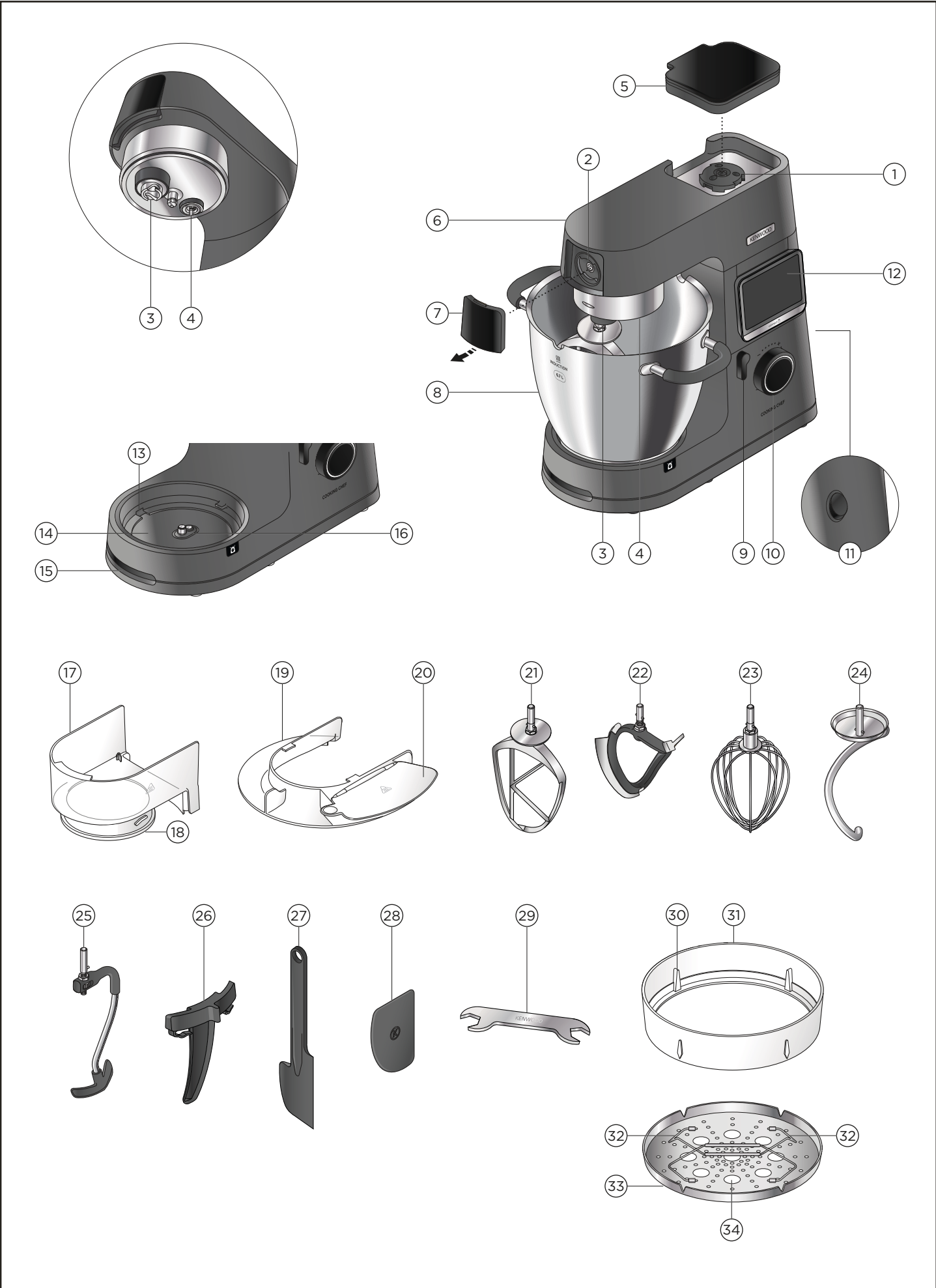
Lämpötilan tunnistimet

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

Höyrykypsennyslaite

- Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen irrottamista keittiökoneesta.
- Puhdistaminen sujuu helpommin, kun peset osat heti käytön jälkeen. Pese kaikki osat lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta, ja kuivaa perusteellisesti. Osat 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.





Lisälaitteiden 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 Säätonuppi
- ⑪ Virtakatkaisin
- ⑫ Näyttö
- ⑬ Tyhjennysaukko
- ⑭ Kulhon jalusta / induktioalue
- ⑮ Ilmanvaihtoaukot
- ⑯ Lämpötilan tunnistimet
- ⑰ Lämpösuojus

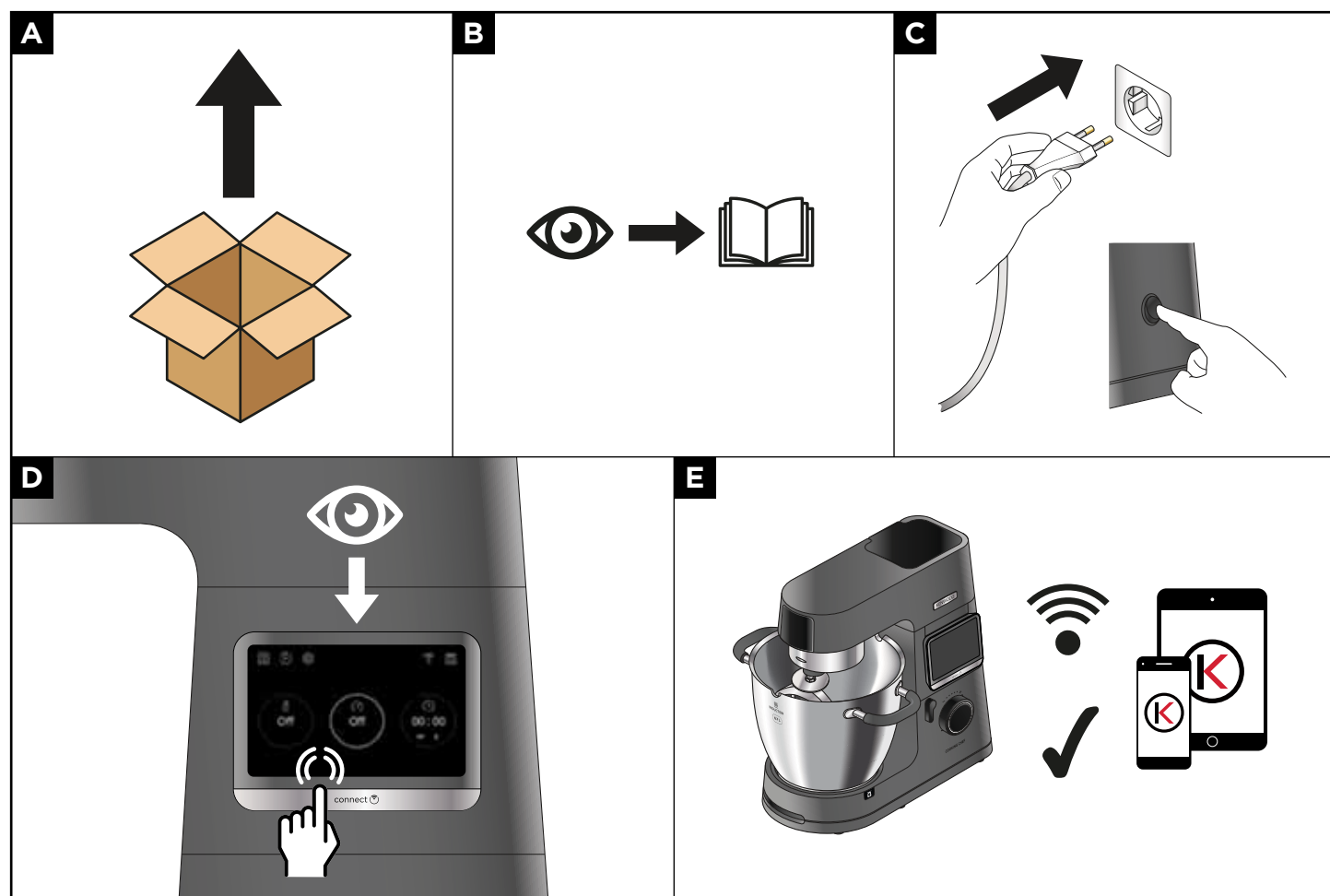
- ⑱ Kumitiiviste (irrotettava)
- ⑲ Roiskesuoja
- ⑳ Syöttökansi
- ㉑ K-vatkain
- ㉒ Vaahdotusvatkain
- ㉓ Vispilä
- ㉔ Taikinatyöväline
- ㉕ Hämmennystyöväline
- ㉖ Sekoituspukiinnike
- ㉗ Korkeassa lämpötilassa käytettävä lasta
- ㉘ Taikinankaavin
- ㉙ Kiintoavain

Höyrykypsennyslaite (Valinnainen)

- ⑳ Kahvat
- ㉑ Tukirengas
- ㉒ Taitettavat kahvat
- ㉓ Irrotettava astia
- ㉔ Kananmunanpitimet

Yhteyden muodostaminen Kenwood & Me -sovellukseen

Käyttökaaviot ja -ohjeet



Tärkeää

- **Wi-Fi** - Toimii langattomien lähiverkkojen IEEE802.11 b, g ja n protokollan puitteissa, vain taajuudella 2,4 GHz.
- **Yhteensopivuus** - Kenwood & Me -sovellus on yhteensopiva uusimpien iOS- ja Android-versioiden kanssa.
- **Tehdasasetusten palauttaminen** - Kun monitoimikone toimitetaan kierrätykseen, siihen täytyy palauttaa tehdasasetukset henkilökohtaisten tietojesi suojaamiseksi.

Jos valitset tämän vaihtoehdon, kaikki keittiökoneeseen tallennetut Wi-Fi-tiedot poistetaan ja siihen palautetaan tehdasasetukset. Voit palauttaa keittiökoneeseen tehdasasetukset valitsemalla  >Tehdasasetusten palautus.

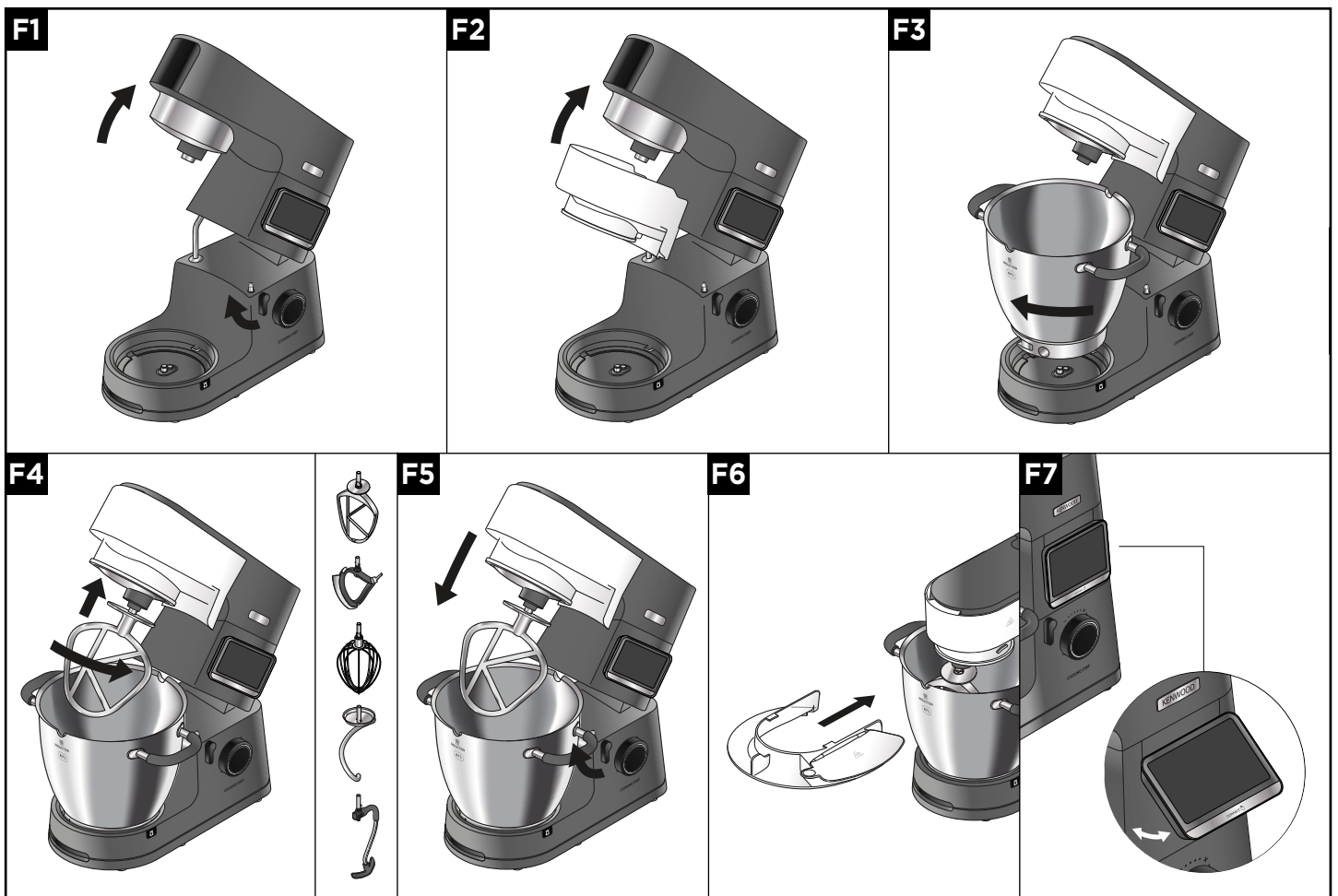
- Verkon nollaus - Unohda verkko -toiminnolla voit poistaa kaikki laitteeseen tallennetut WiFi-tiedot. Jos haluat muodostaa yhteyden uuteen verkkoon, laite tulee määrittää uudelleen älypuhelimesi tai tablettisi pariin. Jos haluat nollata laitteen verkon, valitse Asetukset>Yhteydet>Verkkoasetukset>Unohda verkko.

Kenwood & Me -sovellus mahdollistaa laitteesi rajallisen hallinnan älypuhelimella tai tabletilla.

- 1 Työnnä pistoke pistorasiaan. Paina moottoriyksikön oikealla puolella näkyvää virtakatkaisinta.
- 2 Sovelluksen voi ladata skannaamalla näytössä näkyvän QR-koodin. (Huomaa: jos QR-koodi ei ole skannattuna, kun laite kytketään ensimmäisen kerran päälle, saat QR-koodin käyttöösi painamalla näytön kulmassa olevaa  wifi-symbolia.)
- 3 Noudata näytön ohjeita.

Cooking Chef -laitteen käyttöön ottaminen

Käyttökaaviot ja -ohjeet



Tärkeää

- Varmista, että induktioalue, lämpötilan tunnistimet ja kulhon jalustan ulkopinta ovat puhtaat. Muutoin kuumennustunnistin ei toimi oikein, jolloin lopputulos ei ole paras mahdollinen.
- Älä käytä sekoitustyökalua taikinatyökalun, K-vatkaimen tai vaahdotusvatkaimen kanssa.

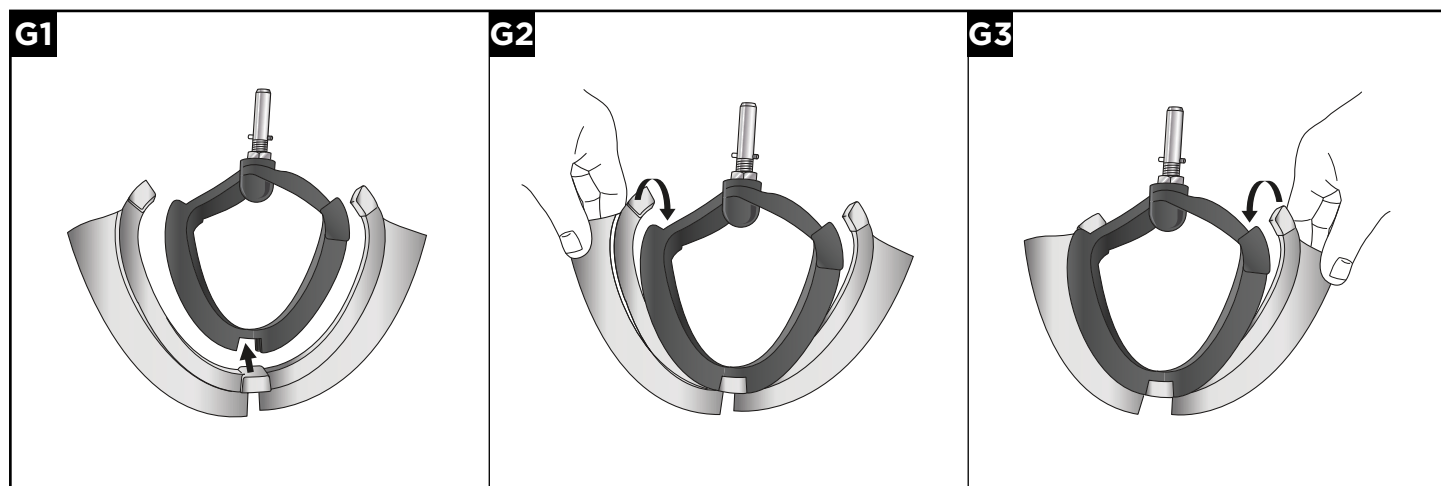
Roiskesuojakokoonpano

- Roiskesuojakokoonpano koostuu 2 osasta: lämpökilvestä ja roiskesuojasta.
- Lämpökilpi suojaa keittiökoneen päätä ruoanvalmistusprosessin aikana syntyvältä höyryltä.
- Roiskesuoja ei pidä kiinnittää kulhoon, ellei sitä käytetä yhdessä lämpökilven kanssa.
- Kiinnitä ja irrota roiskesuoja ainoastaan silloin, kun keittiökoneen pää on lukittu-asennossa.

- 1 Käännä pään nostovipua myötäpäivään ja nosta sekoituspää, kunnes se lukittuu.
 - 2 Paina lämpösuojusta ylöspäin sekoituspään alaosaan. Lämpösuojusta ei saa käyttää, jos kumitiiviste ei ole kunnolla paikallaan.
 - Jos käytät Cooking Chef -laitetta ilman lämpöä, lämpökilpeä ei tarvitse kiinnittää, ellei roiskesuoja ole käytössä.
 - 3 Kiinnitä kulho alustaan. Lukitse se paikalleen myötäpäivään kiertämällä.
 - 4 Aseta haluamasi työväline kulhotyövälineelle tai hämmennystyövälineelle tarkoitettuun paikkaan. Jos käytät hämmennystyövälinettä, paikanna tappi urasta. Lukitse se paikalleen kääntämällä.
 - Jos haluat poistaa työkalun, suorita edellä oleva vaihe 4 päinvastaisessa järjestyksessä. (Kun irrotat työvälineet käytön jälkeen, käytä aina uunikintaita.)
 - Hämmennystyöväline – kun käytetään hämmennystyövälinettä, sekoitusapukiinnikkeestä on apua hämmennämisen aikana. Lisätietoja on sekoitusapukiinnikkeen kiinnittäminen ja irrottaminen -kohdassa. Sekoitustyökalua voidaan käyttää myös vispilän kanssa.
 - 5 Voit laskea sekoituspään alas nostamalla sitä hieman ja kääntämällä pään nostovipua myötäpäivään. Lukitse pää laskemalla se alas.
 - 6 Aseta roiskesuoja kulhoon ja työnnä sitä eteenpäin, kunnes se on täysin paikallaan.
 - Aineosat voidaan lisätä suoraan kulhoon sekoittamisen aikana käyttämällä syöttöputkea.
 - 7 Voit irrottaa roiskesuojan vetämällä sen irti yleiskoneesta.
- Huomautus: Roiskesuoja jää kiinni lämpökilpeen, kun sekoituspää nostetaan ylös, ellei sitä irroteta ennen sekoituspään nostamista.
- 8 Voit irrottaa lämpösuojan nostamalla sekoitinpää, kunnes se lukittuu. Poista työväline ja vedä lämpösuojusta alaspäin sekoitinpään alaosaan. Huomaa: Asenna roiskesuoja tai poista se vain silloin, kun keittikoneen pää on lukitussa asennossa.
 - 9 Näytön katselukulmaa voidaan säätää. Voit säätää näytön kulmaa pitämällä kiinni näytön alaosaan ja vetämällä tai työntämällä näytön varovasti haluamaasi asentoon.

Vaahdotusvatkaimen asentaminen

Käyttökaaviot ja -ohjeet



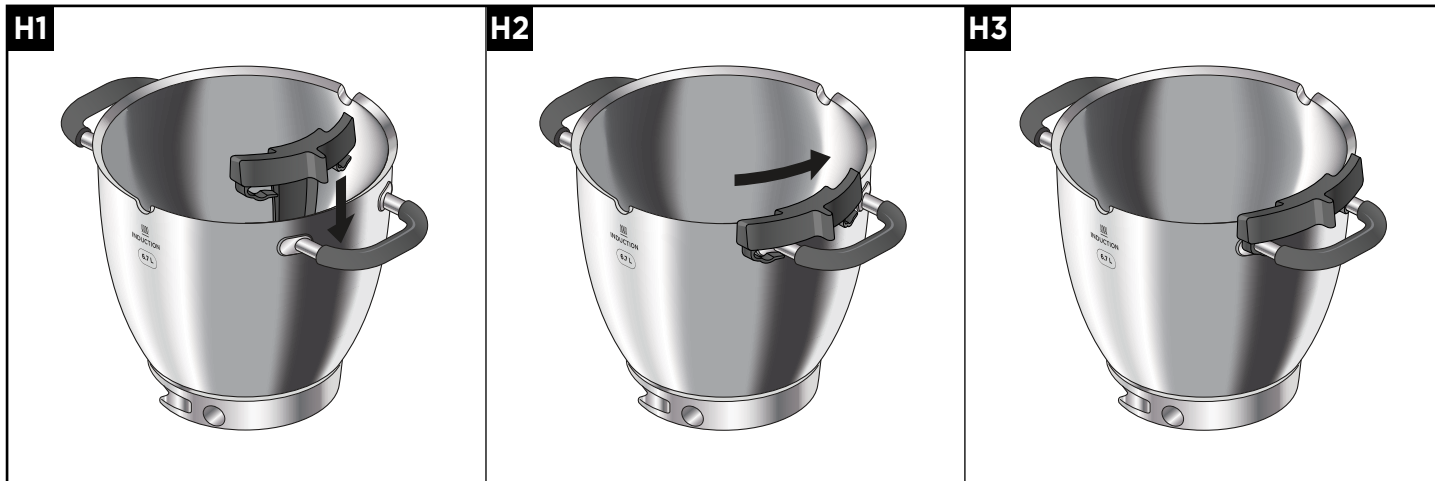
Tärkeää

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.

Sekoitusapukiinnikkeen asettaminen paikalleen ja irrottaminen

Käyttökaaviot ja -ohjeet



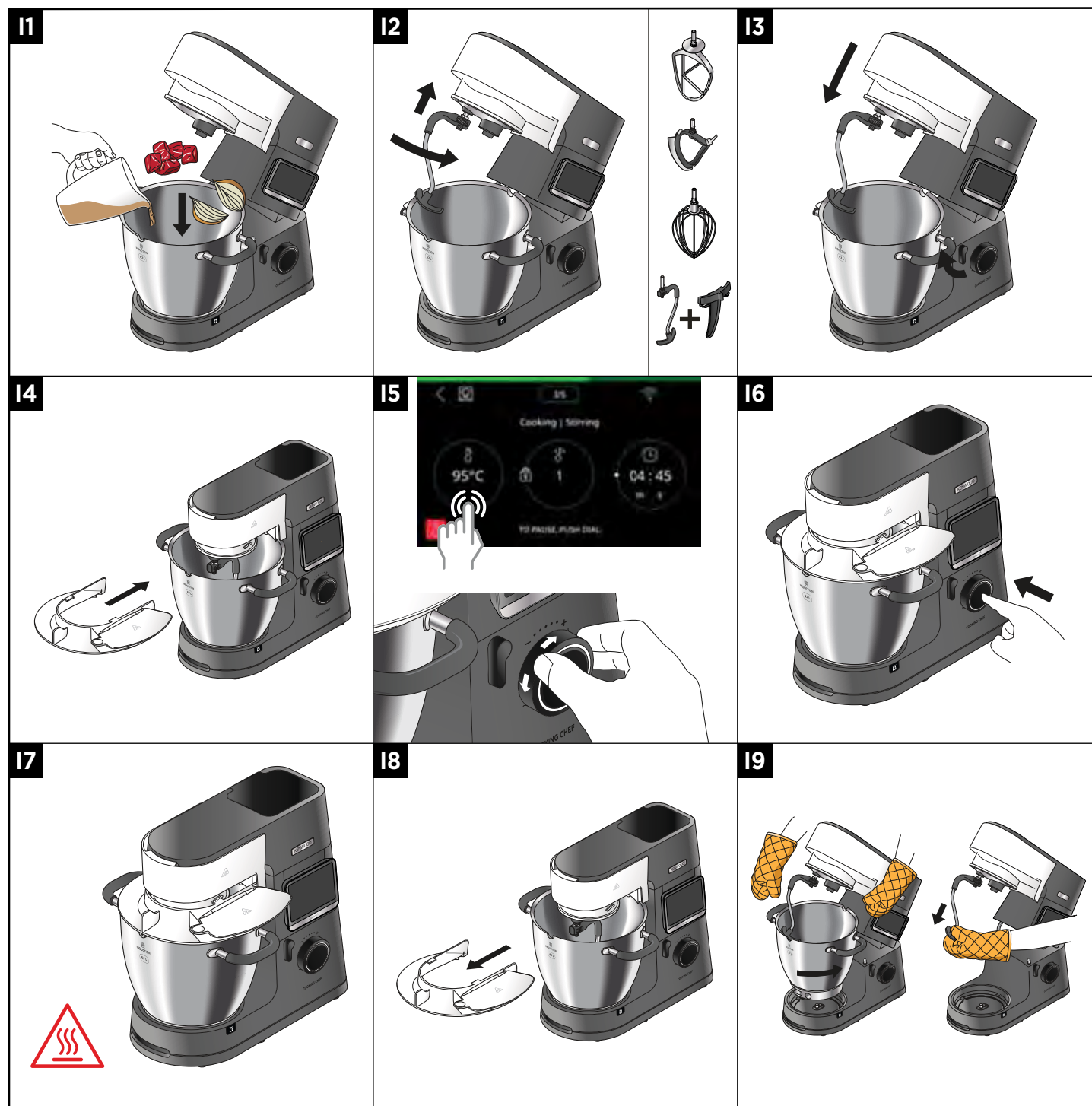
Tärkeää

- Sekoitusapukiinnikettä ei saa käyttää, jos käytössä on K-vatkain, vispilä, taikinakoukku tai vaahdotusvatkain.
- Sekoitusapukiinnikkeestä on hyötyä sekoittamisen aikana.

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

Cooking Chef -laitteen käyttö - Manuaalinen käyttö (ruoanvalmistustila)

Käyttökaaviot ja -ohjeet



Tärkeää

- Toimi varovaisesti, kun käsittelet tai kosket laitteen osia, sen jälkeen 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 uunikintaita.

- 1 Lisää ruoanvalmistuksessa tarvittavat ainekset.
- 2 Kiinnitä tarvittava työväline ja roiskesuoja.
- 3 Aseta aika, nopeus ja lämpötila.
 - Voit asettaa sekoitusvälit ja sykäykset kääntämällä säädintä vastapäivään.
 - Voit käyttää keskeytymättömiä nopeuksia kääntämällä säädintä myötäpäivään.
- 4 Käynnistä painamalla valitsinta.
 - Voit pysäyttää yksikön milloin tahansa painamalla säädintä. Jos laite on ruoanvalmistustilassa, ole varovainen, koska yksikkö on kuuma.

- Voit lopettaa lämmityksen milloin tahansa siirtämällä lämpötilasäätimen asentoon "OFF".
- Jos sekoituspää nostetaan käytön aikana, kuumentaminen pysähtyy. Samalla kulhotyöväline pysähtyy, ja se käynnistyy uudelleen vasta kun sekoituspää on laskettu alas. Voit käynnistää sekoittimen laskemalla sekoituspään alas ja painamalla valitsinta.
- 5 Kun ohjelma on päättynyt, yksikkö antaa äänimerkin kolme kertaa.
Huomaa: Jos aikaa ei ole asetettu, lämmitys- ja sekoitusprosessit päättyvät automaattisesti, kun ajastimen aikaa on kulunut 8 tuntia.

Vinkkejä ja vihjeitä – Ruoanvalmistus

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

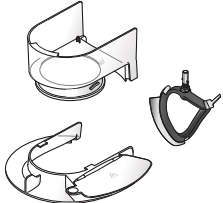
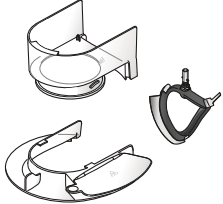
Suuri nopeus, korkea lämpötila (HSHT) (Sekoittaminen suurella nopeudella lämpötilan ylittäessä 60 °C)

Tärkeää – Suuren nopeuden ja korkean lämpötilan tila (HSHT)

- Moottorin nopeus on turvallisuussyistä automaattisesti rajoitettu kulhon lämpötiloihin 60 °C tai yli 60 °C, ellei Suuri nopeus ja korkea lämpötila (High Speed High Temperature, HSHT) -tilaa ole otettu käyttöön.
- Varo! Näytön varoitusilmoitus tulee näkyviin automaattisesti, kun muu kuin sekoitusnopeus (Min-Max tai Sykäys) on valittuna ja lämpötilaksi on määritetty vähintään 60 °C.
- Jos kone on jo käynnissä muulla kuin sekoitusnopeudella kulhon lämpötilan ollessa 60 °C tai korkeampi, sekä moottori että lämmitin pysähtyvät ja "Varo! Kuuma kulho ja kuumia aineksia" -varoitusilmoitus tulee näkyviin näyttöön.
- Sen jälkeen, kun "Varo! Kuuma kulho ja kuumia aineksia" -varoitusilmoitus on kuitattu painamalla painiketta "Selvä", moottorin nopeus kasvaa valittuun nopeuteen asti ja kulho lämmitetään aiemmin valittuun lämpötilaan.
- Tätä toimintoa SAA käyttää AINOASTAAN vispilä- ja/tai sekoitustyökalun tai vaahdotusvatkaimen kanssa.
- Varmista, että roiskesuoja on asennettu silloin, kun laite on Suuri nopeus ja korkea lämpötila (HSHT) -tilassa.
- Konetta ei saa jättää valvomatta.
- Älä ylitä suurinta sallittua 3 litran ruoanvalmistustilavuutta.

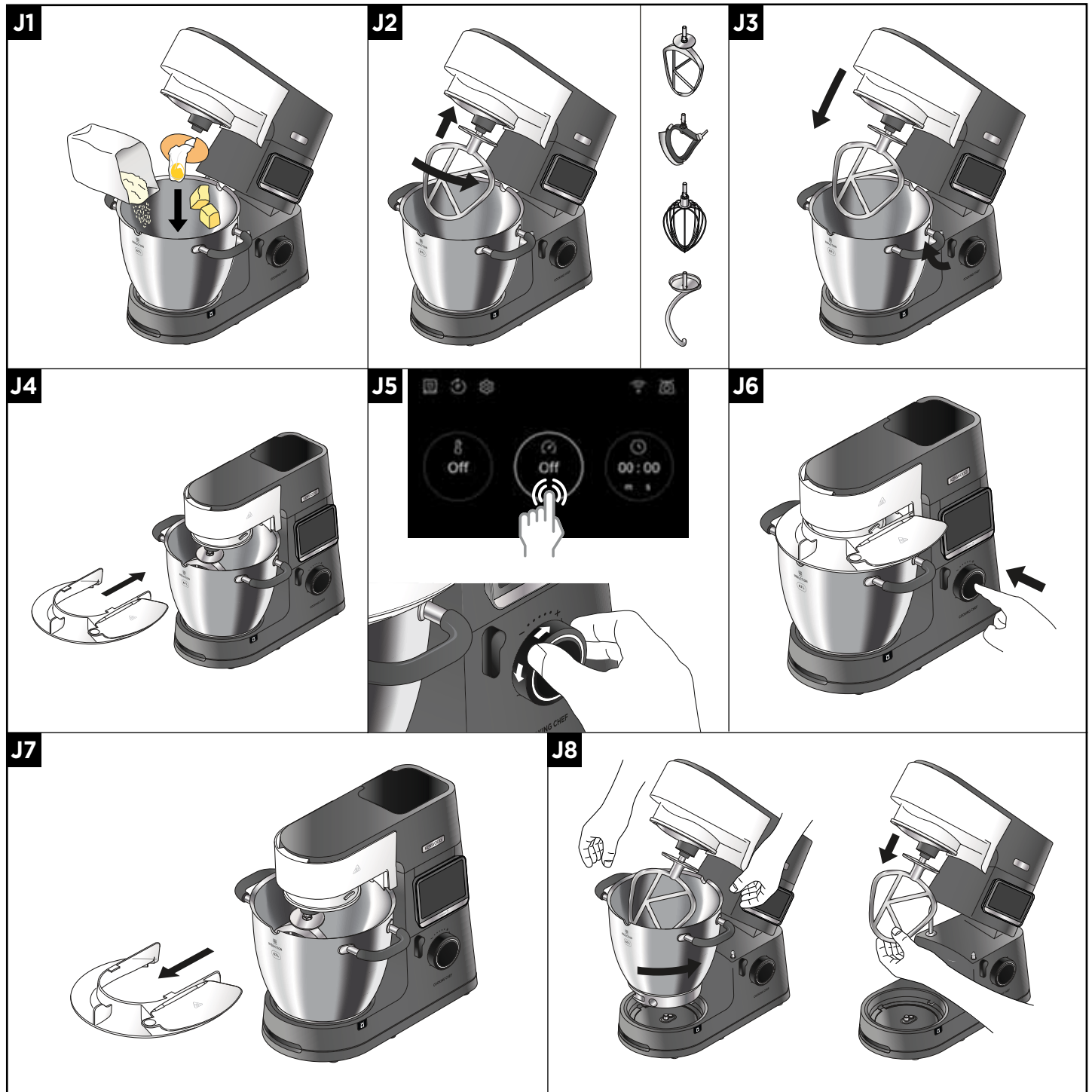
- 1 Valitse aika (tarvittaessa), nopeus ja lämpötilaksi vähintään 60 °C.
- 2 "Varo! Kuuma kulho ja kuumia aineksia" -varoitus ilmestyy näytölle ja ilmoittaa, että olet siirtymässä HSHT-tilaan.
- 3 Kun olet lukenut ja ymmärtänyt varoituksen, vahvista HSHT-tilaan siirtyminen painamalla Kyllä.
- 4 Käynnistä painamalla valitsinta.

Reseptit

Ruokaohje	Käytettävä työväline	Esiasetus / manuaaliset asetukset	Ainesosat
Crème Anglaise		Manuaaliset asetukset  15 minuuttia  1  85 °C	Lisää kaikki seuraavat samalla kertaa: 2,5 dl täysmaitoa 250 g vispikermää 1 tl vaniljatiivistettä 2 rkl maissijauhoa 96 g keltuaista 80 g hienosokeria Sekoita keskenään.
Riisivanukas		Manuaaliset asetukset  1 hr 15 minuuttia  1  95 °C	Lisää kaikki seuraavat samalla kertaa: 150 g lyhytjyväistä riisiä 1 l täysmaitoa 75 g hienosokeria 2 tl vaniljatiivistettä

Cooking Chef -laitteen käyttö - Manuaalinen käyttö (muu käyttö kuin ruoanvalmistus)

Käyttökaaviot ja -ohjeet



Tärkeää

- Älä sekoita vispilän avulla raskaita aineksia, kuten sokerikakkutaikinaa, äläkä vaahdota sen avulla rasvaa ja sokeria. Muutoin vispilä voi vaurioitua.
- Älä koskaan ylitä mainittuja enimmäismääriä. Muutoin laite voi ylikuormittua.
- Varmista, että koneen alapuolen jalat ja työtaso ovat puhtaat ja kuivat ennen kuin käytät laitetta.

1 Lisää sekoitettavat ainekset.

2 Aseta aika, nopeus ja lämpötila.

Huomautus: Voit käyttää laitetta pelkkänä sekoittimena ilman kuumennusta valitsemalla lämpötila-asetukseksi Off.

Voit asettaa sekoitusvälit ja sykäykset kääntämällä säädintä vastapäivään.

Voit käyttää keskeytymättömiä nopeuksia kääntämällä säädintä myötäpäivään.

3 Kiinnitä tarvittava työväline ja roiskesuoja tarvittaessa.

4 Käynnistä painamalla valitsinta.

- Voit pysäyttää keittiökoneen milloin tahansa painamalla valitsinta.

- Jos keittiökoneen pää nostetaan ylös toiminnan aikana, kulhotyöväline pysähtyy eikä käynnisty uudelleen, kun keittiökoneen pää lasketaan alas. Jos haluat käynnistää keittiökoneen uudelleen, laske sen pää alas ja paina säädintä.

5 Kun ohjelma on päättynyt, kuuluu 3 äänimerkkiä.

Huomaa: Jos aikaa ei ole asetettu, sekoitusprosessit päättyvät automaattisesti, kun ajastin on saavuttanut 8 tunnin rajan.

Vinkkejä ja vihjeitä – Muu käyttö kuin ruoanvalmistus

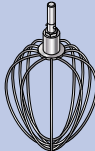
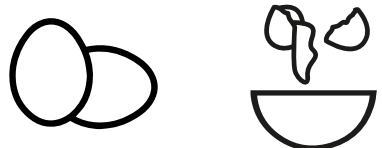
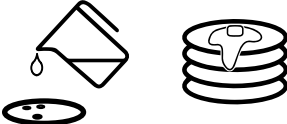
- Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.
- **K-vatkain** - jotta aineosat sekoittuvat perusteellisesti, keskeytä sekoittaminen säännöllisesti ja kaavi aineosat kulhon reunoilta sen pohjalle lastan avulla.
- Voitaikinan aineiden tulee olla kylmiä, ellei valmistusohjeessa toisin mainita.
- Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinoita varren, anna rasvan lämmitä huoneenlämpöiseksi tai pehmitä se ennen sekoittamista.
- **Tärkeä** - Käytä vispilää ainoastaan kevyisiin seoksiin, kuten munanvalkuaisiin, kermaan ja rasvattomiin sokerikakkuihin, koska muussa tapauksessa voit vaurioittaa sitä.
- Varmista ennen munanvalkuaisen vatkaamista, että vispilässä tai kulhossa ei ole rasvaa eikä keltuaista. Saat parhaat tulokset, kun kananmunat ovat huoneenlämpöisiä.

Vinkkejä ja vihjeitä – Taikinatyökalu

- Älä koskaan ylitä mainittuja enimmäismääriä. Muutoin laite voi ylikuormittua.
- Jos sekoittaminen muuttuu työlääksi, katkaise virta, poista puolet taikinasta ja vaivaa taikinanpuolikkaat erikseen.
- Aineosat sekoittuvat toisiinsa parhaalla mahdollisella tavalla, jos lisäät kulhoon ensin nesteen.
- Kuivahiiva (liuotettava ennen käyttämistä): kaada kulhoon lämmintä vettä. Lisää hiiva ja sokeri. Anna seisoa noin 10 minuuttia, kunnes seos vaahtoaa.
- Tuorehiiva: murena jauhojen sekaan.
- Muut hiivatyytit: noudata valmistajan ohjeita.

Käyttökaavio

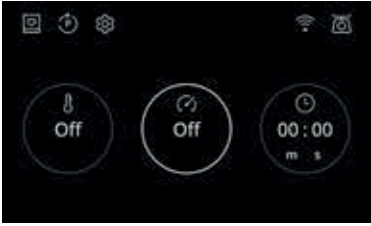
K 	 (MAX)		 (Minuutit)
  	 910 g	1	2
 	4 kg (20 munan seos)	Min-Max	2-4
	3 kg	Min-Max	5-10
	 (MAX)		 (Minuutit)
   	1,5 kg	Min-Max	4
 	4 kg (20 munan seos)	Min-Max	1-2
	3 kg	Min-Max	2-5

K		 (MAX)	 (Minuutit)
		16	Max 1½-2
		 250 g 500 g 200 g	Min 10 sekuntia
			Max 1-½
		 x 2 180 ml	Max 1-2
		 (MAX)	 (Minuutit)
		 1,6 kg	Min 1
		 H ₂ O 960 g	1 4
		 1,6 kg	Min 1
		 720 g 18-22° C	1 4
		 800 g  180 g	

Cooking Chef -laitteen käyttö - Kulhotyövälineet (Suositellut käyttönopeudet ja lämpötilat)

			
	20 °C-59 °C	Min-Max	
	60 °C-200 °C	N/A (EI SOVELLETA)	
	20 °C-200 °C	Min-Max	
	20 °C-59 °C	Min-1	
	60 °C-200 °C	N/A (EI SOVELLETA)	
	20 °C-59 °C	Min-Max	
	60 °C-200 °C	🌀1 – 🌀4	
	20 °C-200 °C	🌀1 – 🌀4	
	20 °C-200 °C	🌀1 – 🌀4	
	20 °C-200 °C	Min-Max	

Cooking Chef -laitteen käyttö - Näytön selitys

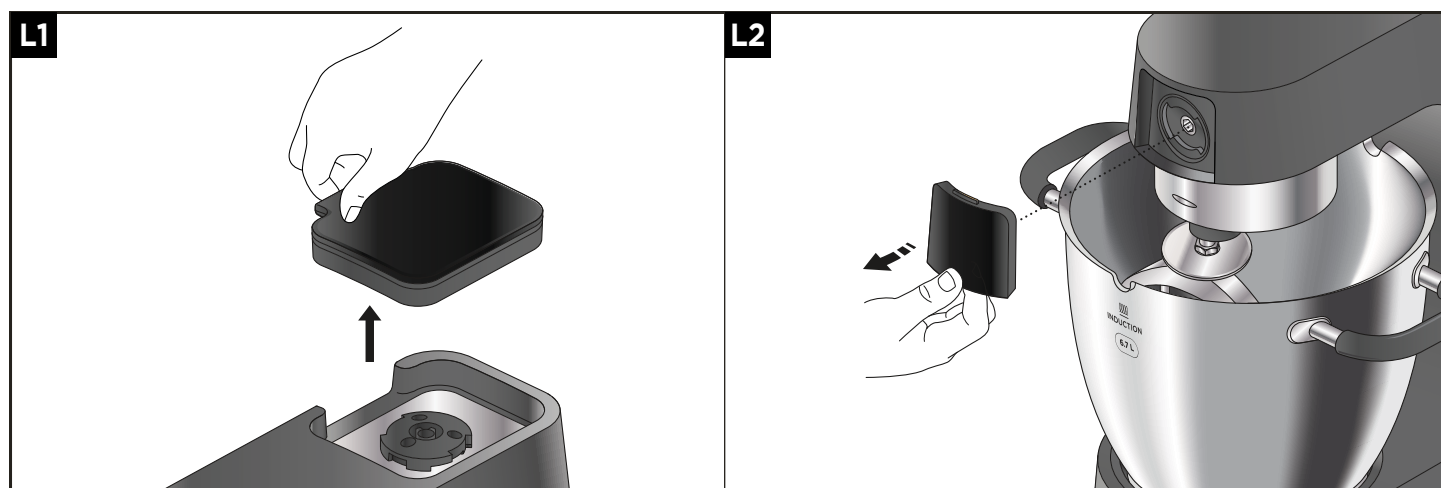
	
	Napauta tätä kuvaketta, kun haluat päästä käyttämään sovelluksesta ladattuja reseptikokoelmia ja muita kokoelmia.
	Napauta tätä kuvaketta, kun haluat käyttää esimääriä.
	Avaa asetusvalikko napauttamalla tätä kuvaketta.
	Napauta tätä kuvaketta, kun haluat punnita ainekset kulhoon tai asennettuihin valinnaisiin lisälaitteisiin.
	Näyttää valitun lämpötilan.
	Näyttää valitun sekoitusvälin.
	Näyttää valitun ajan tunteina (h), minuutteina (m) ja sekunteina (s).
	Ilmaisee, että asetusta (aikaa, nopeutta tai lämpötilaa) ei voida säätää.
	Ilmaisee, että laite on yhdistetty WiFi-verkkoon.
	Näyttää, että laitetta ei ole yhdistetty wifi-verkkoon ja että laitetta ei ole yhdistetty käyttäjätiliin.
	Näyttää, että WiFi ei ole käytössä.
	Näyttää, että WiFi on käytössä, mutta että internetyhteyttä ei ole.
	Näyttää WiFi-palvelimen virheen.
	Näyttää, että ohjelmistoa päivitetään.

Lämpötila- ja nopeusasetukset

Lämpötilasuosituksia	45°C	Suklaan sulattaminen
	72°C – 82°C	Hidas kypsentaminen
	98°C – 99°C	Hauduttaminen
	105°C	Kiehuttaminen, höyryttäminen
	110°C – 130°C	Vihannesten paistaminen
	200°C	Ruskistettu liha
		Sykäysasento: lyhyitä sykäyksiä täydellä teholla.
		Sekoitusväli 1: vatkein toimii jatkuvasti hitaalla nopeudella. Käytetään ainesosien kääntelemiseen raskaimissa seoksissa.
		Sekoitusväli 2: jaksottainen sekoittaminen ja lyhyet tauot. Jos tämä nopeusasetus on käytössä, laite sekoittaa hitaasti 1,5 kierrosta 10 sekunnin välein.
		Sekoitusväli 3: jaksottainen sekoittaminen ja keskipitkät tauot. Jos tämä nopeusasetus on käytössä, laite sekoittaa hitaasti noin 1,5 kierrosta 30 sekunnin välein.
		Sekoitusväli 4: jaksottainen sekoittaminen ja pitkät tauot. Jos tämä nopeusasetus on käytössä, laite sekoittaa hitaasti 1,5 kierrosta 5 minuutin välein.
		Jatkuvat nopeudet, min – max.
	HSHT	Sekoittaminen 60 °C:n ylittävässä lämpötilassa nopeudella Min – Max.

Cooking Chef -laitteen käyttö – Lisälaitteet

Käyttökaaviot ja -ohjeet



1 Poista suuren nopeuden / pienen nopeuden liitännän kansi (mikäli tulee kysymykseen).

Suurnopeusaukon kansi

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

Hitaan nopeuden aukon kansi

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

2 Asenna lisälaitte käyttöön sitä koskevien ohjeiden mukaisesti.

3 Aseta tarvittava aika ja nopeus.

4 Käynnistä painamalla säädintä.

5 Voit pysäyttää toiminnan milloin tahansa painamalla säädintä uudestaan.

Reseptit

Luumumarinadi

200 g juoksevaa kirkasta hunajaa

40 g pehmeitä luumuja

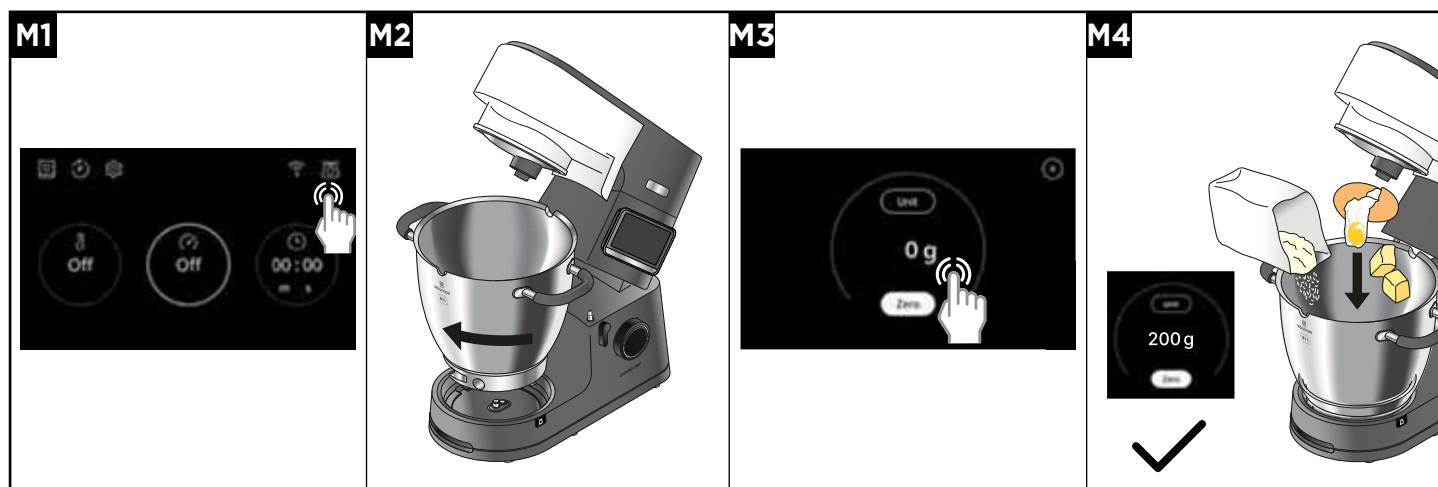
0,4 dl vettä

- 1 Laita kaikki ainesosat pienoisleikkuriin/myllyyn. Laita jääkaappiin jäähtymään yöksi.
- 2 Kiinnitä lisälaite keittiökoneeseen.
- 3 Käytä sykäystoimintoa 4 sekunnin ajan.
- 4 Käytä haluamallasi tavalla.

(Huomaa: Pienoisleikkuri/mylly -lisälaite on ostettavissa erikseen)

Cooking Chef -laitteen käyttö – Punnitustoiminto

Käyttökaaviot ja -ohjeet



Tärkeää

- Aseta keittiökone aina kuivalle, tasaiselle ja vakaalle alustalle ennen punnitsemista.
- Älä paina laitetta tai kulhoa punnitsemisen aikana, koska tämä vaikuttaa vaa'an tarkkuuteen.
- Punnitustoimintoa voidaan käyttää sekoituspään ollessa alhaalla tai ylhäällä.
- Punnitustoiminto on tarkka ylärajaan 6 kg.

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

Cooking Chef -laitteen käyttö - Yksinkertaiset kosketuspainikkeiden esiasetukset

Käyttökaaviot ja -ohjeet



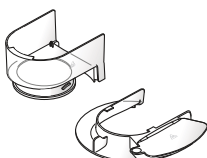
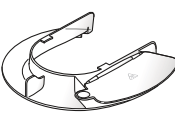
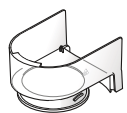
- 1 Valitse esiasetusvalikko.
- 2 Valitse haluamasi valmis ohjelma.
- 3 Noudata näytössä näkyviä ohjeita.
- 4 Voit pysäyttää keittikoneen milloin tahansa painamalla valitsinta. Ole varovainen, sillä kulho ja työvälineet ovat kuumia.

Esiasetusten käyttötaulukko

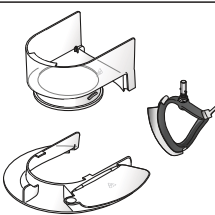
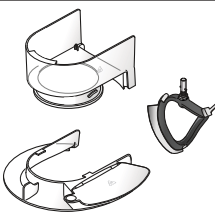
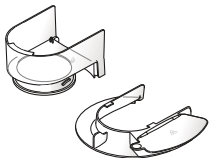
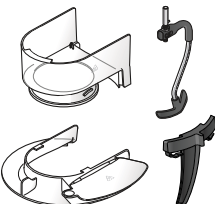
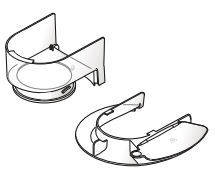
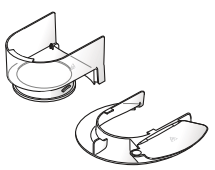
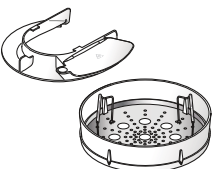
Oletusasetuksia voidaan säätää valmistusohjeen edellyttämällä tavalla.

Jos asetusta ei voida säätää, näkyvissä on  -kuvake.

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

Esiasetus	Suosittelut työväline	Oletusasetukset (voidaan säätää)	Lämpimänäpito- vaihe	 (Max)	Ruokaohjeita / käyttökohteita
Varmat tulokset – Vaahdotus		 90 – 120 s  3  OFF 		2 kg	Victoria- sokerikakku
Varmat tulokset – Kanamuna Valkuaisen vispaus		 60 – 140 s  MAX  OFF 		550 g	Valkuaisvaahdon vatkaaminen suklaamoussea varten
Varmat tulokset – Kermavaahto		 65 – 155 s  MAX  OFF 		1,9 kg	Kakun täyte/ päällinen Muotoilu suklaahiireksi.
Taikinan vaivaus		 10 minuuttia (1–15 min)  Min-1 (min-1)  OFF 		 1,6 kg	Sämpylät, pizzataikina
Taikinan nostatus		 1 tuntia (5 min–2 h)  OFF   30 °C (25 °C–25 °C)			Hiivataikinoiden nostattaminen
Popcorn		 10 min (5–15 min)  OFF   180 °C 		 20 g  20 g	Tuoretta kotona tehtyä popcornia *Käytä aina esiasetusta parhaiden tulosten saamiseksi.
Lihan ruskistus	 	 3 min–140 s   2   200 °C		200 g	Parhaat tulokset saat käyttämällä ruskistettua lihaa erinä, joiden koko on 100–200 g.
Suklaan sulatus		 5 min (1–10 min)  1   60 °C	30 min 35 °C	500 g	Suklaamousse

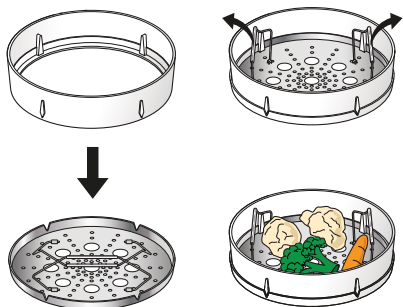
Esiasetusten käyttötaulukko – jatkoa

Esiasetus	Suosittelut työväline	Oletusasetukset (voidaan säätää)	Lämpimänäpito- vaihe	 (Max)	Ruokaohjeita / käyttökohteita
Roux-pohjainen		⌚ 4 minuuttia (4-15 min) ⌚  1  🌡️ 95 °C (95 °C – 120 °C)		 80 g  80 g	Käytä pohjana erilaisille kastikkeille
Bechamel-kastike		⌚ 12 minuuttia (4-10 min) ⌚  1  🌡️ 90 °C – 95 °C (90 °C – 120 °C)	30 minuuttia  4 65 °C	 80 g  80 g  1 L	Tavallinen valkokastike erilaisille ruokalajeille.
Pannulla paistaminen		⌚ 4 minuuttia  ⌚  2  🌡️ 180 °C 		 200-250 ml öljyä	Parhaat tulokset saat käyttämällä maapähkinä- tai kasviöljyä. Työskentele vaihteittain, paista rapeaksi.
Kasviskastike		⌚ 3 minuuttia (3-6 min) ⌚  2  🌡️ 120 °C (110 °C – 130 °C)		2 rkl öljyä	Vihannekset, liha, merenelävät
Haudutus		⌚ 12 minuuttia (3 min to 2 h) ⌚  2 –  4 🌡️ 98 °C – 140 °C (90 °C – 140 °C)	30 minuuttia  4 65 °C	2 litraa	Muhennokset Pataruoat Vihannesliemet
Keittäminen		⌚ 23 minuuttia (3-45 min) ⌚ OFF  🌡️ 105 °C – 140 °C (105 °C – 140 °C)		2 litraa	Vihannekset Pasta
Höyrytys		⌚ 23 minuuttia (5 min – 45 min) ⌚ OFF  🌡️ 100 °C		450 g	Lohi en papillote

Cooking Chef -laitteen käyttö - Höyrytyslisälaite

Käyttökaaviot ja -ohjeet

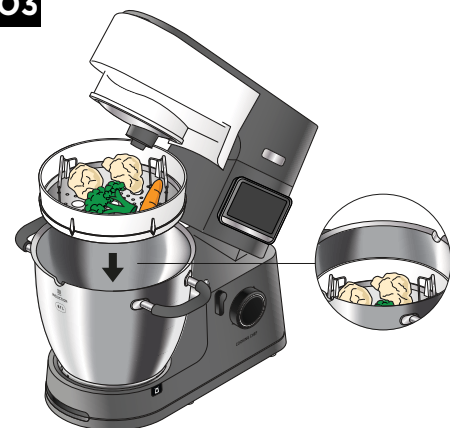
01



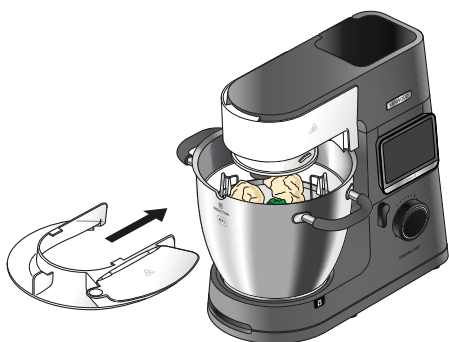
02



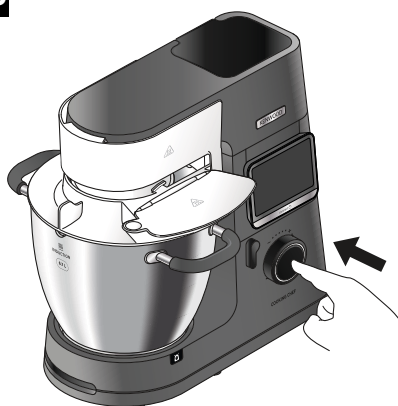
03



04



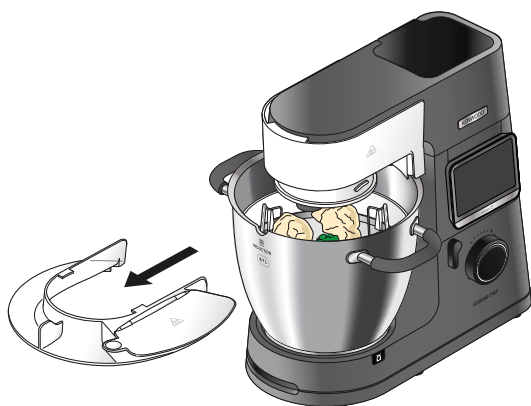
05



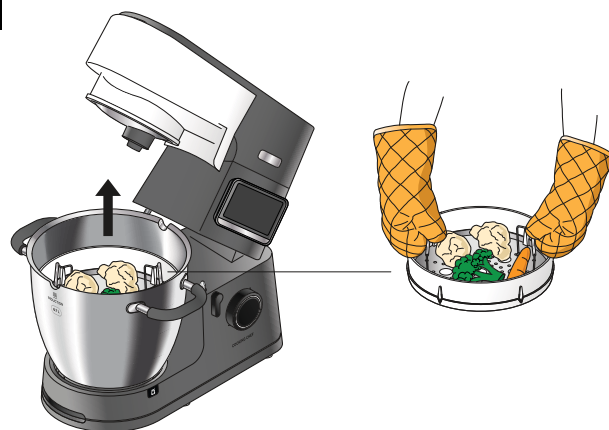
06



07



08



Tärkeää

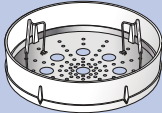
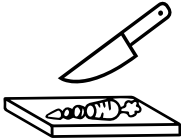
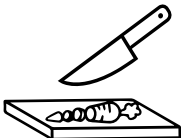
- Nesteet, tiivistynyt kosteus, höyrykypsennysosa ja keittiökone ovat kuumia, joten toimi varovasti. Käytä patakintaita.
- Älä yritä asettaa sekoitustyövälinettä paikalleen, kun höyrytysastia on käytössä.
- Älä anna laitteen kiehua kuivaksi. Lisää vettä tarvittaessa.
- Kun käytät höyrytysastiaa, pidä Cooking Chef poissa etäällä seinistä ja kaappien alta. Höyry voi vahingoittaa niitä. Mausta ruoka vasta kypsennyksen jälkeen.

- 1 Aseta irrotettava astia tasaiselle pinnalle. Varmista, että kahvat on taitettu sisään.
- 2 Aseta tukirengas astiaan. Varmista, että sen päällä sijaitsevat kahvan tuet sopivat astian V-muotoisiin koloihin.
- 3 Taita kahvat ulos ja sovita ne kahvan tukiin.
- 4 Aseta kypsennettävä ruoka tarjottimeen. Vihannekset on puhdistettava ja kuorittava perusteellisesti.
- 5 Lisää tarvittava määrä vettä kulhoon (ks. Käyttökaavio). Suodatettu vesi on parasta, koska se vähentää kalkin kertymistä ja laikuttumista.
- 6 Aseta koottu höyrytysastia kulhoon. Se asettuu oikealle korkeudelle. Kootun höyrystimen yläreunan tulee olla noin 5 cm kulhon yläreunan alapuolella.
- 7 Sovita lämpösuojus sekoituspäähän.
- 8 Sovita kulho ja höyrytysastia keittiökoneeseen.
- 9 Laske sekoituspää alas ja aseta roiskesuoja paikalleen.
- 10 Valitse höyryn esiasetus ja säädä ruoanvalmistusaika (suositellun käyttökaavion mukaisesti). Aloita painamalla säädintä.
- 11 Anna kypsyä vaadittava aika.
- 12 Poista roiskesuoja.
- 13 Nosta sekoituspää.
- 14 Nosta höyrytysastia sen kahvoista. Varo, että ne eivät taitu sisäänpäin (käytä suojakäsineitä poistaessasi höyrytyskorin kulhosta).
- 15 Aseta höyrytysastia suurelle levyille tai tarkoitukseen sopivaan astiaan.
- 16 Irrota kahvat ja taita ne keskelle. Nosta tukirengas irti ja taita kahvat ulos.
- 17 Ota ruoka pois.

Vihjeitä ja neuvoja

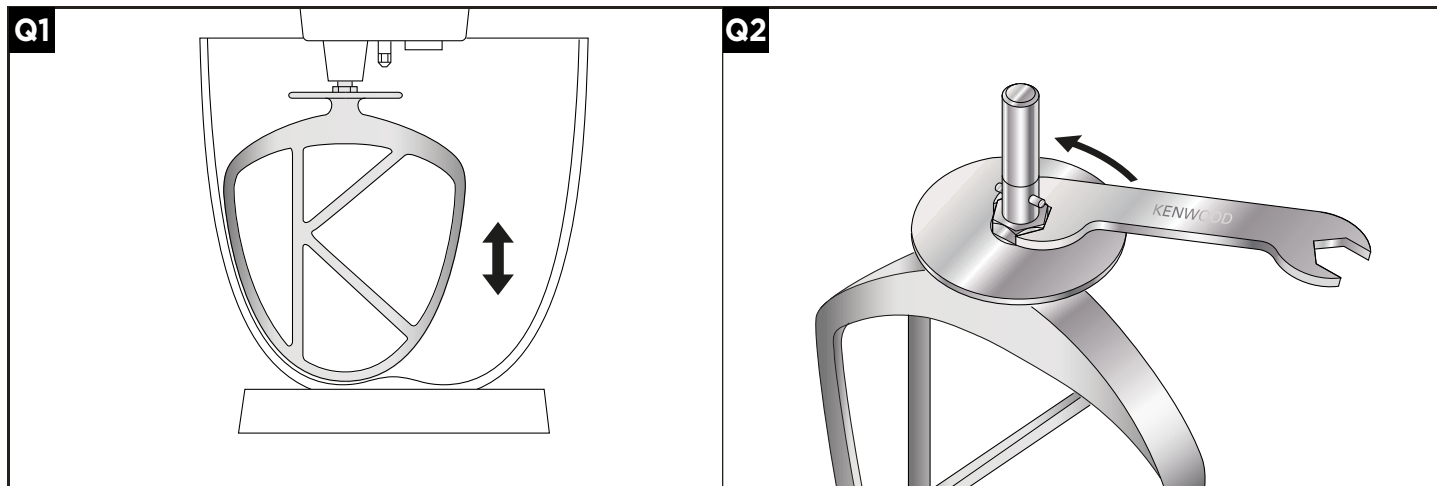
- Kulhoon jäänyt neste soveltuu hyvin keiton tai liemen valmistamiseen.
- Jätä ruokapalasten väliin raot.
- Valmistettaessa suuria määriä sekoita valmistuksen puolivälissä.
- Samankokoiset ainekset kypsyvät tasaisesti.
- Jos höyrykypsennät erilaisia aineksia, lisää nopeammin kypsyvät ainekset jälkeempäin.
- 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 kypsytetty, aseta aika uudelleen. Voit joutua lisäämään vettä.
- Kypsennysajat ovat vain ohjeellisia. Tarkista aina ennen ruoan syömistä, että se on täysin kypsää.

Käyttökaavio

P		 (MAX)	 (Minuuttia)	H ₂ O
		450 g	20	500 ml
		3	15	500 ml
  		450 g	15	500 ml
 		450 g	20-30	650 ml
		450 g	30-40	650 ml
		300 g	30-40	650 ml
 		450 g	15-20	500 ml

Työkalun säätäminen

Käyttökaaviot ja -ohjeet



Tärkeää

- Taikinatyöväline – tämä työväline on säädetty tehtaalla, joten sitä ei voi säätää.
- Vispilä ja K-vatkain Vispilän ja K-vatkaimen tulee lähes koskettaa kulhon pohjaa. Säädä korkeutta tarvittaessa laitteen mukana toimitetulla avaimella.
- Sekoitustyöväline ja vaahdotusvatkain – Sekoitustyövälineen ja vaahdotusvatkaimen tulee lähes koskettaa kulhon pohjaa.

Vispilä, K-vatkain, vaahdotusvatkain – Säätö

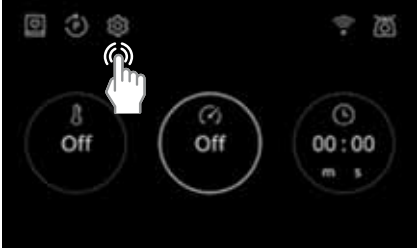
- 1 Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2 Nosta keittiökoneen pää ylös ja työnnä vispilä, K-vatkain tai vaahdotusvatkain paikalleen.
- 3 Laske sekoituspää alas. Jos etäisyyttä on säädettävä, nosta sekoituspää ja irrota työväline.
- 4 Löysennä mutteria mukana toimitetun kiintoavaimen avulla, jotta voit säätää 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 sekoituspää alas. Tarkista asento edellä kuvatulla tavalla.
- 7 Toista edelliset toimet, kunnes työväline on oikeassa asennossa. Kun asento on oikea, kiristä mutteri tiukkaan.

Sekoitustyövälineen säätö

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

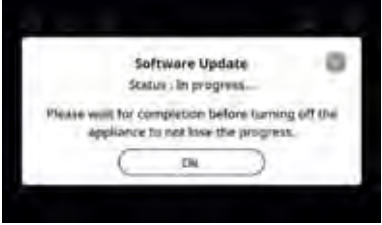
Ohjelmistopäivitykset

- Laitteesi saattaa vaatia ohjelmistopäivityksiä ensimmäisen käytön yhteydessä ja käyttöikänsä aikana.
- Koneesi tulee olla yhteydessä internetiin, jotta päivitys voidaan ottaa käyttöön. Jos haluat muodostaa yhteyden internetiin, toimi käsikirjan osion ”Yhdistäminen sovellukseen Kenwood & Me” mukaisesti..
- Koneellesi on kahdenlaisia päivityksiä.
 - 1) Pakollinen ohjelmistopäivitys
 - 2) Ohjelmistopäivitys
- Ohjelmistopäivitykset ovat automaattisia ja oletusarvoisesti käytössä.
- Muiden kuin pakollisten ohjelmistopäivitysten automaattiset päivitykset voidaan poistaa käytöstä; tämä voidaan tehdä asetusvalikosta.

R1 	R2 	R3 
---	--	---

Tärkeää

- Automaattisten päivitysten vaihtaminen tilaan OFF (ei käytössä) ei lopeta pakollisia päivityksiä. Pakolliset päivitykset tapahtuvat automaattisesti.
- Älä sammuta laitetta päivityksen aikana.

	Automaattinen päivitys on käynnissä. Paina WiFi-kuvaketta, jos haluat saada lisätietoja Ohjelmistopäivityksen tyypistä.
 	Tilatietojen näytöt.
	Paina tätä kuvaketta, jos haluat saada lisätietoja pakollisesta ohjelmistopäivityksestä
	Ilmaisee, että ohjelmistopäivitys on valmis. Paina kuvaketta, jos haluat saada lisätietoja.
	Ilmaisee, että ohjelmistopäivitys epäonnistui. Paina kuvaketta, jos haluat saada lisätietoja.

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohteista tai siirry osoitteeseen 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-huoltokorjaamoon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta 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.

Ongelmanratkaisuhje

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Keittiökone ei kuumenna ruokaa. Näytössä näkyy virheilmoitus ja laitteesta kuuluu äänimerkki.	Jokin turvatunnistin on lauennut.	Tarkista, näkyykö syy näytössä. • Varmista, että sekoituspää on lukittu alasettoon. • 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 turvaominaisuus.
Ruoka palaa kulhon pohjaan.	1 Valittu lämpötila voi olla liian korkea. 2 Käytössä on vääränlainen työväline. 3 Sekoitusviive 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 sekoitusviivettä tai ota käyttöön jatkuva sekoitus. 4 Säädä 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 Sekoitusviive tulee liian usein. 3 Aineksia on kypsennetty liian pitkään. 4 Käytössä on vääränlainen työväline.	1 Alenna lämpötilaa. 2 Pidennä sekoitusviivettä. 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 sekoituspää on laskettu alas. 3 Tarkista, että käytössä on oikea työväline.
Sekoituspäätä on vaikea sulkea.	1 Jos kulhon pohjalla on kovia aineksia, kuten suklaata, sekoituspää ei lukkiudu alasettoon. 2 Sekoitustyöväline on kiinnitetty virheellisesti.	1 Lisää ainekset, kun sekoituspää on laskettu alas. 2 Varmista, että sekoitustyöväline 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 aineisiin. Vaahdotusvatkain ei nosta aineksia kulhon pohjalta.	Työvälineen korkeus on väärä. Sitä on säädettävä.	Säädä korkeutta oikean kokoisen kiintoavaimen avulla. Lisätietoja on Työvälineen korkeuden säätäminen -kohdassa.
K-vatkain, vispilä tai vaahdotusvatkain osuu sekoitustyövälineeseen.	Sekoitusapukiinnike on kiinnitetty.	Poista sekoitusapukiinnike. Sitä saa käyttää vain yhdessä sekoitustyövälineen kanssa.
Lisälaitetta ei voi kiinnittää hitaan nopeuden aukkoon.	Tarkista, että lisälaite on yhteensopiva laitteen kanssa. Tähän aukkoon on kiinnitettävä Twist-liitosjärjestelmään kuuluva lisälaite, jonka malli on KAX  .	Tähän paikkaan mahtuu vain KAX-tunnuksella varustettu Twist-liitosjärjestelmään kuuluva lisälaite  . Bar-liitosjärjestelmään  kuuluvat lisälaitteet voidaan yhdistää yleiskoneen Twist-liitäntään KAT002ME-sovittimen avulla. <i>Lisätietoja on osoitteessa</i> www.kenwoodworld.com/twist

Ongelmanratkaisuhje (jatkoa)

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Keittiökone pysähtyy käytön aikana.	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.
Keittiökone pysähtyy käytön aikana.	Lämpösuoja tai aukon kansi on irrotettu.	Kiinnitä lämpösuoja tai aukon kansi ja käynnistä uudelleen.
Näyttö sammuu.	Keittiökone on jätetty pistorasiaan kytketyksi yli 19 minuutiksi ilman toimintaa ja se on mennyt pois päältä.	Paina kosketusnäyttöä tai käännä säädin uudelleen asetuksen kohdalle.
Keittiökone pysähtyy käytön aikana.	Lämpösuoja tai kiinnitysaukon kansi poistettu.	Aseta lämpösuoja tai kiinnitysaukon kansi paikoilleen ja käynnistä uudelleen.
Näytössä näkyy aakkosnumeerinen virhekoodi,	Laite ei toimi oikein.	Ota yhteys valtuutettuun Kenwood-huoltokorjaamoon. Löydät lähimmän valtuutetun Kenwood-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.
Laitteeseen ei tule virtaa /näyttö on pimeä.	Pistoketta ei ole työnnetty pistorasiaan. On/Off-kytkintä ei ole käytetty. Laite on mennyt pois päältä.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa. Paina On/Off-kytkin On "I" -asentoon. Kosketa näyttöä tai käännä säädintä.
Laite ei toimi.	Valitsinta ei ole painettu.	Aloita kypsentaminen 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 lisälaite tai nopeus.	Vähennä aineosien määrää tai järjestä ne uudelleen kulhossa ja käynnistä laite uudelleen. Katso lisätietoja lisälaitteesta ja/tai nopeudesta ohjelman tiedoista ja nopeussuosituskaaviosta.
	Tunnettua Wi-Fi-verkkoa ei löydy.	Laite on saatettu siirtää tai reitittimestä on voitu katkaista virta tai se on ehkä käynnistettävä uudelleen.
	Wi-Fi-yhteys on käytettävissä, mutta pilvipalvelimiin ei voi muodostaa yhteyttä.	Reitin on ehkä käynnistettävä uudelleen. Voit myös ottaa yhteyden internetpalveluntarjoajaasi. Tarkista internet- ja lähiverkkoyhteys.
Selostus laitteen merkkiäänistä		
Yksiosainen äänimerkki	Käyttäjä painaa ja muuttaa asetusta. Parametrien painaminen pitkään - nollaa asetuksen, kun laite ei ole käynnissä. Kone on yhdistetty käyttäjätiliin ja kone on yhteydessä internetiin.	Normaali toiminta Normaali toiminta Normaali toiminta
Kaksiosainen äänimerkki	Varoittaa kuluttajaa seuraavista: A) Suuren nopeuden aukon (High Speed Outlet) kansi puuttuu B) Hitaan nopeuden aukon (Slow Speed Outlet) kansi puuttuu C) Kulho puuttuu D) Lämpösuojaus puuttuu	A) Vaihda suuren nopeuden aukon kansi B) Vaihda hitaan nopeuden aukon kansi C) Kiinnitä kulho D) Asenna lämpösuojaus

Ongelmanratkaisuhje (jatkoa)

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Kolmiosainen äänimerkki	Konevirheet, mukaan lukien seuraavat: • Moottorin ylikuormitus • Lämmitysvirhe • Muut virheet – katso kulloinenkin virhekoodi ja toiminto näytöstä	Virhe – toistuu joka minuutti, kunnes virta kytketään päälle / pois päältä
Kaksiosainen äänimerkki	Säädintä painettu – toiminta on aloitettu	Normaali toiminta
Kolmiosainen äänimerkki	Ilmoitus, joka merkitsee jotakin seuraavista: • Ajastimen aika kulunut loppuun manuaalisessa tilassa. • Ajastimen aika kulunut loppuun reseptitilassa. • Lämpimänä pidon jakso päättynyt.	Normaali toiminta
Kun otat yhteyden asiakaspalveluun, sinulta voidaan kysyä ohjelmiston versiota. Näet sen painamalla asetusvalikon kuvaketta ja valitsemalla Tietoja laitteesta -vaihtoehdon.		
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 keittiökonetta vasten tai sen alle. Keittiökone 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.	Keittiökonetta on siirretty käytön aikana. Kulhon reunaa kosketettiin, kun ainesosia punnittiin.	Aseta keittiökone aina kuivalle, tasaiselle ja vakaalle alustalle ennen punnitsemista. Älä siirrä keittiökonetta tai kosketa kulhoa punnitsemisen aikana. Nollaa näyttö ennen seuraavien ainesosien punnitsemista.
Metrijärjestelmän mukaisten ja englantilaisten mittayksiköiden välillä ei voi vaihtaa nopeasti.	Keittiökoneen asetuksia määritetään, jotta se voi näyttää aiemmin valitun yksikön ja mittauksen.	Odota 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 keittiökone on yhdistetty verkkoon, jonka signaali on vahva. Pyydä internetpalveluntarjoajalta ohjeita verkon signaalin vahvistamiseksi. Varmista, että mobiililaitte on yhdistetty samaan WiFi-verkkoon kuin keittiökone. Valitse WiFi-verkko mobiililaitteen asetuksissa.
Jos ongelma ei korjaannu, ota yhteys lähimpään valtuutettuun Kenwood-huoltokorjaamoon. Löydät lähimmän valtuutetun Kenwood-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.		

Ecodesign-tiedot

Verkkoliitäntä: Yksi WiFi-verkkoliitäntä, oletusarvoisesti aktiivinen.

Mallinro:	TYPE: KCL96
RF-taajuusalue:	WiFi: 2412-2472 MHz Bluetooth (LE): 2402-2480 MHz
Suurin lähetysteho:	WiFi: < 20 dBm Bluetooth (LE): < 10 dBm
Yhteystiedot	WiFi: 2.4GHz IEEE 802.11 b / g / n Bluetooth Low Energy (LE)

KCL96-laitteessa on yksi WiFi-verkkoportti, ja se on tarkoitettu käytettäväksi asetuksen muuttamiseen, valvontaan ja ruoanlaittoprosessin lopettamiseen, verkkolaitteet.

- Verkkoportti voidaan ottaa pois käytöstä asetusvalikosta valitsemalla Asetus > Yhteydet > WiFi "Off".
- Verkkoportti voidaan ottaa uudelleen käyttöön asetusvalikosta valitsemalla Asetus > Yhteydet > WiFi "On".

Uudelleen käyttöön ottaminen: Laite voidaan ottaa uudelleen käyttöön off--tilasta koskettamalla näyttö tai kiertämällä säädintä.

Tehdasasetusten palautus - tärkeää

Kun laite hävitetään, on tärkeää palauttaa se tehdasasetukset henkilötietojesi suojaamiseksi. Tämän asetuksen valitseminen poistaa kaikki laitteeseen tallennetut tiedot ja palauttaa sen tehdasasetuksille. Jos haluat palauttaa laitteen tehdasasetuksille, valitse *Asetukset* > *Oma laite* > *Tehdasasetukset*.

Türkçe

• Önemli Güvenlik Bilgileri	135-136
• Fişe takmadan önce	136
• Bakım ve Temizlik	137-138
• Parça Listesi	139-140
• Kenwood & Me Uygulamasına Bağlanma	140-141
◦ Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları	140-141
• Cooking Chef'inizi Ayarlamak İçin	141-142
◦ Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları	141-142
• Krema Çırpıcıyı Monte Etmek İçin	142
◦ Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları	142
• Yardımcı karıştırma klipsini takmak ve çıkarmak için	143
◦ Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları	143
• Cooking Chef'inizi Kullanma - Manuel İşletim (Pişirme Modu)	144-145
◦ Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları	144-145
◦ Yüksek hız, yüksek sıcaklık modu (HSHT)	145
◦ Tarifler	145
• Cooking Chef'inizi Kullanma - Manuel İşletim (Pişirme Harici)	146-149
◦ Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları	146-147
◦ Kullanım Tablosu	148-149
• Cooking Chef'inizi Kullanma - Kase Aletleri (Önerilen İşletim Hızları ve Sıcaklıkları)	150
• Cooking Chef'inizi Kullanma - Gösterge Ekranı Açıklamaları	151
• Sıcaklık ve Hız Ayarları	152
• Cooking Chef'inizi Kullanma - Eklentiler	152
◦ Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları	152
• Tarifler	153
• Cooking Chef'inizi Kullanma - Tartma Fonksiyonu	153
◦ Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları	153
• Cooking Chef'inizi Kullanma - Basit Dokunma Ön Ayarlar	154-156
◦ Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları	154
◦ Ön Ayar Kullanım Tablosu	155-156
• Cooking Chef'inizi Kullanma - Buharlı Pişirici Eklentisi	157-159
◦ Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları	157-158
◦ Kullanım Tablosu	159
• Alet ayarlama	160
◦ Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları	160
• Yazılım Güncellemeleri	161
• Servis ve Müşteri Hizmetleri	162
• Sorun giderme kılavuzu	163-165
• Ecodesign Bilgisi	166

Önemli Güvenlik Bilgileri

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.

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın. (Mutfak robotunun tabanında yer alan etiketler çıkarılmamalıdır).
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Fişten çekmeden önce, AÇMA/KAPAMA anahtarının **daima** 'O' (KAPALI) konumunda olduğundan emin olun.
- Alet/ek parça takmadan veya çıkartmadan önce, kullanımdan sonra ve temizlemeden önce **daima** cihazı kapatın ve fişini çekin.
- **Her zaman** uzuvları, saçları, mücevher ve sarkan kıyafetlerinizi hareketli parçalardan ve açıklıklardan uzak tutun.
- **Asla** parmaklarınızı menteşe mekanizmasına sokmayın.
- Asla, önerilen kullanım tablosunda belirtilen maksimum miktarları ve hızları aşmayın (bkz. tablo **K** ve **P**).
- Kaseye sıcak sıvı dökerken dikkatli olun, ani buharlaşma sebebiyle cihazdan dışarı sıçrayabilir.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini okuyun.
- Ağır olduğu için cihazı kaldırırken **daima** çok dikkatli olun. Kafanın kilitli olduğundan ve kaseinin, aletlerin, dış kapakların ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Cihazı taşıırken her zaman tabandan ve mikser başlığından tutun. Cihazı kase tutamağından veya düşük hız ya da yüksek hız çıkışına takılı eklentilerden **kaldırmayın veya taşımayın**.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde **asla** bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi **asla** ıslatmayın.
- 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.
- 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:
 - Uzatma kablosunun işaretlenmiş elektrik sınıfı, en az cihazın elektrik sınıfı kadar olmalıdır;
 - Kablo, tezgah veya masa üstünden aşağı sarkmayacak ve böylece çocuklar tarafından çekilmeyecek veya yanlışlıkla takılıp düşme riski oluşturmayacak şekilde yerleştirilmelidir.
 - Uzatma kablosu topraklı, 3 telli kablo olmalıdır. Cihazın elektriksel nominal değerleri ünitenin altında yer almaktadır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- 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.
- 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.
- Mikser kafasına bir eklenti takılıyken **hareket ettirmeyin** veya **kaldırmayın**, bunu yapmak Mutfak Robotunu dengesizleştirebilir.
- Cihazınızı kenara yakın yerlerde **çalıştırmayın** veya çalışma yüzeyini **sarkıtmayın** veya takıldığında eklentiye kuvvet uygulamayın; birim dengesizleşebilir ve devrilebilir, bu da yaralanmalara neden olabilir.
- **Asla** onaylanmamış eklentileri kullanmayın.
- Aynı anda birden fazla çıkış (Kase aleti yuvası ve Düşük hızlı çıkış) **kullanmayın**.
- Kase aleti kullanırken, cihazı çalıştırırken kaseinin her zaman takılı olduğundan **emin olun**.

Pişirme modu

- Tüm indüksiyon pişirme cihazlarında olduğu gibi, kredi kartı, manyetik ortam veya hassas elektronik ekipmanları cihaz kullanımdayken yakınına koymayın.
- Pişirme dışı bir moddayken, cihazı **asla** başıboş bırakmayın.
- Aleti pişirme modunda gözetimsiz bıraktığınızda aşağıdakilere dikkat edin:
 - ısı ve işlenecek maksimum miktarlarla ilgili yönergelerle uyulduğundan emin olun;
 - birim ve kablonun çocukların ulaşamayacağı yerde olduğundan ve çalışma yüzeyinin kenarından uzakta olduğundan emin olun;
 - 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 **asla** kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
 - Maksimum kapasiteleri **asla** aşmayın ve indüksiyon ısıtıcıyı kullanırken **asla** kase üzerindeki 3 litre maksimum dolum seviyesini geçmeyin.
- 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 **daima** çok

- dikkatli olun. Kaseyi çıkartıp taşımak için tutamakları kullanın.
- Sıcak kaseyi ve sıcak karıştırma araçlarını kullanırken fırın eldivenleri kullanın.
- Ürün üzerindeki  sembolü, yüzeyin kullanım sırasında sıcak olabileceğini gösterir.
- Kase aletlerini çıkartırken **daima** dikkatli olun, uzun süreli kullanımdan sonra sıcak olabilirler. Kaseinin alt kısmı ısıtma işlemi bittiğinden sonra uzun bir süre sıcak kalır.
- Kullanırken dikkatli olun ve sıcağa karşı duyarlı yerlere yerleştirirken çalışma alanı için **daima** koruyucu altlık kullanın.
- Özellikle sıçrama koruyucusunun kapağını açarken veya mikser kafasını kaldırırken mikser kasesinden çıkabilecek olan buhara **daima** 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.
- 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 nesneler sıcak hale gelebileceklerinden, kase tabanına/indüksiyon alanına konulmamalıdır.
- 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 buz dolabına konmalıdır.

Yüksek Hız Yüksek Sıcaklık Modu (HSHT) - 60°C ve daha yüksek sıcaklıklarda yüksek hızda karıştırmak için.

- Bu fonksiyon sadece çırpıcı ve/veya karıştırıcı aleti ile kullanılmalıdır.
- Maksimum pişirme kapasitesi olan 3 litre aşılmamalıdır.
- Sıçrama koruyucu takılı olmalıdır.
- Makine başıboş bırakılmamalıdır.

Krema Çırpıcı

- Yağ kullanarak pişirme yaparken kullanıma uygun değildir.

Buhar eklentisi

- Bu ek sizi yakabilecek buhar oluşturur.
- Özellikle sıçrama koruyucuyu çıkartırken veya besleme oluşunun kapağını açarken buharlı pişiricinin sepetinden çıkan buharın sizi yakmamasına dikkat edin.
- Parçaları taşıırken **daima** dikkatli olun, sıvılar, yoğunlaşma, buharlı pişirici parçası veya Mutfak Robotu parçası çok sıcak olacaktır. Fırın eldiveni kullanın.
- Parçaları takmadan veya çıkarmadan ya da temizlemeden önce **daima** cihazın fişini çekin.
- Et, kümes hayvanları, balık ve deniz ürünlerini iyice pişirin. Asla donmuş haldeyken pişirmeyin
- Yemekleri buharlı pişiricide **ısıtmayın**.

Güç Tüketimi

- AÇMA/KAPAMA Anahtarı "I" Konumundayken ve Wi-Fi ağ bağlantı noktası aktifken veya devre dışıyken.
 - Kullanılmadığında, 20 dakika içinde otomatik olarak KAPALI Moda geçer ve ekran kapanır.
 - KAPALI mod gücü: <0,3W.
- AÇMA/KAPAMA Anahtarı "O" Konumundayken.
 - Kapalı Moda otomatik geçiş: Uygulanamaz
 - Kapalı Mod Gücü: <0,3W.

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.

- İlk kullanımdan önce, parçaları yıkayın: Bkz. 'Bakım ve Temizlik'.

Bakım ve temizlik (Bkz. tablo S)

- Temizlemeye başlamadan önce **her zaman** aygıtın çalışmasını durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- İlk kullandığınızda düşük hız **çıkışında** ② bir miktar yağ görünebilir. Bu normaldir – temizleyin.
- Sıcaklık sensörlerinin metal yüzeyleri normal kullanım sırasında aşınma gösterebilir. Bu ürünün performansını etkilemez.
- Kullanmadığınız zaman krema çırpıcıyı mikse takılı olarak bırakmayın.

Cihaz, çıkış kapakları

- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın (makinenin alt tarafındaki ayaklar dahil).
- Asla suya batırmayın veya çözücü temizleyiciler kullanmayın.

Krema çırpıcı

- Temizlemeden önce **daima** aletten esnek lastik kısmı çıkarın.
- Lastik kısmı ve aleti sıcak sabunlu su ile yıkayın ve güzelce kurulayın. Alternatif olarak aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Not: 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 (S tablosuna bakın).
- Paslanmaz çelik tencerenizi temizlemek için **asla** tel fırça, sert yün veya çamaşır suyu kullanmayın. Kireç temizliği için sirke kullanın.
- Eğer kasenin 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

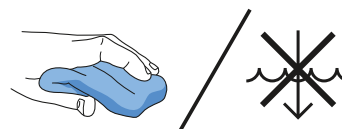
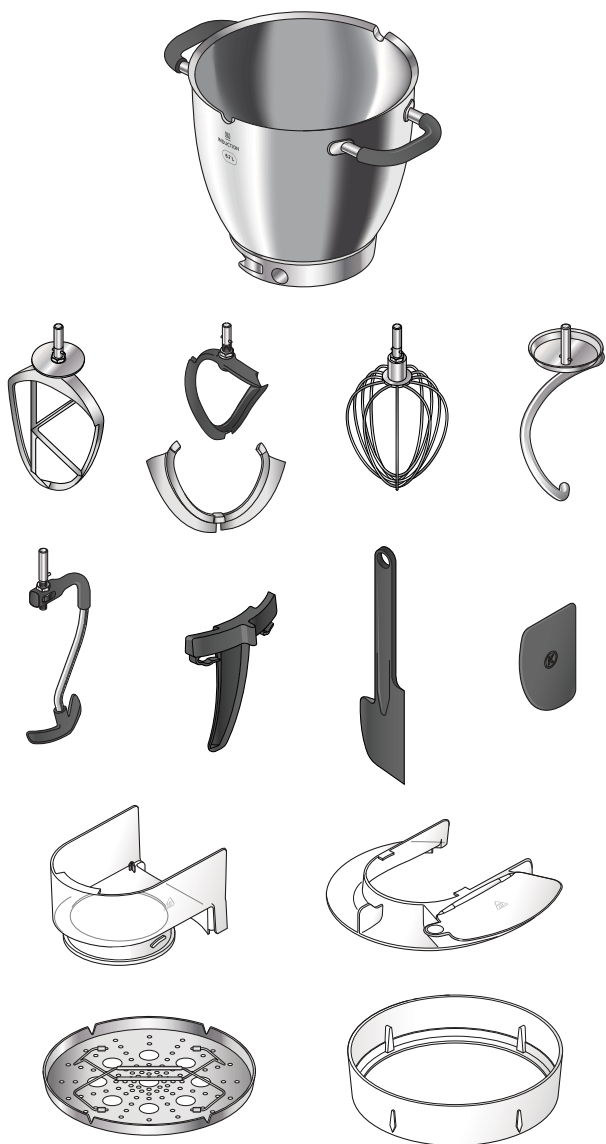
- Bu bölgenin yemekten arındırılmış olduğundan emin olun. Gerekirse bir boru temizleyici veya pamuklu çubuk kullanın.

Sıcaklık sensörleri

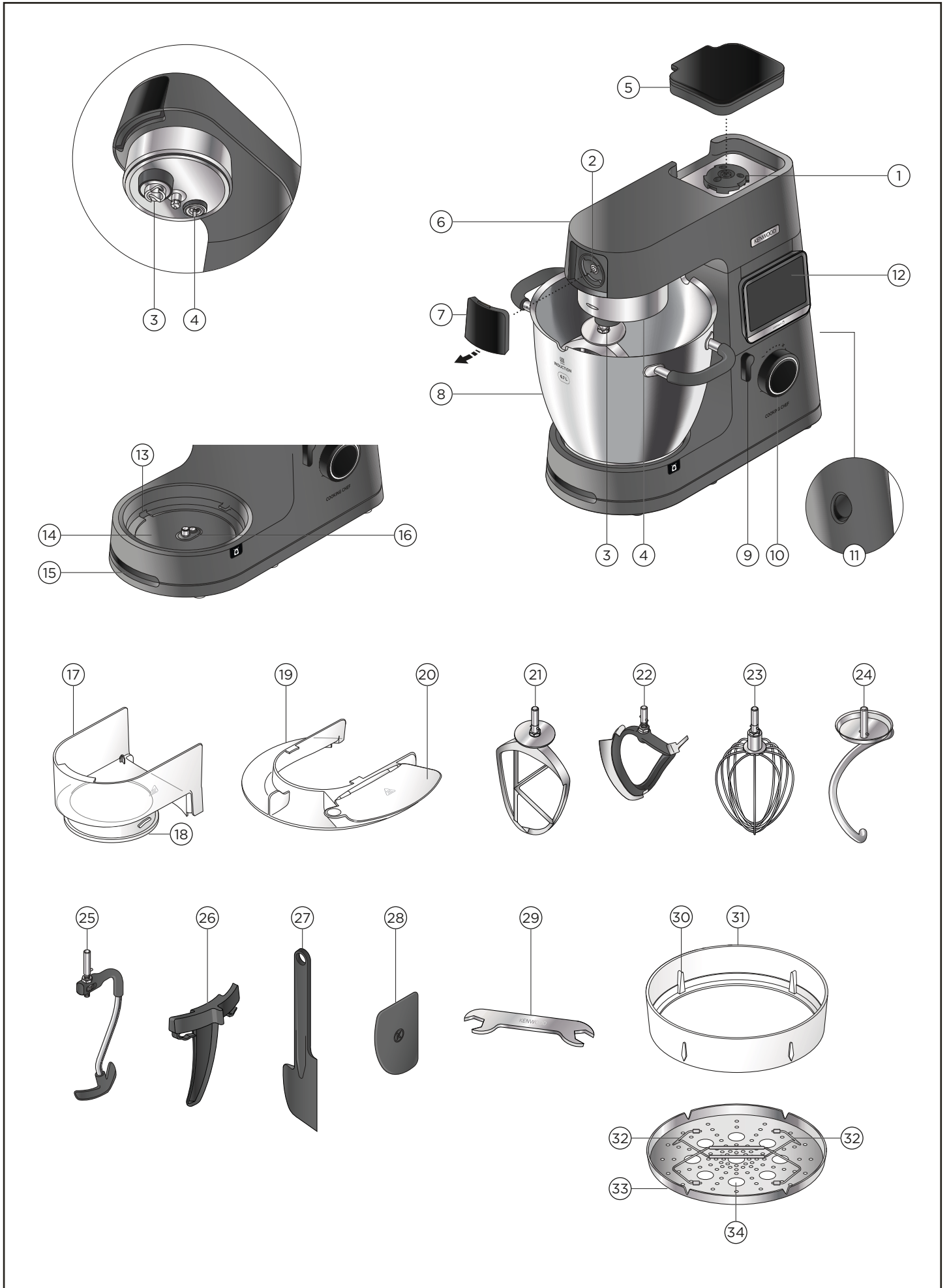
- Nemli bir bezle silin, sonra iyice kurulayın. Sensörleri temizlemek için asla çözücü temizleyiciler veya sivri araçlar kullanmayın.

Buhar Eklentisi

- Aleti Mutfak Robotunuzdan 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 kasenizin 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.



Parça Listesi



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 Gider deliği
- ⑭ Kase altlığı/indüksiyon alanı
- ⑮ Havalandırmalar
- ⑯ Sıcaklık sensörleri
- ⑰ Sıcaklık kalkarı

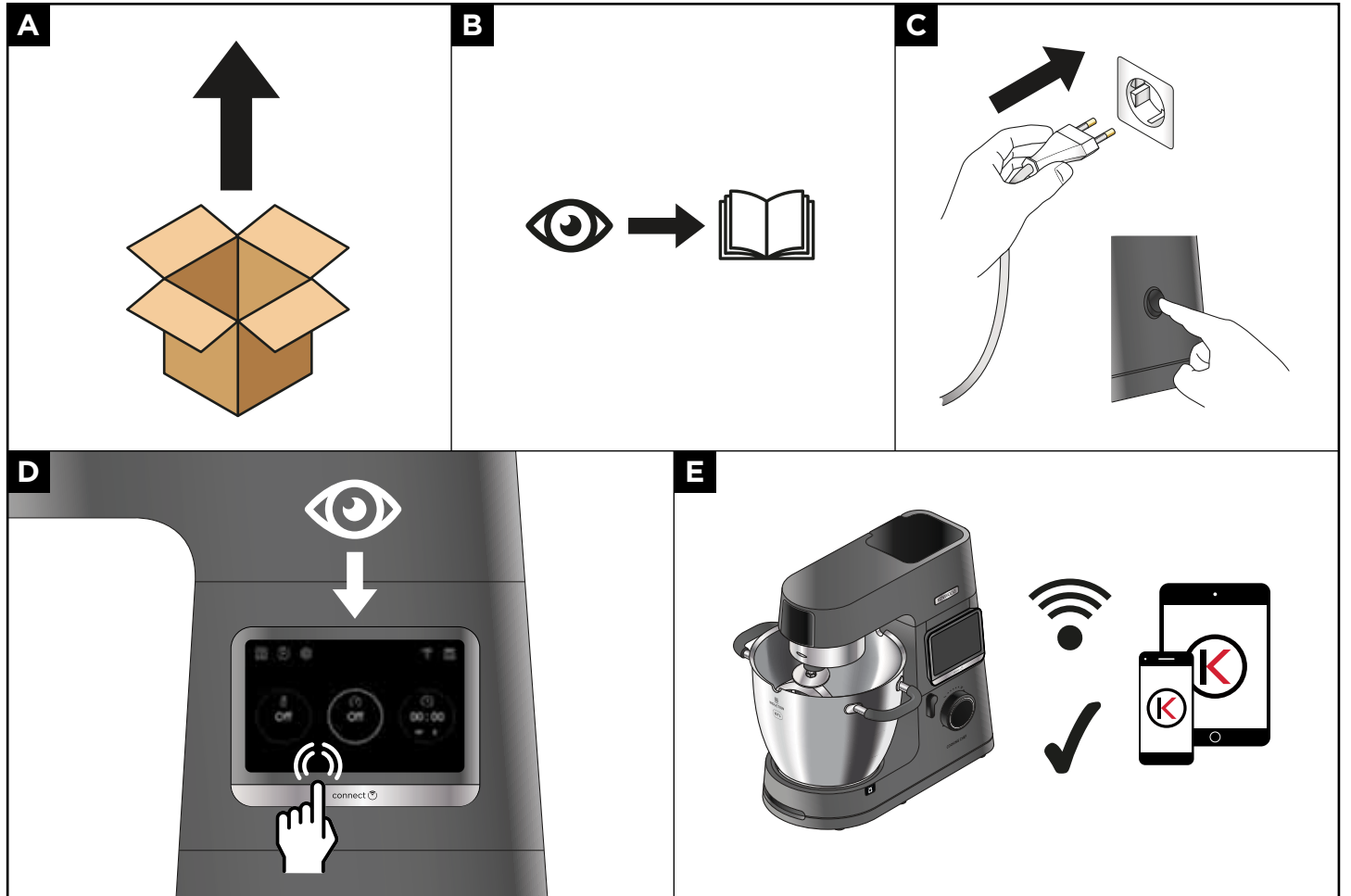
- ⑱ Kauçuk conta (çıkartılabilir)
- ⑲ Sıçrama koruyucusu
- ⑳ Besleme oluğu kapağı
- ㉑ K çırpıcı
- ㉒ Krema çırpıcı
- ㉓ Çırpıcı
- ㉔ Hamur aleti
- ㉕ Karıştırma aleti
- ㉖ Yardımcı karıştırma klipsi
- ㉗ Yüksek sıcaklık spatulası
- ㉘ Hamur sıyrıcı
- ㉙ Anahtar
- ㉚ Tutacak destekleri

Buhar eklentisi (opsiyonel)

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

Kenwood & Me Uygulamasına Bağlanma

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

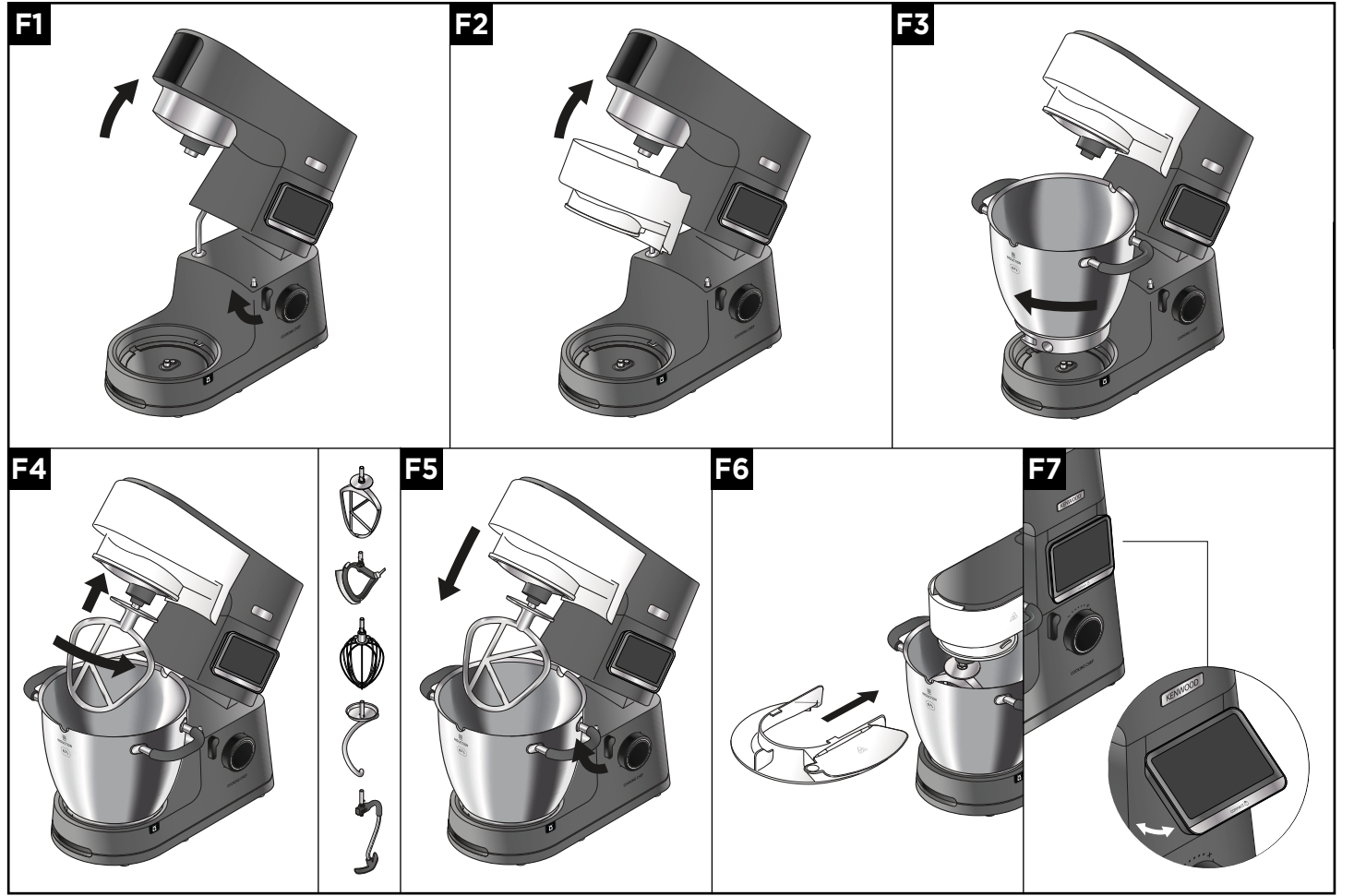
- **WiFi** - Sadece 2,4 GHZ'de IEEE802.11 b, g ve n ile çalışır.
- **Uyumluluk** - Kenwood & Me uygulaması iOS ve Android'in en son sürümleriyle uyumludur.
- **Fabrika Ayarlarına Sıfırla** - Cihazı atarken kişisel verilerinizi korumak için fabrika ayarlarına sıfırlamanız önemlidir. Bu seçeneğin seçilmesi üniteye kayıtlı tüm WiFi verilerini silecek ve fabrika ayarlarına geri döndürecektir. Cihazınızı fabrika ayarlarına sıfırlamak için Ayarlar > Fabrika Ayarlarına Sıfırla seçimini yapın.
- Ağ sıfırlama - cihazda saklanan tüm WiFi verilerini silmek için, ağı unut işlevini kullanın. Yeni bir ağa bağlanmak için, cihazın, akıllı telefonunuz veya tabletiniz üzerinden yeniden eşleşmesi gerekir. Cihazınızda ağ sıfırlama yapmak için Ayarlar>Bağlantı>Ağ Ayarları>Ağı Unut'u seçin.

Kenwood & Me uygulaması, cihazınızı, akıllı telefonunuz veya tabletiniz ile sınırlı şekilde kontrol etmenize izin verir.

- 1 Fişi takın ve güç ünitesinin yanındaki Açma/Kapama düğmesine basın.
- 2 Uygulama, ekranda beliren QR kodu taranarak indirilebilir. (Not: Mutfak robotunu ilk açtığınızda QR kodu taramadıysanız, QR koduna erişmek için ekranın köşesindeki wifi sembolüne  basın).
- 3 Ekrandaki talimatları takip edin.

Cooking Chef'inizi Ayarlamak İçin

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

- İndüksiyon alanı, sıcaklık sensörleri ve kaseğin dış yüzeyinin temiz olduğundan emin olun. Aksi taktirde sıcaklık sensörleri etkilenecek düşük bir pişirme performansı elde etmenize sebep olacaktır.
- Karıştırma aletini, hamur aleti, K-Karıştırıcı veya krema çırpıcı ile birlikte kullanmayın.

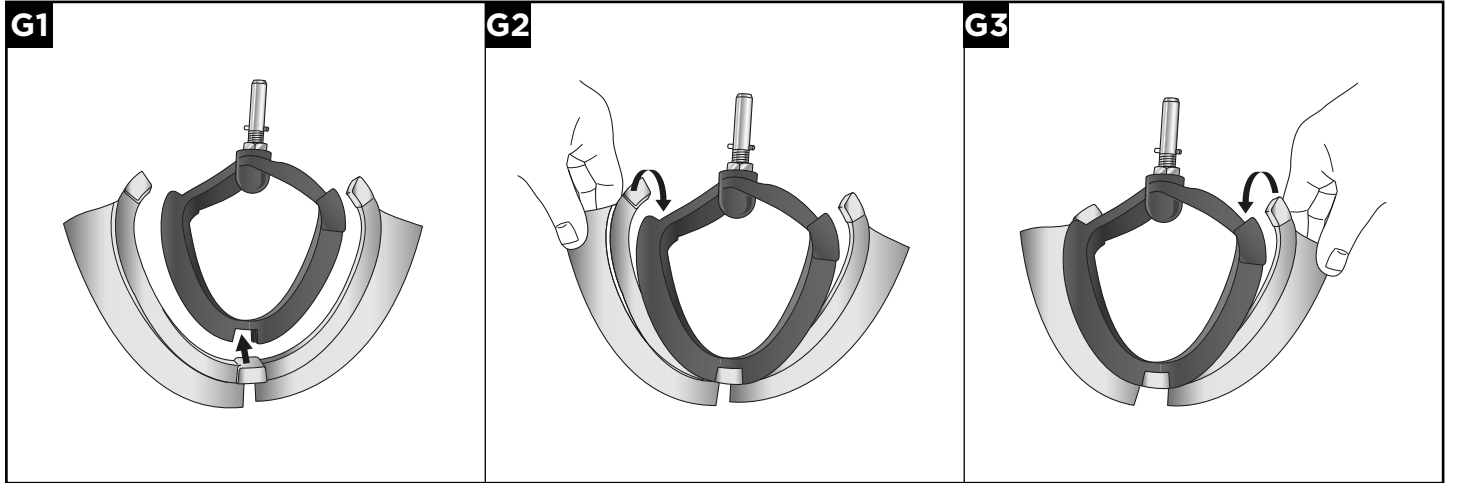
Sıçrama Koruyucu Ünitesi

- 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.
- Sıçrama koruyucuyu sadece mikser kafası kilitli pozisyondayken takın ve çıkartın.

- 1 Kafa kaldırma kolunu saat yönünde döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitleninceye kadar yükseltin.
- 2 Sıcaklık kalkanını mikserin kafasının altına tamamen yerleşinceye kadar yukarı itin.
- Cooking chef ısı olmadan kullanılıyorsa, Sıçrama koruyucu kullanılmadığı sürece ısı kalkanının takılmasına gerek yoktur.
- 3 Kaseyi tabana yerleştirin. Kilitlemek için saat yönünde çevirin.
- 4 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 çıkartmak için yukarıdaki 4. adımı tersten uygulayın. (Pişirme sonrası aletleri çıkartmak için her zaman fırın eldiveni kullanın).
- Karıştırma Aracı - karıştırma aracını kullanırken karıştırma yardımcı klipsi karıştırma eylemine yardımcı olmak için de kullanılabilir, bkz. 'karıştırma yardımcı klipsini takma ve çıkarma'. Karıştırma aleti, çırpıcı ile birlikte de kullanılabilir.
- 5 Mikser kafasını alçaltmak için hafifçe kaldırın ve kafa kaldırma kolunu saat yönünde döndürün. Kilitli pozisyonuna alçaltın.
- 6 Sıçrama koruyucuyu kase kenarına yerleştirin ve tamamen oturuncaya kadar ileri doğru kaydırın.
- Karıştırma sırasında malzemeler kabın içine doğrudan eklenebilir.
- 7 Sıçrama koruyucuyu çıkartmak için cihazdan geri doğru çekin.
- Not: Sıçrama önleyici, karıştırıcı kafasını kaldırmadan önce çıkartılmadıkça karıştırıcı kafası kaldırıldığında ısı kalkanına bağlı kalacaktır.
- 8 Sıcaklık kalkanını çıkartmak için mikser kafasını kilitleninceye kadar kaldırın. Aleti çıkartın, daha sonra sıcaklık kalkanını mikser kafasının altından aşağı doğru çekin. Not: Sıçrama koruyucuyu sadece mikser kafası kilitli pozisyondayken takıp çıkartın.
- 9 Ekranın görüntüleme açısı ayarlanabilir. Ekran açısını ayarlamak için, ekranın alt kısmını tutun ve nazikçe çekerek veya iterek istediğiniz konuma getirin.

Krema Çırpıcısı Monte Etmek İçin

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

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.

Yardımcı karıştırma klipsini takmak ve çıkarmak için Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



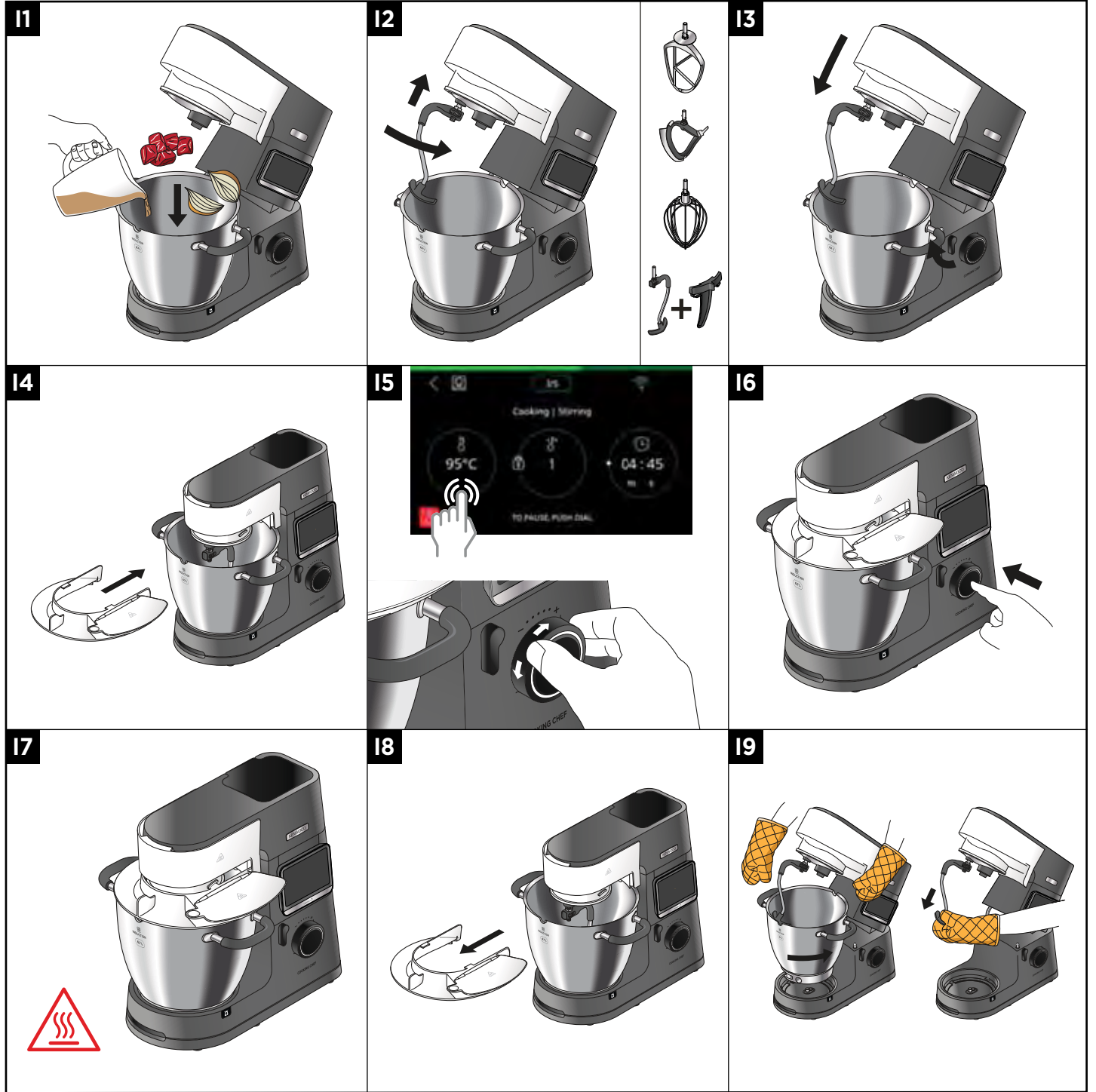
Önemli

- K-çırpıcı, çırpıcı, hamur aleti veya krema çırpıcı kullanılırken karıştırma destek klipsi takılmamalıdır.
- Yardımcı karıştırma klipsi, karıştırma işlemine yardımcı olması için kullanılabilir.

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

Cooking Chef'inizi Kullanma - Manuel İşletim (Pişirme Modu)

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

- Aletin, pişirme 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.

- 1 Pişirilecek malzemeleri ekleyin.
- 2 Gerekli aleti ve sıçrama koruyucuyu takın.
- 3 İstenen zamanı, hızı ve sıcaklığı ayarlayın.
 - Karıştırma aralıklarını ve puls işlevini kullanmak için kontrol kadranını saat yönünün tersine çevirin.
 - Sürekli hızları kullanmak için kontrol kadranını saat yönünde çevirin.
- 4 Başlatmak için kontrol kadranına basın.
 - Herhangi bir anda cihazı durdurmak için kontrol kadranına basın. Pişirme modundaysanız, ünite sıcak olacağı için dikkat edin.
 - Herhangi bir anda ısıtma işlemini durdurmak için, sıcaklığı 'KAPALI' konuma getirin.
 - 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.

5 Program bittiğinde cihaz 3 kez bip sesi çıkartacaktır.

Not: Herhangi bir süre belirlenmemişse, ısıtma ve karıştırma işlemi zamanlayıcı 8 saate ulaştığında otomatik olarak duracaktır.

Tavsiye ve İp Uçları - Pişirme

- Bazı tarifler, özellikle içeriğinde su miktarı fazla olanlar, 100°C'nin (suyun kaynama noktası) üzerinde bir pişirme sıcaklığına ulaşamazlar.
- Pişirme 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 pişirme 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.

Yüksek hız, yüksek sıcaklık modu (HSHT) (60°C ve üzeri sıcaklıklarda yüksek hızda karıştırmak için)

Önemli - Yüksek Hız Yüksek Sıcaklık Modu (HSHT)

- Yüksek Hız Yüksek Sıcaklık modu etkinleştirilmediği sürece, motor hızı, 60°C veya 60°C üzerindeki kase sıcaklıklarında güvenlik sebebiyle otomatik olarak sınırlandırılır.
- "Dikkat! sıcak kase ve malzemeler" ekran uyarı mesajı, karıştırma hızı (örn. Min - Max veya Puls) seçildiğinde ve sıcaklık 60°C ya da daha yüksek bir değere ayarlandığında otomatik olarak görüntülenir.
- Eğer mutfak robotu, kase sıcaklığı 60°C veya daha yüksek bir değere ayarlandığında karıştırma hızı dışında bir hızda çalışıyorsa, hem motor hem de ısıtıcı duracak ve "Dikkat! Sıcak kase ve malzemeler" ekran uyarı mesajı görüntülenecektir.
- "Dikkat! Sıcak kase ve malzemeler" uyarı mesajı 'Kabul Et' butonuna basılarak onaylandığında, motor kademeli olarak seçilen hıza çıkacak ve kâse önceden seçilen sıcaklığa ısıtılacaktır.
- Bu fonksiyon SADECE çırpıcı ve/veya karıştırma aleti veya krema çırpıcı ile kullanılmalıdır.
- Sıçrama koruyucu, Yüksek Hız Yüksek Sıcaklık Modu'nda takılı olmalıdır.
- Mutfak robotu başıboş bırakılmamalıdır.
- Maksimum pişirme kapasitesi olan 3 litre aşılmamalıdır.

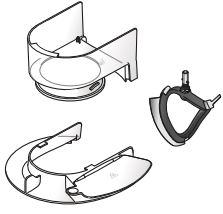
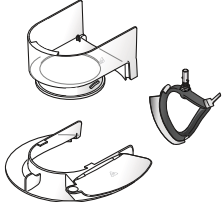
1 Zamanı (uygulanabilir ise), hızı ve 60°C veya üstünde bir sıcaklık seçin.

2 "Dikkat! Sıcak kâse ve malzemeler" uyarısı, HSHT moduna girdiğinizi bildiren bir mesaj olarak ekranın üstünde belirecektir.

3 Uyarı okunduktan ve anlaşıldıktan sonra HSHT moduna girmek istediğinizi onaylamak için evet tuşuna basın.

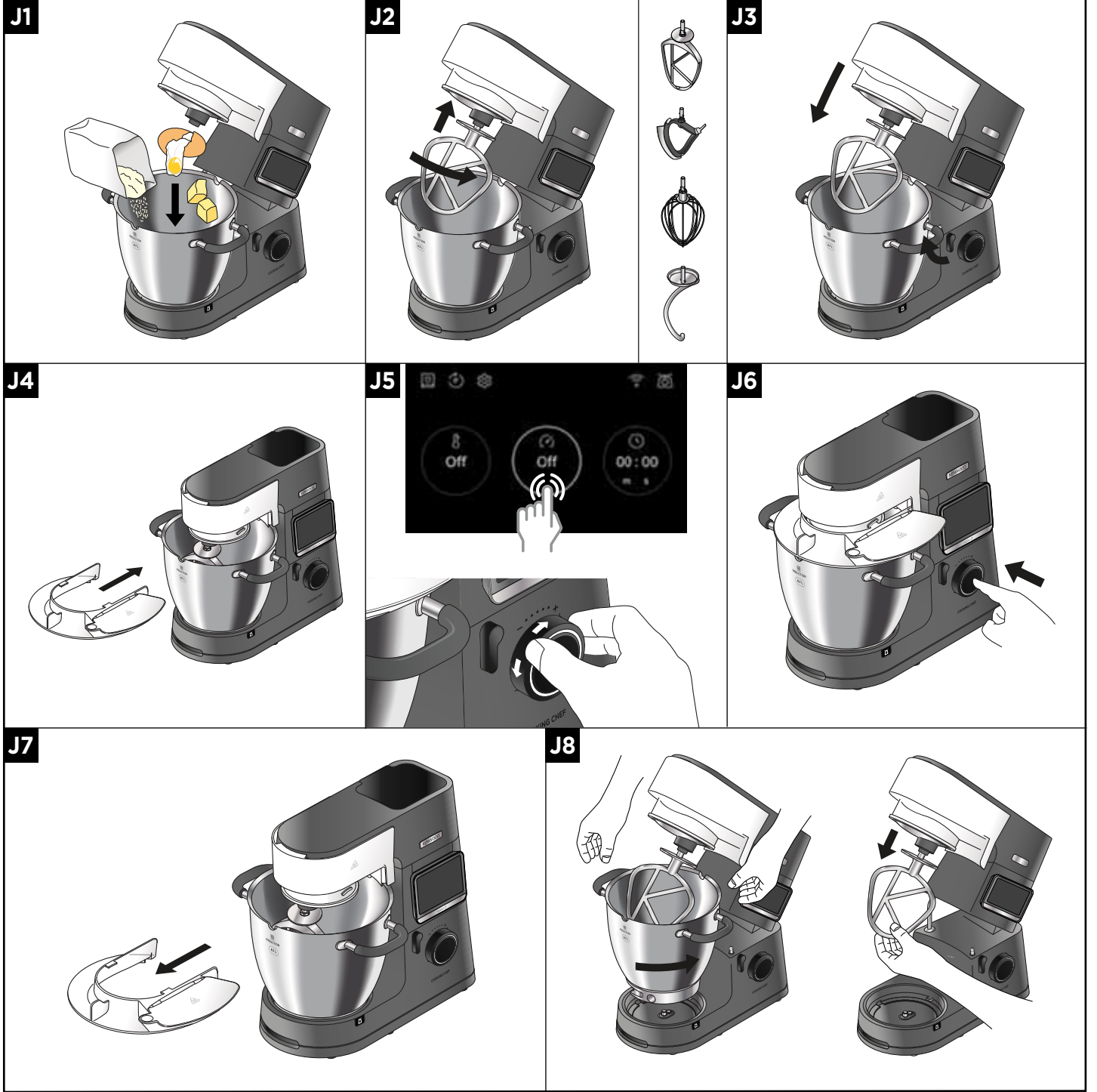
4 Başlatmak için kontrol kadrana basın.

Tarifler

Tarif	Kullanılan Alet	Ön Ayar / Manuel Ayarlar	Malzemeler
İngiliz Kreması		Manuel Ayarlar 🕒 15 dk. 🔄 1 🌡️ 85°C	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 } birlikte karıştırın
Pirinç Pudingi		Manuel Ayarlar 🕒 1 sa. 15 dk. 🔄 1 🌡️ 95°C	Aşağıdakileri bir kerede ekleyin: 150g kısa taneli pirinç 1L tam yağlı süt 75g pudra şekeri 2 çay kaşığı vanilya özütü

Cooking Chef'inizi Kullanma - Manuel İşletim (Pişirme Harici)

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

- Çırpıcıyı ağır karışımlarda kullanmayın (hepsi bir arada kekler, krema yağı ve şeker), zarar verebilirsiniz.
- Asla belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineye aşırı yükleme yapabilirsiniz.
- Cihazı kullanmadan önce makinenin alt tarafındaki ayakların ve çalışma yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.

1 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 Gerekli aleti ve gerekiyorsa sıçrama koruyucuyu takın.

4 Başlatmak için kontrol kadranına basın.

• Herhangi bir zamanda üniteyi durdurmak için kontrol kadranına basın.

• Çalıştırma esnasında herhangi bir anda mikser kafası kaldırılırsa, kase aleti duracaktır, mikser kafası indirildiğinde tekrar çalışmayacaktır. Mikseri tekrar çalıştırmak için mikser kafasını indirin ve kontrol kadranına basın.

5 Bir program tamamlandıktan sonra ünite 3 kere bip sesi çıkarır.

Not: Herhangi bir süre belirlenmemişse, karıştırma işlemi, zamanlayıcı 8 saate ulaştığında otomatik olarak duracaktır.

Tavsiye ve İp Uçları - Pişirme Harici

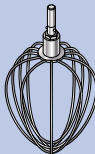
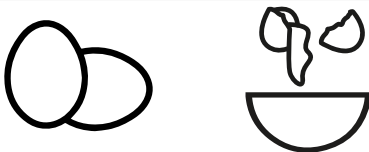
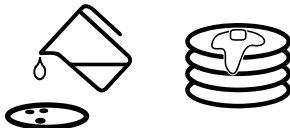
- Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.
- **K-Çırpıcı** - Malzemelerin birbirine geçmesini tamamen sağlamak için karıştırmayı durdurun ve kaseyi sık sık spatula ile kazıyın.
- Tarifiniz aksini söylemediği sürece pasta ürünleri için soğuk malzemeler kullanın.
- Kek karışımları için yağ ve şekeri karıştırırken daima oda sıcaklığında yağ kullanın veya önce yağı yumuşatın.
- **Çırpıcı** - Çırpıcıyı sadece, yumurta akları, krema ve yağsız sünger kekler gibi hafif karışımlar için kullanın, aksi takdirde çırpıcı hasar görebilir.
- Yumurta beyazlarını çırpmadan önce çırpıcı ve kasede yağ veya yumurta sarısı olmadığından emin olun. En iyi sonuç, yumurtalar oda sıcaklığında olduğunda elde edilir.

Tavsiye ve İp Uçları - Hamur Aleti

- Asla belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineye aşırı yükleme yapabilirsiniz.
- Makinenin zor çalıştığını duyarsanız kapatın, hamurun yarısını alın ve her bir yarıyı ayrı ayrı yapın.
- Malzemeler en iyi sıvıyı önceden koyarsanız karışır.
- Kuru maya (sulandırma gereken tür): ılık suyu kaseye dökün. Sonra maya ve şekeri ekleyin ve köpüklenene dek 10 dakika boyunca bekleyin.
- Taze maya: unun içine ufalayın.
- Diğer maya türleri: üreticinin talimatlarını takip edin.

Kullanım Tablosu

K 	 (MAKS)		 (Dakika)
  	 910 g	1	2
 	4 kg (20 yumurta karışımı)	Min-Max (Min-Maks)	2-4
	3 kg	Min-Max (Min-Maks)	5-10
	 (MAKS)		 (Dakika)
   	1,5 kg	Min-Max (Min-Maks)	4
 	4 kg (20 yumurta karışımı)	Min-Max (Min-Maks)	1-2
	3 kg	Min-Max (Min-Maks)	2-5

K			 (MAKS)	 (Dakika)
		16	Maks	1½-2
		 250 g 500 g 200 g	Min	10 san.
			Maks	1-½
		 x 2 180 ml	Maks	1-2
		 (MAKS)	 (Dakika)	
		 1,6 kg	Min	1
		 H ₂ O 960 g	1	4
		 1,6 kg	Min	1
		 720 g 18-22 °C		
		 800 g	1	4
		 180 g		

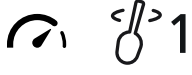
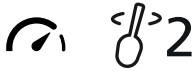
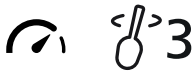
Cooking Chef'inizi Kullanma - Kase Aletleri (Önerilen İşletim Hızları ve Sıcaklıkları)

			
	20°C-59°C	Min-Max (Min-Maks)	
	60°C-200°C	N/A	
	20°C-200°C	Min-Max (Min-Maks)	
	20°C-59°C	Min-1 (Min-1)	
	60°C-200°C	N/A	
	20°C-59°C	Min-Max (Min-Maks)	
	60°C-200°C	🌀1 – 🌀4	
	20°C-200°C	🌀1 – 🌀4	
	20°C-200°C	🌀1 – 🌀4	
	20°C-200°C	Min-Max (Min-Maks)	

Cooking Chef'inizi Kullanma - Gösterge Ekranı Açıklamaları

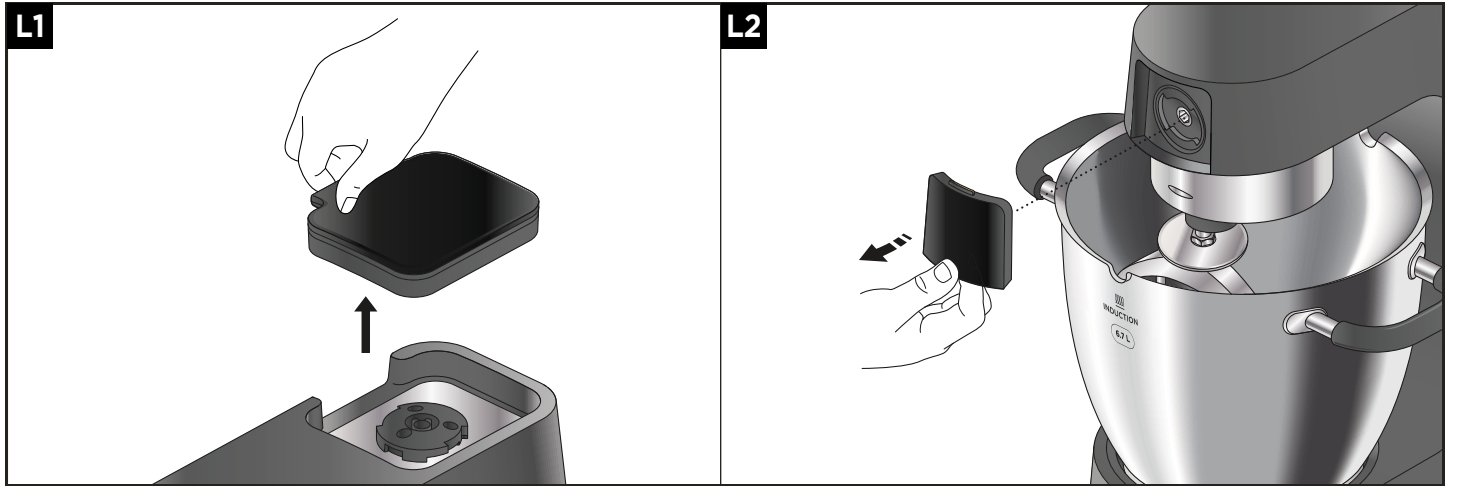
			
	Bu simgeye dokunarak, yerleşik tarif koleksiyonlarına ve uygulamadan indirilen koleksiyonlara erişebilirsiniz.		
	Bu simgeye dokunarak ön ayarlara erişebilirsiniz.		
	Bu simgeye dokunarak ayarlar menüsünü açabilirsiniz.		
	Bu simgeye dokunarak kasedeki malzemeleri tartabilir veya opsiyonel eklentileri kullanabilirsiniz.		
	Seçilen sıcaklığı gösterir.		
	Seçilen karıştırma aralığını gösterir.		
	Seçilen süreyi saat (sa), dakika (d) ve saniye (s) cinsinden gösterir.		
	Ayarın (süre, hız veya sıcaklık) ayarlanamayacağını gösterir.		
	Cihazın bir Wi-Fi ağına bağlı olduğunu gösterir.		
	Cihazın wifi ağına bağlı olmadığını ve cihazın bir kullanıcı hesabıyla eşleştirilmediğini gösterir.		
	Wi-Fi'nin kapalı olarak ayarlandığını gösterir.		
	Wi-Fi'nin açık olduğunu ama internet bağlantısı olmadığını gösterir.		
	Wi-Fi sunucu hatasını gösterir.		
	Güncellenen yazılımı gösterir.		

Sıcaklık ve Hız Ayarları

Sıcaklık Talimatlar	45°C	Çikolata Eritme
	72°C - 82°C	Buğulama
	98°C - 99°C	Kaynatma
	105°C	Kaynatma, Buharda Pişirme
	110°C - 130°C	Sebzeleri soteleme
	200°C	Et Kızartma
		Puls - Maksimum güçte kısa süreli işlemler için.
		Karıştırma aralığı 1 - Mikser sabit bir yavaş hızda çalışacaktır. Hafif bileşenleri daha ağır karışımlara katmak için kullanılır.
		Karıştırma aralığı 2 - Kısa duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu hız ayarlandığında 1,5 devir boyunca aralıklı olarak her 10 saniyede bir yavaş hızda çalışır.
		Karıştırma aralığı 3 - Orta duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu hız ayarlandığında 1,5 devir boyunca aralıklı olarak her 30 saniyede bir yavaş hızda çalışır.
		Karıştırma aralığı 4 - Uzun duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu hız ayarlandığında 1,5 devir boyunca aralıklı olarak her 5 dakikada bir yavaş hızda çalışır.
		Sürekli hızlar, min - maks.
	HSHT	60°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda Min - Maks. arası hızları kullanarak karıştırmak için.

Cooking Chef'inizi Kullanma - Eklentiler

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



1 Yüksek hız çıkış/Düşük hız çıkış kapağını çıkartın (varsa).

Yüksek hız çıkış kapağı

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

Düşük hız çıkış kapağı

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

2 Ek parçayı kendi kullanma talimatlarına göre takın.

3 Gereken süreyi ve hızı ayarlayın.

4 Başlatmak için kontrol kadranına basın.

5 Cihazı herhangi bir anda durdurmak için kontrol kadranına tekrar basın.

Tarif

Kuru erik marinatı

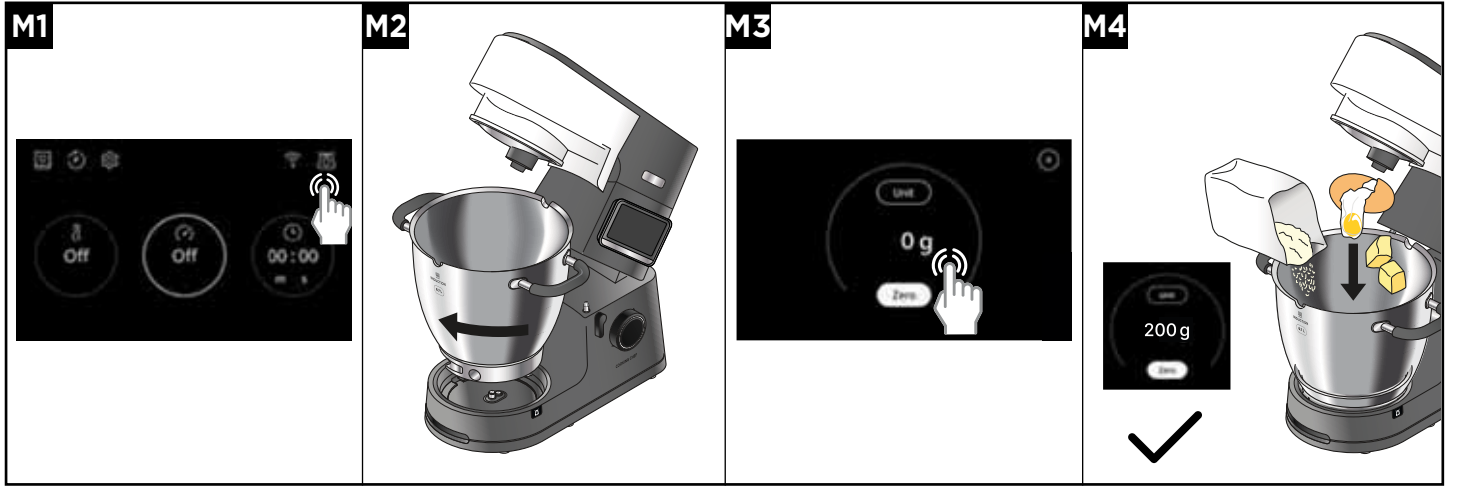
200g Şeffaf Akışkan Bal
40g Yumuşak Erik
40ml Su

- 1 Malzemelerin tümünü mini doğrayıcı/öğütücü içine koyun. Gece boyunca buzdolabında bekletin.
- 2 Eklentiği Mutfak robotuna takın.
- 3 4 saniye boyunca puls işlevini çalıştırın.
- 4 Gereken şekilde kullanın.

(Not: Mini doğrayıcı/öğütücü eklentisi ayrıca satın alınabilir).

Cooking Chef'inizi Kullanma - Tartma Fonksiyonu

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

- Tartma işlemine başlamadan önce cihazı daima kuru, düz ve dengeli bir yüzeyin üzerine koyun.
- Tartım yapılırken miksera veya kaseye baskı uygulamayın çünkü bu terazinin doğruluğunu etkiler.
- Tartma fonksiyonu mikser kafası aşağı veya yukarı konumdayken kullanılabilir.
- Tartma fonksiyonu 6 kg'a kadar hassastır.

- 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.

Cooking Chef'inizi Kullanma - Basit Dokunma Ön Ayarlar

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



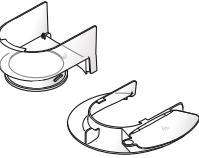
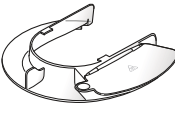
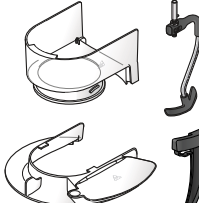
- 1 Ön Ayar Menüsünü seçin.
- 2 Kullanmak istediğiniz ön ayarı seçin.
- 3 Ekranda çıkan talimatları uygulayın.
- 4 Herhangi bir zamanda üniteyi durdurmak için kontrol kadranına basın. Kase ve araçlar sıcak olacağı için dikkatli olun.

Ön Ayar Kullanım Tablosu

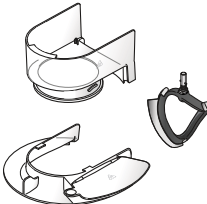
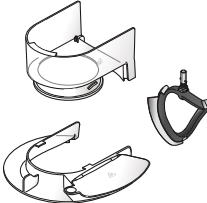
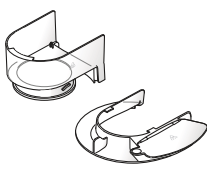
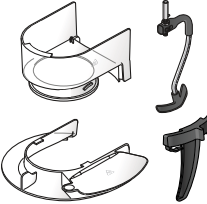
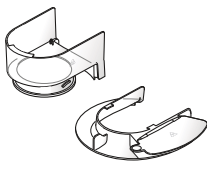
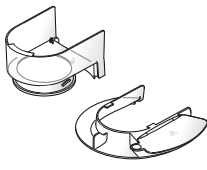
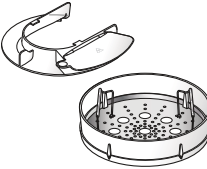
Varsayılan ayarlar mümkünse tarifinize uyacak şekilde ayarlanabilir.

Ayarlanamayan ayarlar  simgesiyle belirtilir.

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

Ön Ayar	Önerilen Alet	Varsayılan Ayarlar (ayarlanabilir)		Sıcak Tut Aşaması	 (Maks.)	Tarif Fikirleri / Kul- lanımları
Kesin sonuçlar - Krema		 90 - 120 s			2 kg	Viktorya Pandispanya, Cup cake
		 3				
		 KAPALI 				
Kesin Sonuçlar - Yumurta Beyazı Çırpma		 60 - 140 s			550 g	Çikolatalı mousse için yumurta beyazları
		 MAKS.				
		 KAPALI 				
Kesin Sonuçlar - Krem Şanti		 65 - 155 s			1,9 kg	Kek için dolgu/ süsleme Çikolatalı mousse karıştırma.
		 MAKS.				
		 KAPALI 				
Hamur Yoğurma		 10 dk. (1 - 15 dk.)				Küçük yuvarlak ekmek, Pizza
		 Dk. - 1 (dk. - 1)				
		 KAPALI 				
Hamur Kabartma		 1 sa. (5 dk. - 2 sa.)			 1,6 kg	Mayalı hamuru kabartma
		 KAPALI 				
		 30 °C (25 - 25 °C)				
Patlamış Mısır		 10 dk. (5 - 15 dk.)			 20 g	Evde taze patlamış mısır için * En iyi sonuçlar için daima ön ayarlı programı kullanın.
		 KAPALI 			 20 g	
		 180 °C 				
Et Kızartma		 3 dk. - 140 s 			200 g	En iyi sonuçlar için eti 100-200g'lık partiler halinde kızartın.
		 2 				
		 200 °C				
Çikolata Eritme		 5 dk. (1 - 10 dk.)		30 dk.	500 g	Çikolatalı Mousse
		 1 		4		
		 60 °C		35 °C		

Ön Ayar Kullanım Tablosu

Ön Ayar	Önerilen Alet	Varsayılan Ayarlar (ayarlanabilir)		Sıcak Tut Aşaması	 (Maks.)	Tarif Fikirleri / Kul- lanımları
Roux		 4 dk. (4 - 15 dk.)			 80 g  80 g	Çeşitli soslar için temel olarak kullanılır.
		  1 				
		 95°C (95 - 120°C)				
Beşamel Sos		 12 dk. (4 - 10 dk.)	30 dk.		 80 g  80 g  1 L	Çeşitli yemekler için kullanılan temel beyaz sos.
		  1 	 4			
		 90 - 95°C (90 - 120°C)	65°C			
Az Yağda Kızartma		 4 dk. 			 200 - 250ml Yağ	En iyi sonuç için fıstık yağı veya bitkisel yağ kullanın. Partiler halinde çalışın, gevrek olana kadar kızartın.
		  2 				
		 180°C 				
Sebze Sote		 3 dk. (3 - 6 dk.)			2 yemek kaşığı yağ	Sebzeler, Et, Deniz Ürünleri
		  2 				
		 120°C (110 - 130°C)				
Yavaş kaynatma		 12 dk. (3 dk. - 2 sa.)	30 dk.		2 litre	Yahni Güveç Sebze Suyu
		  2 - 4	 4			
		 98 - 140°C (90 - 140°C)	65°C			
Kaynatma		 23 dk. (3 - 45 dk.)			2 litre	Sebzeler Makarna
		 KAPALI 				
		 105 - 140°C (105 - 140°C)				
Buharda Pişirme		 23 dk. (5 dk. - 45 dk.)			450 g	Somon en Papillote (Kağıtta Somon)
		 KAPALI 				
		 100°C				

Cooking Chef'inizi Kullanma - Buharlı Pişirici Eklentisi

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

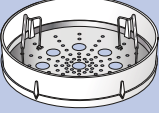
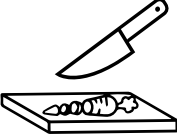
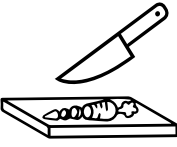
- Her birini kullanırken dikkatli olun: herhangi bir sıvı, buhar, buharlı pişirici veya Mutfak Robotunun parçaları çok sıcak olacaktır. Fırın eldiveni kullanın.
- Buhar sepetini kullanırken bir karıştırma aleti takmaya çalışmayın.
- Ünitenin kuru olarak kaynamasına izin vermeyin, daima gerektiği kadar suyla doldurun.
- Buhar sepetinizi kullanırken, Cooking Chef'inizi daima duvarlardan ve asılı raflardan uzak tutun: buhar bunlara zarar verebilir.

- 1 Çıkartılabilir tepsiyi, tutamakların içeri katlanmış olduğundan emin olarak düz bir yüzeye yerleştirin.
- 2 Destek halkasını, halkanın üzerindeki tutamak destekleri tepsideki V şeklindeki oyuklara sığacak şekilde tepsiye yerleştirin.
- 3 Tutamakları katlayın ve tutamak desteklerine takın.
- 4 Pişirilecek yemeği tepsinin üzerine yerleştirin. Sebzeler iyice temizlenmiş ve gerektiği gibi soyulmuş olmalıdır.
- 5 İstenilen miktarda suyu kaseye dökün (Kullanım Tablosuna bakın). Filtre su kireci ve lekeyi azalttığı için en iyi sonucu verir.
- 6 Birleştirdiğiniz buharlı pişiriciyi kaseye yerleştirin – kendi yüksekliğini ayarlayacaktır. Birleştirilmiş buharlı pişiricinin üst kenarı, kâsenin üst kenarının yaklaşık 5 cm altında olmalıdır.
- 7 Sıcaklık korumasını mikser kafasına yerleştirin.
- 8 Kaseyi ve sepeti Mutfak Robotuna yerleştirin.
- 9 Mikser kafasını alçaltın ve sıçrama koruyucuyu yerleştirin.
- 10 Buharda pişirme ön ayarını seçin ve pişirme süresini ayarlayın (Önerilen Kullanım Tablosuna göre). Başlatmak için kontrol kadranına basın.
- 11 İstenilen süre boyunca pişirin.
- 12 Sıçrama koruyucuyu çıkartın.
- 13 Mikser kafasını kaldırın.
- 14 Buhar sepetini tutamaklarından kaldırın – tutamakların içeri katlanmaması için dikkatli olun (buharda pişirme sepetini kaseden çıkartmak için ısıya dayanıklı eldivenler kullanın).
- 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.

Tavsiye ve İp Uçları

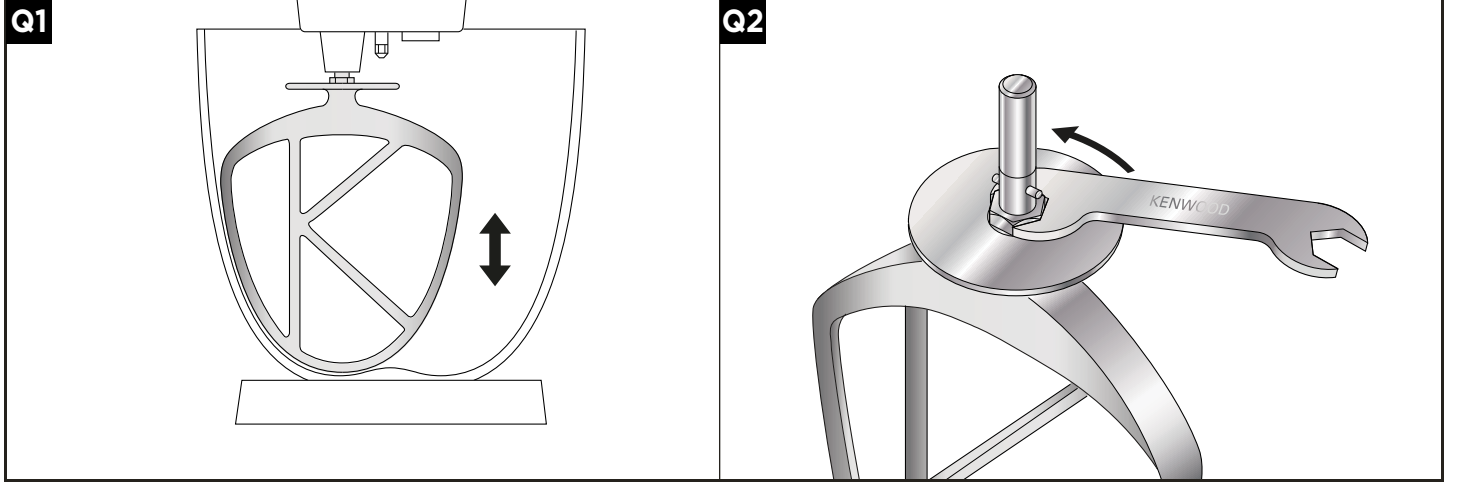
- Kasede kalan sıvıdan çorba yapabilir veya et suyu olarak kullanabilirsiniz. Dikkatli olun, çok sıcak olacaktır.
- Yiyecekler arasında boşluk bırakın.
- Büyük miktarları pişirmenin yarısında karıştırın.
- Benzer boyutlu parçalar daha eşit oranda pişer.
- Eğer birden fazla çeşit yemeği buğuluyorsanız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

Kullanım Tablosu

P		 (MAKS)	 (Dakika)	H ₂ O
		450 g	20	500 ml
		3	15	500 ml
  		450 g	15	500 ml
 		450 g	20-30	650 ml
		450 g	30-40	650 ml
		300 g	30-40	650 ml
 		450 g	15-20	500 ml

Alet ayarlama

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

- Hamur aleti - bu alet, fabrika tarafından ayarlanmıştır ve ayarı değiştirilemez.
- Çırpıcı ve K-çırpıcı - Çırpıcı ve K-çırpıcı **neredeyse** kaseinin tabanına temas etmelidir. Gerekirse sağlanan anahtarı kullanarak yüksekliği ayarlayın.
- Karıştırma Aleti ve Krema Çırpıcı - Karıştırma Aleti ve Krema Çırpıcı kaseinin tabanına temas etmelidir.

Çırpıcı, K-Çırpıcı, Krema Çırpıcı - Ayarlama

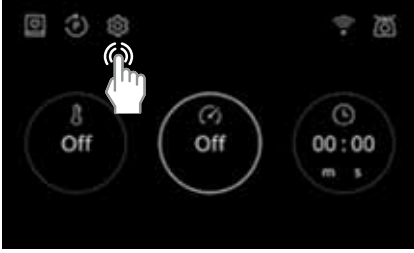
- 1 Aleti fişten çekin.
- 2 Mikser kafasını kaldırın ve çırpıcıyı, K-Çırpıcıyı veya krema çırpıcıyı takın.
- 3 Mikser kafasını indirin. Eğer açıklığın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın.
- 4 Sağlanan anahtar ile milin ayarlanmasını sağlayarak somunu yeterince sıkıştırın. Aleti kaseinin tabanına yaklaştırmak için mili saat yönünün tersine çevirin. Aleti kaseinin 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.

Karıştırma Aleti Ayarlama

- 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.

Yazılım Güncellemeleri

- Cihazınızın, ilk kullanımda ve kullanım ömrü boyunca yazılım güncellemelerine ihtiyacı olabilir.
- Güncellemeyi etkinleştirmek için mutfak robotunuzun internete bağlı olması gereklidir. İnternete bağlanmak için kullanma kılavuzundaki 'Kenwood & Me uygulamasına bağlanma' bölümünü uygulayın.
- Mutfak robotunuz için iki tür güncelleme vardır.
 - 1) Zorunlu Yazılım Güncellemesi
 - 2) Yazılım Güncellemesi
- Yazılım güncellemeleri otomatik olarak yapılır ve varsayılan olarak etkinleştirilmiştir.
- Zorunlu olmayan yazılım güncellemeleri için otomatik güncellemeleri devre dışı bırakmak mümkündür, bu ayarlar menüsünden yapılabilir.

R1 	R2 	R3 
--	---	--

Önemli

- Otomatik güncelleme ayarını 'KAPALI' olarak değiştirmek zorunlu güncellemeleri durdurmaz. Zorunlu güncellemeler otomatik olarak gerçekleşecektir.
- Güncelleme sırasında cihazı kapatmayın.

	Otomatik Güncelleme devam ediyor. Wi-Fi simgesine basarak yazılım güncellemesi türü hakkında daha fazla bilgi alabilirsiniz.
	Durum Bilgisi Ekranları.
	Bu simgeye tıklayarak, zorunlu yazılım güncellemesi hakkında daha fazla bilgi alabilirsiniz.
	Yazılım güncellemesinin tamamlandığını gösterir. Simgeye tıklayarak daha fazla bilgi alabilirsiniz.
	Yazılım güncellemesinin başarısız olduğunu gösterir. Simgeye tıklayarak daha fazla bilgi alabilirsiniz.

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 adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün 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 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 çıkartır.	Güvenlik sensörlerinden biri tetiklendi.	Sebebi bildiri için gösterge ekranına bakınız. • Kafanın alçaltılmış ve kilitli olduğundan emin olun. • Tüm kapakların düzgün yerleştiğinden emin olun. • Sıcaklık kalkanının düzgün yerleştiğinden emin olun. • Cooking Chef kasesinin doğru yerleştirilmiş olduğundan emin olun.
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 kullanıldığından 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. Krema çırpıcısı, kasenin dibindeki malzemeleri almıyor.	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 takılamıyor.	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 www.kenwoodworld.com/twist adresini ziyaret edin.</i>

Sorun giderme kılavuzu (devamı)

Problem	Nedeni	Çözüm
Mutfak Robotu çalışma sırasında duruyor.	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.	Mikser kafası kaldırıldı.	Mikser kafasını indirin ve yeniden başlatın.
Ekran kapanır.	Stand Mikser 19 dakikadan uzun süre çalıştırılmadan fişe takılı bırakıldı ve kapalı moda geçti.	Dokunmatik ekrana dokunun veya kontrol kadranını sıfırlamak için çevirin.
Mutfak Robotu çalışma sırasında duruyor.	Isı kalkanı çıkartılmış veya bir çıkış kapağı sökülümüş.	Isı kalkanını veya çıkış kapağını takın ve ardından yeniden başlatın.
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 www.kenwoodworld.com sayfasını veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
Cihazda güç yok/görüntü ekranı çalışmıyor.	Cihaz fişi takılı değil. Açma/Kapama anahtarı çalıştırılmıyor Cihaz kapalı moda geçti.	Cihazın takılı olduğunu kontrol edin. Açma/Kapama düğmesini Açık "I" konumuna getirin. Gösterge ekranına dokunun veya kontrol kadranını döndürün.
Cihaz çalışmıyor.	Kontrol kadranına basılmamış.	Pişirme işlemi başlatmak için kontrol kadranına basın.
Geri sayım sayacı görüntü ekranında geri saymıyor.	Isıtma aşamasında geri sayım sayacı doğru sıcaklığa ulaşılana kadar geri saymayacaktır. Sıcaklık 100°C'nin yukarısına 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.
	Bilinen Wi-Fi ağı bulunamadı.	Cihaz taşınmış olabilir, router kapalı olabilir veya yeniden başlatma gerekli olabilir.
	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.
Cihazın bip seslerinin açıklamaları		
Tek ton	Kullanıcı bir ayara basıyor ve değiştiriyor. Parametreler üzerine uzun basma - cihaz çalışmıyorken ayarı sıfırlar. Mutfak robotu kullanıcı hesabına eşlendi ve mutfak robotu başarıyla internete bağlandı.	Normal Çalışma Normal Çalışma Normal Çalışma
Çift ton	Tüketiciyi aşağıdakiler hakkında uyarır: A) Yüksek hız çıkış kapağı takılı değil. B) Düşük hız çıkış kapağı takılı değil. C) Kase Takılı Değil D) Isı Kalkanı Takılı Değil	A) Yüksek hız çıkış kapağını takın. B) Düşük hız çıkış kapağını takın. C) Kaseyi Takın D) Isı Kalkanı Takın

Sorun giderme kılavuzu (devamı)

Problem	Nedeni	Çözüm
Üçlü Ton	Aşağıdakileri içeren mutfak robotu hataları: • Motor Aşırı Yük • Isıtıcı Hatası • Diğer hatalar - lütfen ekranda görüntülenecek Gerçek hata koduna ve eyleme bakın	Hata - güç kapatılana/açılana kadar iki dakikada bir tekrarlanıyor.
İkili Ton	Kadrana basıldı - çalışma başlatıldı	Normal Çalışma
Üçlü Ton	Aşağıdakileri vurgulayan bildirim: • Manuel modda zamanlayıcı sona erdi. • OBR modunda zamanlayıcı sona erdi. • Sıcak tut döngüsünün sonu.	Normal Çalışma
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.	Ekranı 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 göstergesi küçük miktarları kaydetmiyor.	Tartılan miktar çok küçük.	Çok küçük miktarlar için çay kaşığı veya tatlı kaşığı ölçüsü kullanın.
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 ağını seçin).
Sorun devam ederse size en yakın Kenwood Servis Merkezi ile görüşün. Size en yakın Kenwood Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.		

Ecodesign Bilgisi

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

Model No.:	TYPE: KCL95
RF Frekans Aralığı:	WiFi: 2412 - 2472 MHz Bluetooth (LE): 2402 - 2480MHz
Maksimum İletim Gücü:	WiFi: < 20 dBm Bluetooth (LE): < 10dBm
Bağlanabilirlik Bilgileri	WiFi: 2.4GHz IEEE 802.11 b / g / n Bluetooth® Düşük Enerji (LE)

KCL96'nın tek bir WiFi ağ portu vardır ve ayarları değiştirmek, izlemek ve pişirme sürecini durdurmak için, ağ ekipmanı olarak kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Ağ Portu, ayarlar menüsünde devre dışı bırakılabilir, Ayar > Bağlanabilirlik > WiFi "Kapalı" seçin.
- Ağ Portu, ayarlar menüsünde yeniden etkinleştirilebilir, Ayar > Bağlanabilirlik > WiFi "Açık" seçin.

Yeniden Etkinleştirme: Cihaz, kapalı moddayken, ekrana dokunarak veya kontrol kadranını döndürerek yeniden etkinleştirilebilir.

Fabrika Ayarlarına Sıfırlama- Önemli

Cihaz bertaraf edilirken kişisel verilerinizin korunması açısından fabrika ayarlarına döndürülmesi önemlidir. Bu seçeneğin seçilmesi cihazda kayıtlı tüm verileri silecek ve fabrika ayarlarına geri döndürecektir. Cihazınızı fabrika ayarlarına döndürmek için *Ayarlar*> Cihazım> *Fabrika Ayarlarına Sıfırla* seçin.

Czech

• Důležité bezpečnostní informace	168-169
• Před zapojením	169
• Péče a čištění	170-171
• Seznam dílů	172-173
• Připojení k aplikaci Kenwood & Me	173-174
◦ Nákreasy a pokyny k použití	173-174
• Nastavení přístroje Cooking Chef	174-175
◦ Nákreasy a pokyny k použití	174-175
• Sestavení stírací metly	175
◦ Nákreasy a pokyny k použití	175
• Nasazení a sundání pomocného nástavce k míchání	176
◦ Nákreasy a pokyny k použití	176
• Používání přístroje Cooking Chef – ruční provoz (režim vaření)	177-178
◦ Nákreasy a pokyny k použití	177-178
◦ Režim vysoké rychlosti s vysokou teplotou (VRVT)	178
◦ Recepty	178
• Používání přístroje Cooking – ruční provoz (bez vaření)	179-182
◦ Nákreasy a pokyny k použití	179-180
◦ Tabulka doporučeného nastavení	181-182
• Používání přístroje Cooking Chef – nástroje k míse (doporučené provozní rychlosti a teploty)	183
• Používání přístroje Cooking Chef – vysvětlivky k displeji	184
• Nastavení teploty a rychlosti	185
• Používání přístroje Cooking Chef – nástavce	185
◦ Nákreasy a pokyny k použití	185
• Recepty	186
• Používání přístroje Cooking Chef – funkce vážení	186
◦ Nákreasy a pokyny k použití	186
• Používání přístroje Cooking Chef - jednoduché předvolby	187
◦ Nákreasy a pokyny k použití	187
◦ Tabulka použití předvoleb	188-189
• Používání přístroje Cooking Chef – nástavec pro vaření v páře	190-191
◦ Nákreasy a pokyny k použití	190-191
◦ Tabulka doporučeného nastavení	192
• Úprava nastavení nástrojů	193
◦ Nákreasy a pokyny k použití	193
• Aktualizace softwaru	194
• Servis a údržba	195
• Průvodce odstraňováním problémů	196-198
• Informace o ekologickém designu	199

Důležité bezpečnostní informace

Důležité upozornění – elektronické implantáty

- Jako všechna zařízení na bázi indukčního ohřevu i tento přístroj produkuje krátkovlnné magnetické pole. Pokud má uživatel nebo osoba nacházející se v blízkosti zařízení voperovaný kardiostimulátor nebo jiný aktivní elektronický implantát, je nutné používání zařízení konzultovat s lékařem pro případ možné nekompatibility a zabránění možným zdravotním rizikům.

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky. (Štítky na spodní straně přístroje neodstraňujte.)
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat ho vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- Před odpojením přístroje od zdroje napájení **vždy** proveďte, že vypínač je v poloze „O“ (vypnuto).
- Před nasazováním nebo sundáváním nástrojů/nástavců, po použití přístroje a před čištěním **vždy** přístroj vypněte a odpojte ho od zdroje napájení.
- **Vždy** udržujte části těla, vlasy, šperky a volné oděvy v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých částí a nasazených nástavců.
- **Nikdy** nevkládejte prsty do pantového mechanismu.
- Nikdy nepřekračujte maximální množství a rychlosti uvedené v tabulce doporučeného nastavení (viz tabulka **K** a **P**).
- Při nalévání horké tekutiny do nádoby buďte opatrní, protože může kvůli náhlému uvolnění páry vystříknout.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v jeho návodu.
- Přístroj je těžký, při jeho zvedání buďte **vždy** opatrní. Než přístroj zvednete, proveďte, že rameno, mísa, nástroje, krytky výstupů a kabel jsou řádně zajištěné.
- Při přenášení přístroj vždy uchopte za základnu a rameno robotu. Přístroj **nezvedejte a nepřenášejte** pomocí rukojetí mísy nebo nástavců nasazených na výstup pro pomalou nebo vysokou rychlost.
- **Nikdy** nenechávejte přívodní kabel volně viset v dosahu dětí.
- Pohonnou jednotku, napájecí kabel a zástrčku **nikdy** nenamáchejte.
- **Nikdy** nevkládejte nic do větracích otvorů.
- Při používání spotřebiče zajistěte, aby přístroj spočíval na rovném povrchu a v bezpečné vzdálenosti od okraje pracovní plochy. Zajistěte, aby spotřebič byl alespoň 10 cm od stěny a aby větrací otvory nebyly blokovány. Neumísťujte spotřebič pod poličky zavěšené bezprostředně nad spotřebičem.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Netlačte na displej příliš velkou silou a **nikdy** ho neovládejte ostrými předměty.
- **Nepoužívejte** šlehací metlu na hutné směsi (např. šlehání tuku s cukrem), protože by se mohla poškodit.
- Napájecí kabel snižuje riziko možného zamotání se nebo zakopnutí. Prodlužovací kabely se mohou používat, pokud dbáte na opatrnost. Při použití prodlužovacího kabelu:
 - Vyznačená zatížitelnost elektrickým proudem musí být minimálně stejně vysoká jako výkon spotřebiče.
 - Kabel by měl být veden tak, aby nevisel z pracovní plochy nebo stolu tak, že by za něj mohlo zatáhnout dítě nebo by o něj někdo mohl nechtěně zakopnout.
 - Jako prodlužovací kabel by měla být použita uzemněná trojlinka. Jmenovitý výkon spotřebiče je uveden na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Toto zařízení je určeno **pouze** pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Maximální výkon vychází z hodnot pro univerzální mlýnek/sekáček, který má nejvyšší příkon. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.
- Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- S ramenem mixéru, ke kterému je připojen nástavec, nehýbejte a nezvedejte ho, protože byste ohrozili stabilitu kuchyňského robotu.
- Nepouštějte přístroj blízko hrany pracovní plochy nebo v poloze, kdy přes hranu přečnává, a netlačte silou na připojený nástavec. Jinak by mohl být přístroj nestabilní a mohl by se převrátit a způsobit úraz.
- **Nikdy** nepoužívejte neschválené nástavce.
- **Nepoužívejte** současně více než jeden výstup (výstup pro nástroje k míse a výstup pro nízkou rychlost).
- **Zajistěte**, že při spuštění přístroje za použití nástroje k míse bude vždy nasazená mísa.

Režim vaření

- Stejně jako u ostatních spotřebičů na bázi indukčního ohřevu nepokládejte platební karty, magnetická média nebo citlivá elektronická zařízení do blízkosti spotřebiče, pokud je v provozu.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, když není v režimu vaření.
- Když spotřebič ponecháte bez dozoru v režimu vaření, věnujte pozornost těmto bodům:
 - dodržujte pokyny ohledně teploty a maximálního množství v nádobě,
 - dbejte na to, aby byla jednotka i s kabelem umístěná mimo dosah dětí a dále od hrany pracovní plochy,
 - pravidelně kontrolujte vývoj, aby bylo v nádobě dost tekutiny a jídlo se nepřevařilo.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený. V takovém případě jej nechte opravit: viz oddíl „Servis a údržba“.

- o Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou.
- o Nikdy nepřekračujte maximální objem a při používání indukčního ohřívače nepřekračujte maximální úroveň 3 litrů vyznačenou na vnitřní stěně mísy.
- Budte **vždy** opatrní při manipulaci s jakoukoliv částí spotřebiče při použití v režimu vaření nebo po ukončení vaření. ZEJMÉNA MÍSA, KRYT MÍSY A NÁSTROJE zůstávají HORKÉ dlouho po vypnutí přístroje. K vyjmutí a přenášení mísy používejte rukojeti.
- Při manipulaci s horkou pracovní mísou a příslušenstvím používejte kuchyňské chňapky.
- Symbol  umístěný na produktu označuje povrch, který může být při použití přístroje horký.
- Budte **vždy** opatrní při vyjímání nástrojů k míse, pokud je používáte po delší dobu, protože mohou být horké. Spodní strana mísy zůstává horká dlouho po ukončení ohřevu.
- Budte **vždy** opatrní při manipulaci a pokud budete mísu pokládat na povrch citlivý na teplo, použijte ochrannou podložku povrchu pracovní plochy.
- Dejte si **vždy** pozor na páru, která uniká z mísy robotu, zejména při otevírání víka v krytu mísy v průběhu vaření nebo při zvedání ramene robotu.
- Pokud chcete přemístit horký obsah z robotu do mixéru, vždy nechte ingredience nejdříve vychladnout na pokojovou teplotu.
- Používejte **výhradně** pracovní nádoby a ostatní příslušenství dodávané se spotřebičem. Pracovní nádobu používejte na ohřívání/vaření pouze s robotem.
- **Nikdy** nepoužívejte spotřebič v režimu vaření, pokud je pracovní nádoba prázdná.
- Pro správné a bezpečné fungování indukčního vařiče zajistěte, aby spodní část spotřebiče a tepelné senzory byly čisté a suché.
- Na základnu pro mísu/do indukční oblasti nepokládejte kovové předměty, např. nože, vidličky, lžíce a poklice, protože by pak mohly být horké..
- **Nikdy** přístroj nepoužívejte k fritování.
- Než začnete jíst, **vždy** se ujistěte, že jídlo je důkladně uvařené.
- Pokud vaříte s olejem, **nepřekračujte** 250 ml.
- Jídlo je nejlépe spotřebovat krátce po uvaření nebo ponechat rychle vychladnout a uložit do ledničky.

Režim vysoké rychlosti s vysokou teplotou (VRVT) - mixování při vysoké rychlosti a teplotě 60 °C nebo vyšší.

- Tato funkce se smí používat pouze se šlehací metlou a/nebo s míchadlem.
- Neměli byste překročit maximální kapacitu vaření 3 litry.
- Prověřte, zda je nasazený kryt mísy.
- Přístroj nesmí zůstat bez dozoru.

Stírací metla

- Není vhodná pro vaření s olejem.

Nástavec pro vaření v páře

- Tento nástavec vytváří páru, která by vás mohla popálit.
- Dávejte pozor, abyste se **neopařili** parou, která vychází z pařáku, zvláště při snímání ochranného krytu nebo zvedání víka plnicího otvoru.
- Budte **vždy** opatrní při manipulaci s jednotlivými částmi; veškeré tekutiny, kondenzáty, součásti pařáku a kuchyňského robota budou velmi horké. Používejte kuchyňské chňapky.
- Před nasazováním nebo sundáváním součástí a před čištěním přístroj **vždy** odpojte od zdroje napájení.
- Maso, drůbež a ryby vařte důkladně. Nikdy nevařte tyto potraviny zmražené.
- Nepoužívejte pařák k opětovnému ohřevu již uvařených jídel.

Spotřeba energie

- S vypínačem v poloze ‚I‘ a s aktivovaným nebo deaktivovaným síťovým portem Wi-Fi.
 - o Po 20 minutách nečinnosti se automaticky přepne do režimu VYPNUTO a displej se vypne.
 - o Spotřeba v režimu VYPNUTO: < 0,3 W.
- S vypínačem v poloze ‚O‘.
 - o Automatické přepnutí do režimu Vypnuto: -----
 - o Spotřeba v režimu Vypnuto: < 0,3 W.

Před zapojením

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- **VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.**
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.
- Tento spotřebič splňuje základní požadavky a další relevantní ustanovení nařízení 2014/53/EU.

- Před prvním použitím umyjte jednotlivé části: viz ‚Péče a čištění‘.

Péče a čištění (viz ilustrace **S**)

- Před čištěním přístroj **vždy** vypněte a vytáhněte kabel ze zásuvky.
- Na výstupu pro nízkou rychlost ② může být při prvním použití malé množství maziva. Jedná se o běžný jev; mazivo setřete.
- U kovových povrchů teplotních senzorů se během běžného užívání může projevit opotřebování. To nemá vliv na výkon zařízení.
- Nenechávejte stírací metlu nasazenou na robot, když ji nepoužíváte.

Zařízení, krytky výstupů

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte (včetně nožiček na spodní straně přístroje).
- Nikdy neužívejte brusný materiál a neponořujte zařízení a krytky do vody.

Stírací metla

- Před čištěním z nástroje **vždy** sundejte flexibilní stěrku.
- Flexibilní stěrku a nástroj omyjte v teplé vodě se saponátem a pak důkladně osušte. Tyto díly můžete také umývat v myčce.

Poznámka: Před použitím a po použití zkontrolujte stav metly a pravidelně kontrolujte také stav stěrky. V případě známek opotřebení je vyměňte.

Nádoba, nástroje, ochranný kryt, pomocný nástavec k míchání

- Umyjte ručně a pak důkladně osušte nebo použijte myčku (viz nákres **S**).
- K čištění nerezové mísy **nikdy** nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku ani bělicí prostředky. K odstranění vodního kamene použijte ocet.
- Pokud se potraviny připálí nebo ulpí uvnitř nádoby, odstraňte špachtlí tolik, kolik půjde. Pak naplňte nádobu teplou mýdlovou vodou a nechte odstát. Na odstranění zachycených zbytků usazeniny použijte nylonový kartáč.
- Změny zbarvení nádoby nemají vliv na výkon robotu.

Výpust'

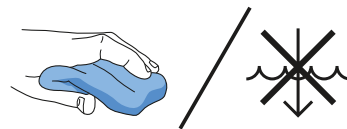
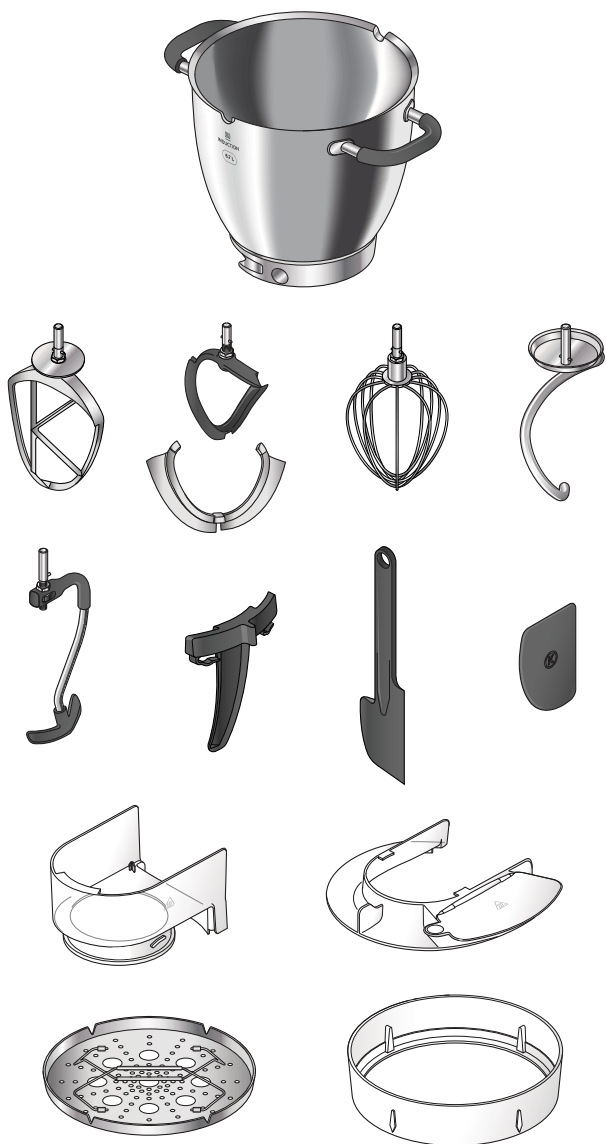
- Ujistěte se, že se v těchto místech nezachytily zbytky potravin. V případě nutnosti užíjte na vyčištění čistič na trubky či vatovou tyčinku.

Teplotní senzory

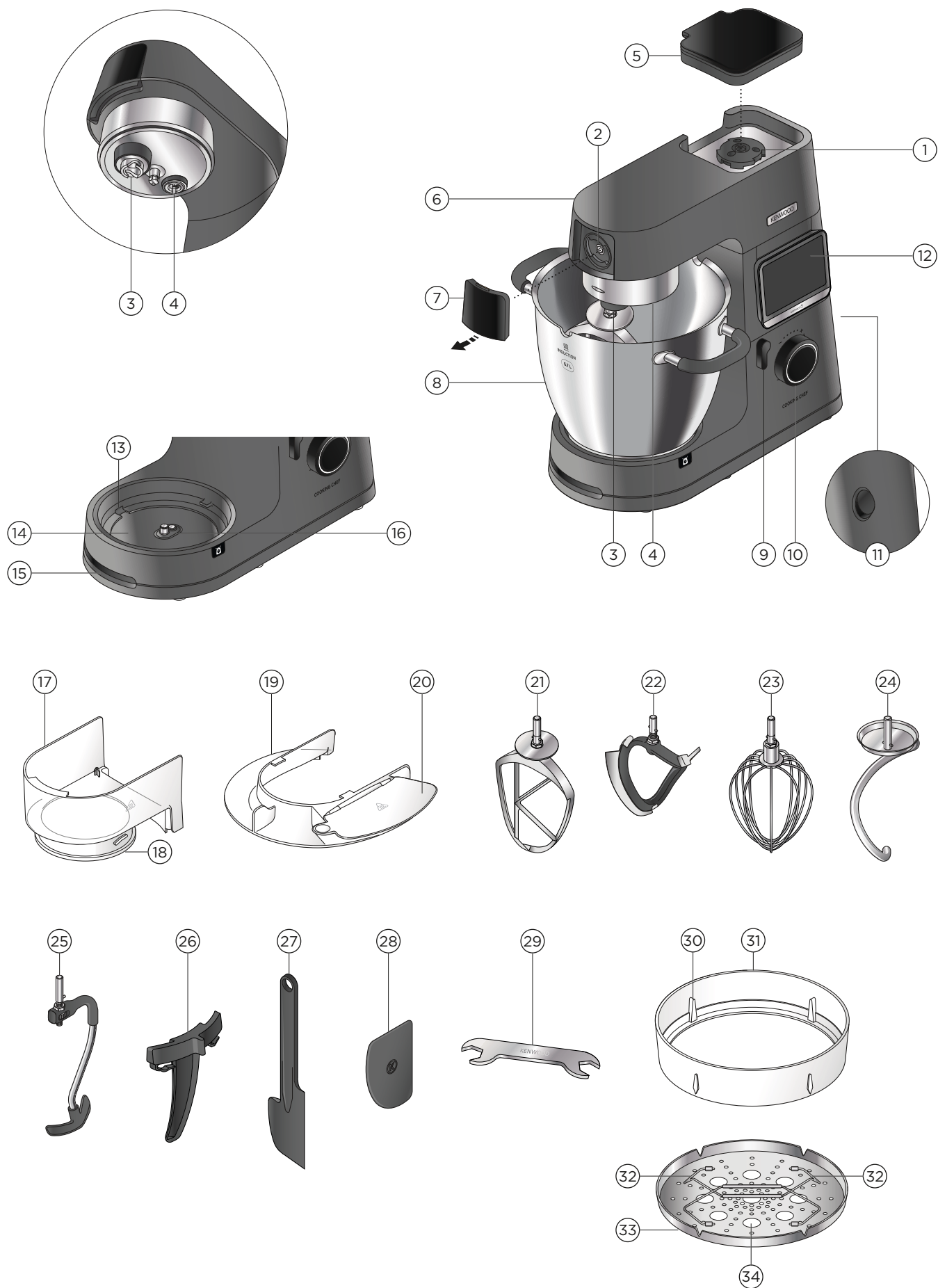
- Otřete vlhkým hadříkem a pak důkladně osušte. K čištění senzorů nikdy nepoužívejte čisticí písky a ostré nástroje.

Nástavec pro vaření v páře

- Před vyjmutím příslušenství z přístroje spotřebič **vždy** vypněte a odpojte ze sítě.
- Čištění bude snadnější, pokud je provedete vždy po každém použití spotřebiče a příslušenství. Veškeré součásti spotřebiče lze omýt v horké mýdlové vodě a poté osušit. Lze také použít myčku.
- Obvyčejná voda a jídlo obsahuje soli a kyseliny, které někdy mohou mít dopad na kovové povrchy, např. povrch nádoby mixeru. Pokud se tak stane, vyčistěte je pomocí nylonového kartáče, nebrusné houbičky či pomocí kvalitního prostředku na čištění nerezového nádobí.



Seznam dílů



Výstupy pro nástavce

- ① Výstup pro vysokou rychlost (HSO)
- ② Výstup pro pomalou rychlost (SSO)
- ③ Otvor pro nástroje k nádobě
- ④ Otvor pro míchadlo

Robot

- ⑤ Krytka výstupu pro vysokou rychlost
- ⑥ Rameno robotu
- ⑦ Krytka výstupu pro nízkou rychlost
- ⑧ Pracovní nádoba
- ⑨ Páčka zvedání ramena robotu
- ⑩ Ovládací knoflík
- ⑪ Vypínač
- ⑫ Displej
- ⑬ Výpust
- ⑭ Základna pro mísu/indukční oblast
- ⑮ Větrací otvory
- ⑯ Teplotní senzory
- ⑰ Tepelný štít

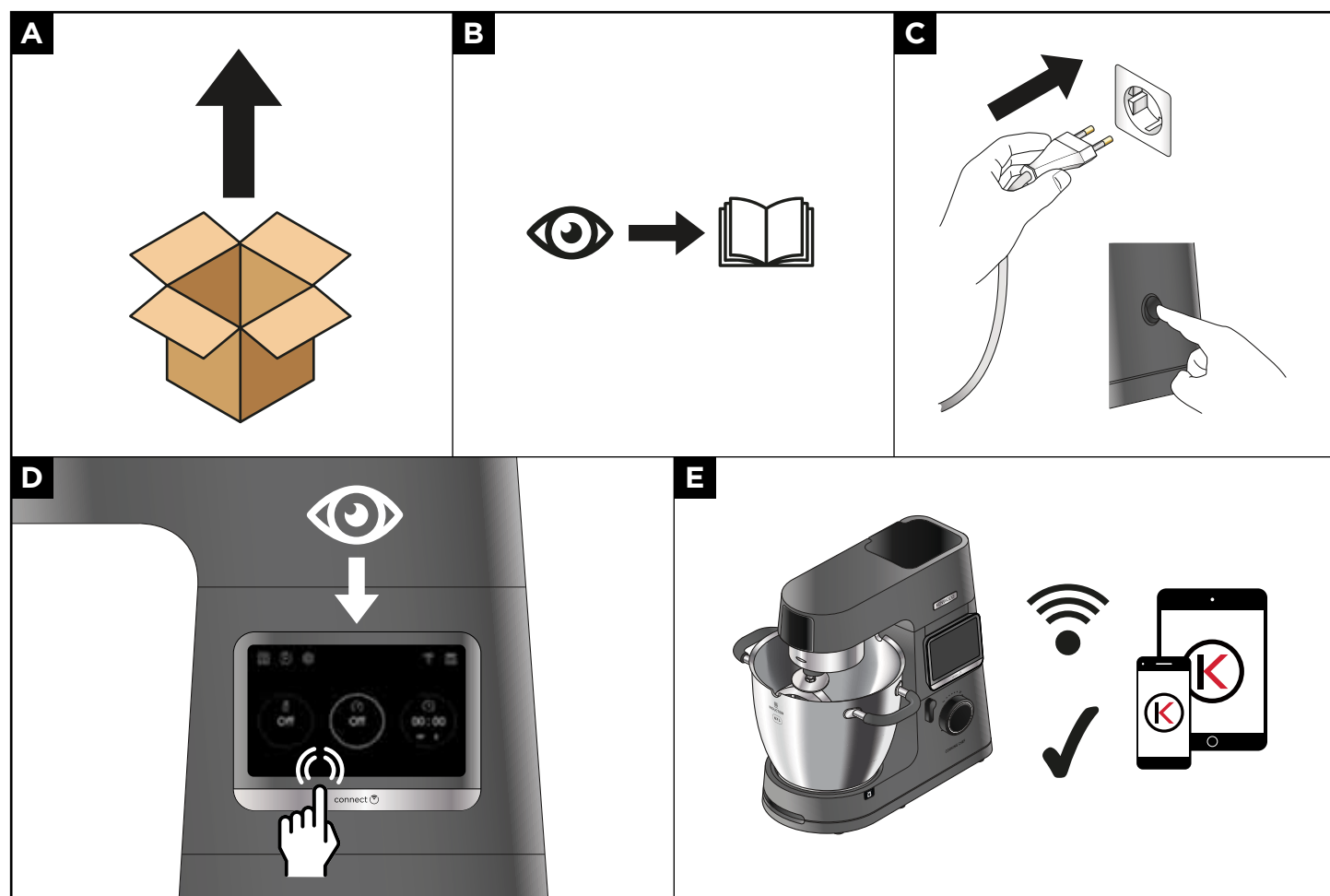
- ⑱ Gumové těsnění (odnímatelné)
- ⑲ Kryt mísy
- ⑳ Víko plnicího hrdla
- ㉑ K-metla
- ㉒ Stírací metla
- ㉓ Šlehací metla
- ㉔ Hnětací hák
- ㉕ Míchadlo
- ㉖ Pomocný nástavec k míchání
- ㉗ Špachtle/stěrka pro vysoké teploty
- ㉘ Stěrka na těsto
- ㉙ Klíč

Nástavec pro vaření v páře (volitelný)

- ㉚ Podpěry rukojetí
- ㉛ Podpurný věnec
- ㉜ Skládací rukojeti
- ㉝ Vyjímatelný podnos
- ㉞ Otvor na vejce

Připojení k aplikaci Kenwood & Me

Nákresy a pokyny k použití



Důležité upozornění

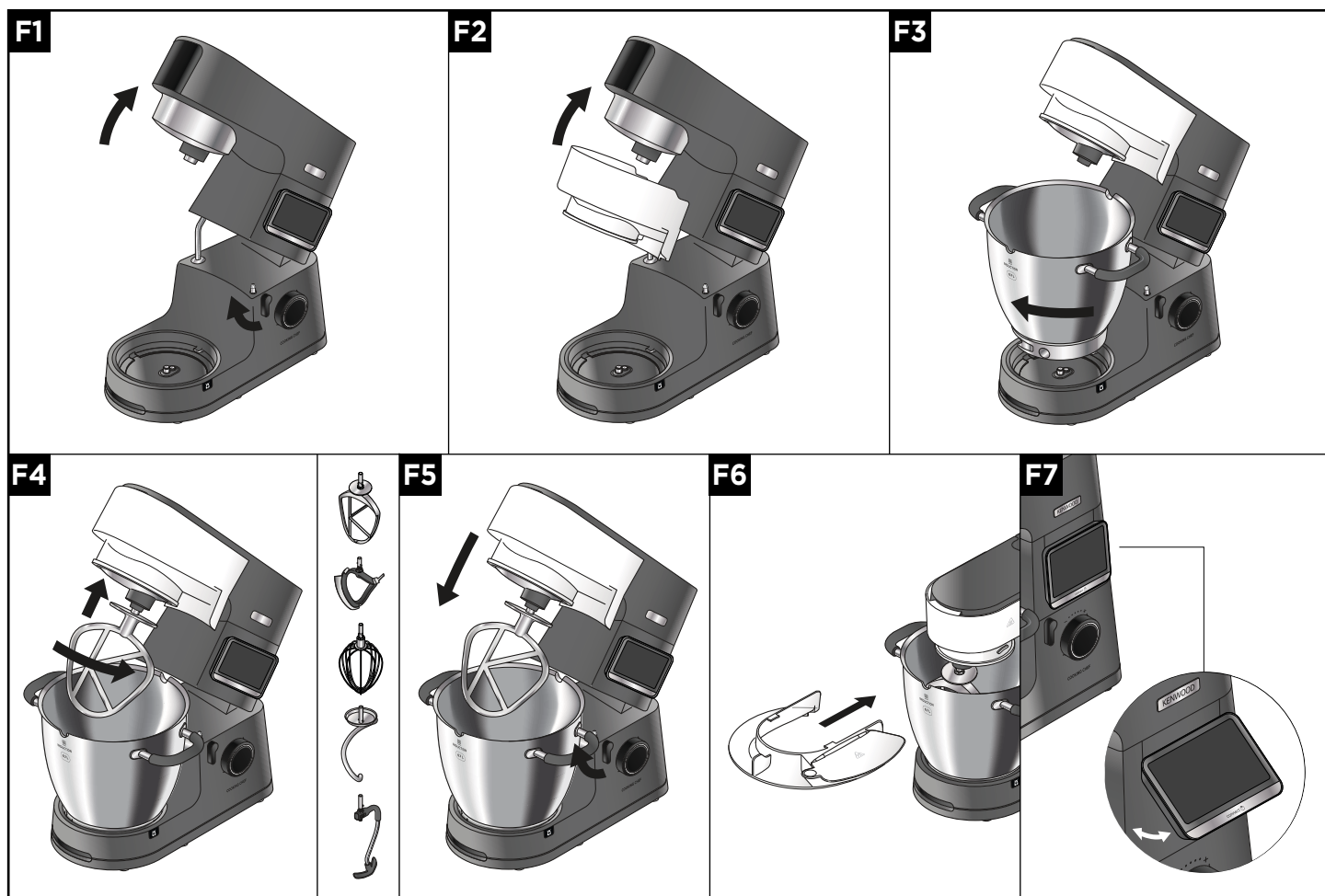
- **Wi-Fi** - Funguje pouze se standardy IEEE802.11 b, g a n v pásmu 2,4 GHz.
- **Kompatibilita** - Aplikace Kenwood & Me kompatibilní s nejnovější verzí systému iOS a Android.
- **Obnovení nastavení z výroby** - Při likvidaci přístroje je důležité obnovit nastavení z výroby na ochranu osobních údajů. Zvolením této možnosti vymažete všechna data Wi-Fi uložená ve spotřebiči a obnovíte jeho tovární nastavení. K obnovení továrního nastavení přístroje vyberte Nastavení  >Tovární nastavení.
- Vynulování sítě - pomocí funkce zapomenutí sítě vymažete veškerá data Wi-Fi uložená ve spotřebiči. K připojení k nové síti se musí zařízení znovu spárovat pomocí chytrého telefonu nebo tabletu. K vynulování přístroje zvolte možnosti Settings>Connectivity>Network Settings> Forget Network (Nastavení>Připojení>Nastavení sítě>Zapomenout síť).

Aplikace Kenwood & Me umožňuje do jisté míry ovládat přístroj pomocí chytrého telefonu nebo tabletu.

- 1 Připojte přístroj k napájení a stiskněte vypínač na boku pohonné jednotky.
- 2 Aplikaci je možné stáhnout naskenováním kódu QR, který se zobrazí na displeji. (Pokud kód QR nenaskenujete po prvním zapnutí přístroje, vyvolejte ho stisknutím symbolu Wi-Fi  v rohu obrazovky.)
- 3 Postupujte podle pokynů na obrazovce.

Nastavení přístroje Cooking Chef

Nákresy a pokyny k použití



Důležité upozornění

- Ujistěte se, že oblast indukčního ohřevu, teplotní senzory a vnější povrch pracovní mísy jsou čisté. V opačném případě teplotní senzory nebudou pracovat přesně, a to se projeví na výsledku vaření.
- Nepoužívejte míchadlo s hnětacím hákem, K-metlou a stírací metlou.

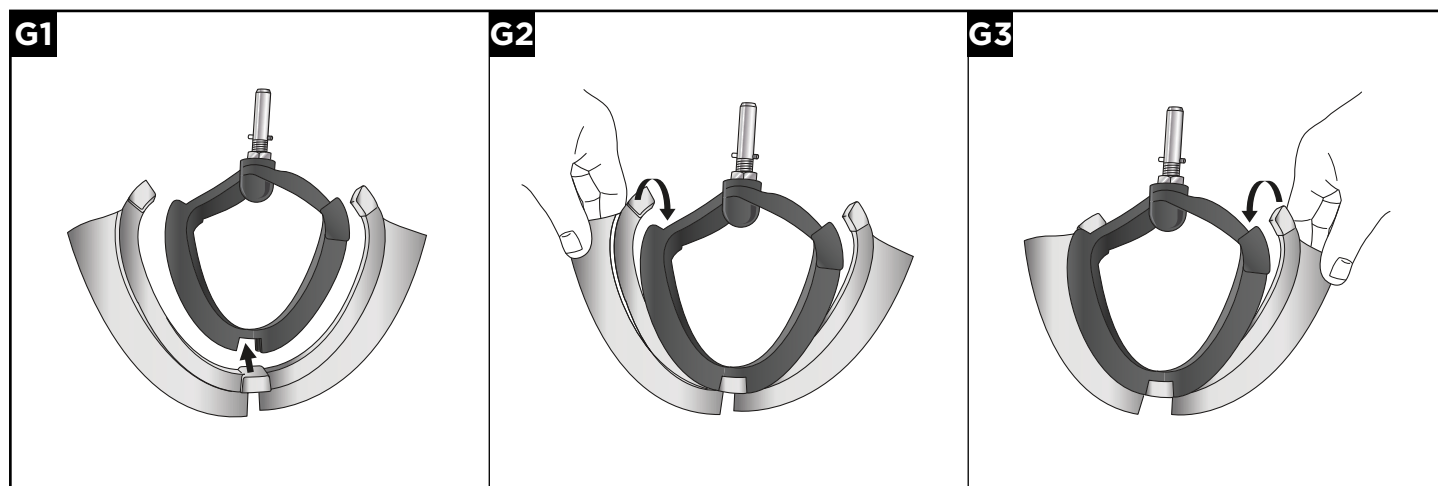
Ochranný kryt

- Ochranný kryt sestává ze dvou částí – tepelného štítu a krytu mísy.
- Tepelný štít se používá na ochranu ramena robotu před párou, která vzniká v průběhu vaření.
- Kryt mísy by se měl na mísu nasazovat pouze společně s tepelným štítem.
- Kryt nasazujte a sundávejte pouze tehdy, když je rameno robotu zajištěné.

- 1 Otočte páčkou pro zvednutí ramene ve směru hodinových ručiček a zvedněte rameno robotu, dokud nahoře nezaklapne.
- 2 Nasuňte tepelný štít směrem nahoru na spodní stranu ramene robotu tak, aby plně dosedl.
 - Při použití robotu Cooking Chef bez ohřevu není nutné nasazovat tepelný štít, pokud není použit kryt misky.
- 3 Nasadte nádobu na základnu. Zajistěte ji otočením po směru hodinových ručiček.
- 4 Zasuňte požadovaný nástroj do otvoru pro nástroje k nádobě nebo otvoru pro míchadlo, pokud používáte míchadlo. Výčnělek umístěte do drážky a otočením zajistěte.
 - K vyjmutí nástroje postupujte podle kroku 4, ale v opačném pořadí. (Při odpojování nástrojů po vaření vždy používejte kuchyňské chňapky.)
- Míchadlo – při použití míchadla lze použít také pomocný nástavec k míchání, který napomáhá promíchávání (viz část „nasazení a sundání pomocného nástavce k míchání“). Míchadlo je možné použít i se šlehačí metlou.
- 5 Abyste spustili rameno robotu, mírně je nadzvedněte a pak otočte páčkou pro zvednutí ramene ve směru hodinových ručiček. Spusťte do zajištěné polohy.
- 6 Nasadte kruhový kryt na okraj pracovní nádoby a zasunujte ho, dokud není zcela zajištěn.
 - Během mixování je možné přidávat potraviny do nádoby pomocí plnicího otvoru.
- 7 Kruhový kryt jednoduše sejmete vysunutím z ramene robotu.
Poznámka: Kryt misky zůstane nasazený na tepelný štít, když se zvedne rameno mixéru, pokud nebyl předtím sejmout.
- 8 Chcete-li sejmout tepelný štít, zvedněte rameno přístroje do horní polohy, dokud se nezajistí. Vyjměte nasazené příslušenství a potom tahem dolů sejměte štít z ramene robotu. Poznámka: Kryt nasazujte a sundávejte pouze tehdy, když je rameno mixéru zajištěné.
- 9 Sklon displeje je možné upravit. Přidržte dolní okraj displeje a lehce ho vytáhněte nebo zatlačte do požadované polohy.

Sestavení stírací metly

Nákresy a pokyny k použití



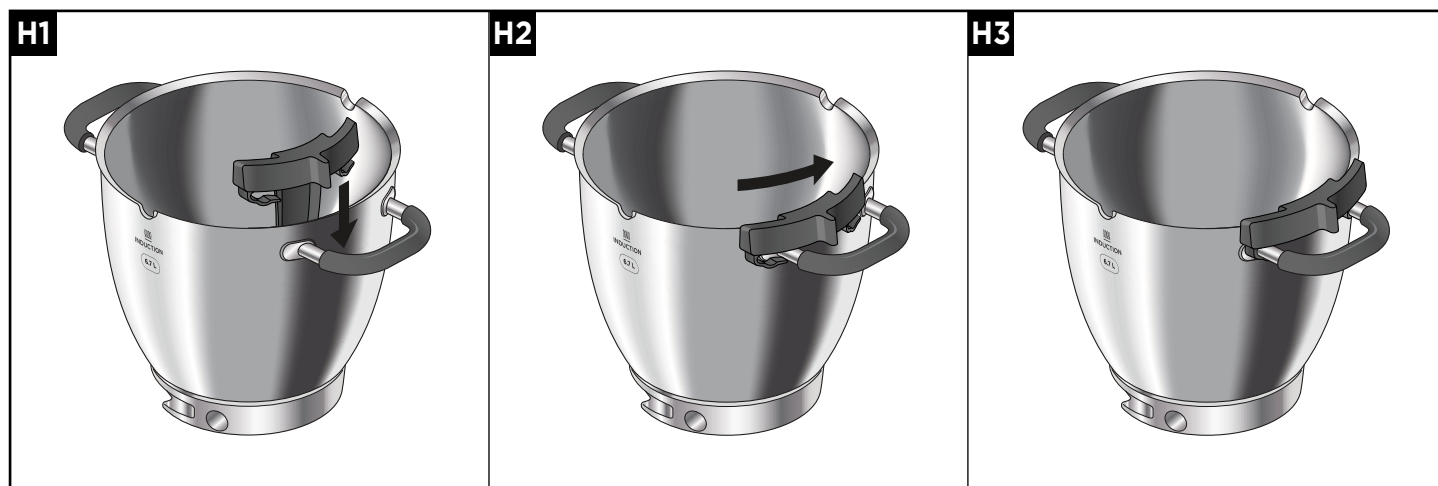
Důležité upozornění

Stěrka se dodává už nasazená a před čištěním ji vždy sundejte.

- 1 Opatrně flexibilní stěrku nasadte na metlu tak, že základnu stěrky zasunete do otvoru a pak jednu stranu nasadíte do drážky a konec jemně zaháknete do správné polohy. To samé opakujte s druhou stranou.

Nasazení a sundání pomocného nástavce k míchání

Nákresy a pokyny k použití



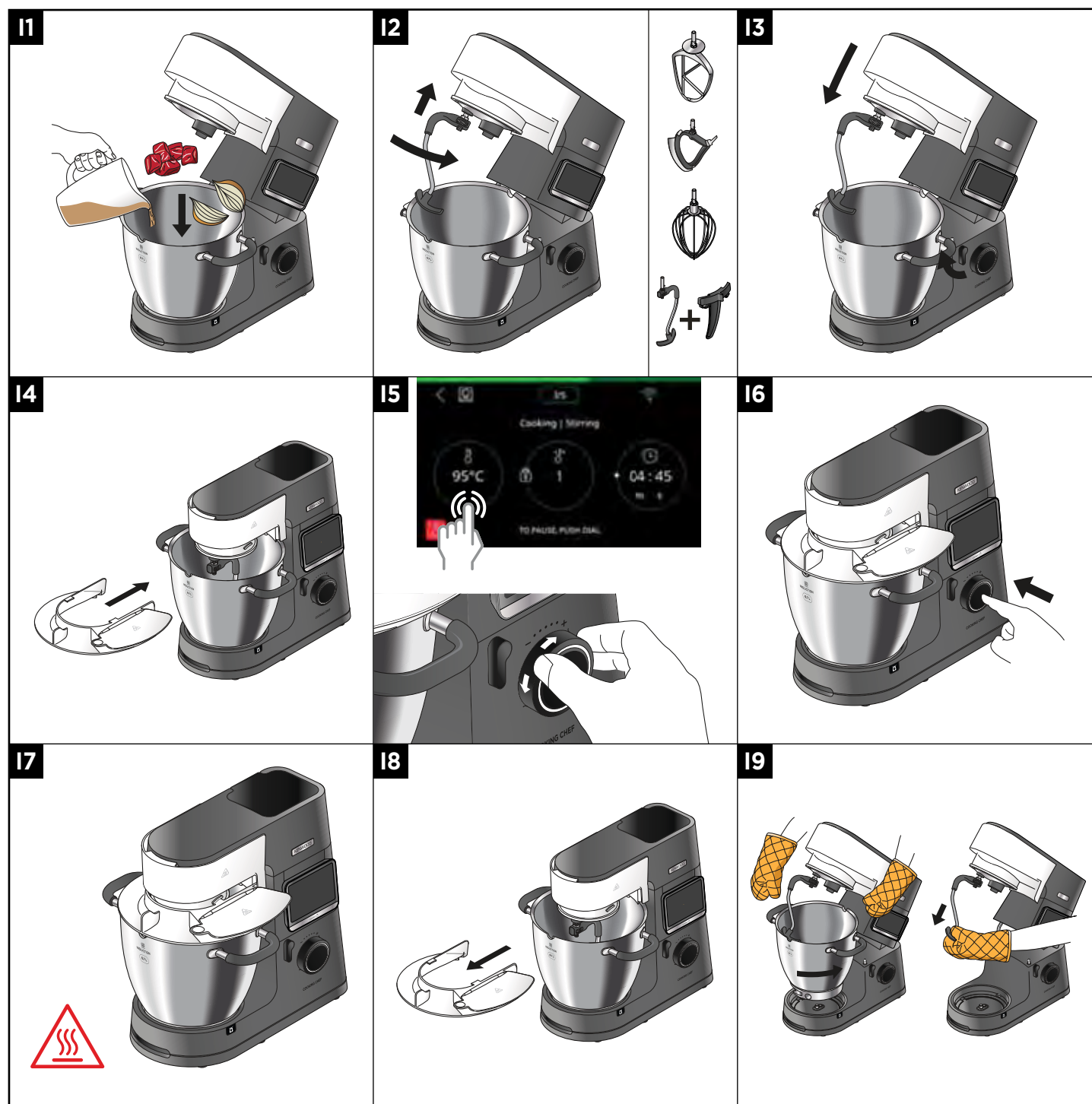
Důležité upozornění

- Pomocný nástavec k míchání byste neměli nasazovat, pokud používáte K-metlu, šlehací metlu, hnětací hák nebo stírací metlu.
- Pomocný nástavec k míchání lze použít jako pomůcku k míchání.

- 1 Nasuňte pomocný nástavec k míchání na stěnu nádoby tak, aby bylo svislé žebro zevnitř a svěrky zvenčí.
- 2 Nasuňte svěrky proti směru hodinových ručiček na držadlo nádoby.
- 3 Sundání provedete stejným postupem v opačném pořadí.

Používání přístroje Cooking Chef – ruční provoz (režim vaření)

Nákresy a pokyny k použití



Důležité upozornění

- Při manipulaci se spotřebičem nebo dotýkání se spotřebiče v režimu vaření nebo po vaření buďte opatrní. To platí ZEJMÉNA PRO NÁDOBU A NÁSTROJE, protože dlouho po vypnutí spotřebiče zůstávají HORKÉ.
- K vyjmutí a přenášení nádoby používejte postranní držadla. Při manipulaci s horkou nádobou a horkými nástroji používejte kuchyňské chňapky.

- 1 Přidejte ingredience, které chcete uvařit.
- 2 Nasadte příslušný nástroj a ochranný kryt.
- 3 Nastavte požadovaný čas, rychlost a teplotu.
- Otáčejte ovládacím knoflíkem proti směru hodinových ručiček, pokud chcete použít intervaly míchání a pulzní režim.
- Při použití stálé rychlosti otáčejte ovládacím knoflíkem po směru hodinových ručiček.
- 4 Spusťte přístroj zmáčknutím ovládacího knoflíku.
- Chcete-li chod přístroje kdykoliv zastavit, stiskněte ovládací knoflík. Pokud bude přístroj v režimu vaření, buďte opatrní, protože bude horký.
- Budete-li chtít kdykoliv zastavit ohřev, přepněte teplotu do polohy ‚VYPNUTO‘.

- Pokud bude kdykoliv za provozu zvednuto rameno mixéru, ohřev se pozastaví. Nástroj k míse se zastaví a po spuštění ramene se znovu nespustí. K opětovnému spuštění přístroje spusťte rameno mixéru a zmáčkněte ovládací knoflík.
- 5 Jakmile program skončí, přístroj třikrát pípne.
- Poznámka: Pokud není nastaven čas, ohřívání a míchání automaticky skončí, jakmile časovač dosáhne 8 hodin.

Rady a tipy – vaření

- Některé pokrmy, zvláště takové, které obsahují vysoký podíl vody, nebude možné vařit při teplotě vyšší než 100 °C (protože tato teplota je varný bod vody).
- Když přidáváte potraviny do pracovní mísy během vaření, vždy snižte rychlost a potraviny vkládejte pomalu a rovnoměrně.
- Pro rychlé ohřátí omáček použijte nastavení pro nepřetržitě míchání.
- Pokud při vaření použijete kryt mísy, před zvednutím ramene robotu jej vždy sejměte. Dávejte si pozor na kondenzovanou tekutinu, která vzniká na krytu mísy a tepelném štítu.
- Při zvedání ramene robotu postupujte pomalu, aby kapalina na spodní straně tepelného štítu mohla stéci zpět do mísy.
- K dispozici jsou čtyři funkce intervalů míchání, které umožňují zvolit vhodný způsob míchání pro jednotlivé recepty. Některé recepty vyžadují neustálé míchání, aby se obsah nepřichytil ke dnu nádoby, zatímco u jiných receptů je vhodné přerušované míchání, aby se udržela struktura obsahu.

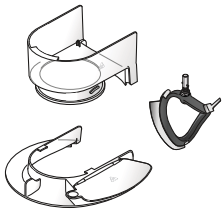
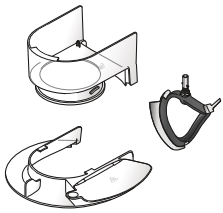
Režim vysoké rychlosti s vysokou teplotou (VRVT) (Pokud chcete míchat vysokou rychlostí s teplotou vyšší než 60 °C)

Důležité upozornění – režim vysoké rychlosti s vysokou teplotou (VRVT)

- Z bezpečnostních důvodů bude automaticky omezena rychlost motoru při teplotě mísy 60 °C nebo nad 60 °C, pokud nebude aktivní režim vysoké rychlosti s vysokou teplotou (VRVT).
- Při výběru rychlosti bez míchání (tj. min. až max. nebo pulz) a nastavení teploty 60 °C nebo vyšší se na obrazovce automaticky zobrazí varovná zpráva „Caution! Hot bowl and Ingredients“ (Pozor! Horká mísa a ingredience).
- Pokud již přístroj běží při rychlosti bez míchání, když je zvolena teplota mísy 60 °C nebo vyšší, motor i topné těleso se zastaví a na obrazovce se zobrazí varovná zpráva „Caution! Hot bowl and Ingredients“ (Pozor! Horká mísa a ingredience).
- Jakmile bude varovná zpráva „Caution! Hot bowl and Ingredients“ (Pozor! Horká mísa a ingredience) potvrzena stisknutím tlačítka „Agree“ (Souhlasím), motor zrychlí na zvolenou rychlost a mísa se zahřeje na zvolenou teplotu.
- Tato funkce se smí používat POUZE se šlehačí metlou a/nebo s míchadlem nebo stírací metlou.
- Když je přístroj v režimu vysoké rychlosti s vysokou teplotou, ověřte, zda je nasazený kryt mísy.
- Přístroj nesmí zůstat bez dozoru.
- Nepřekračujte maximální kapacitu vaření 3 litry.

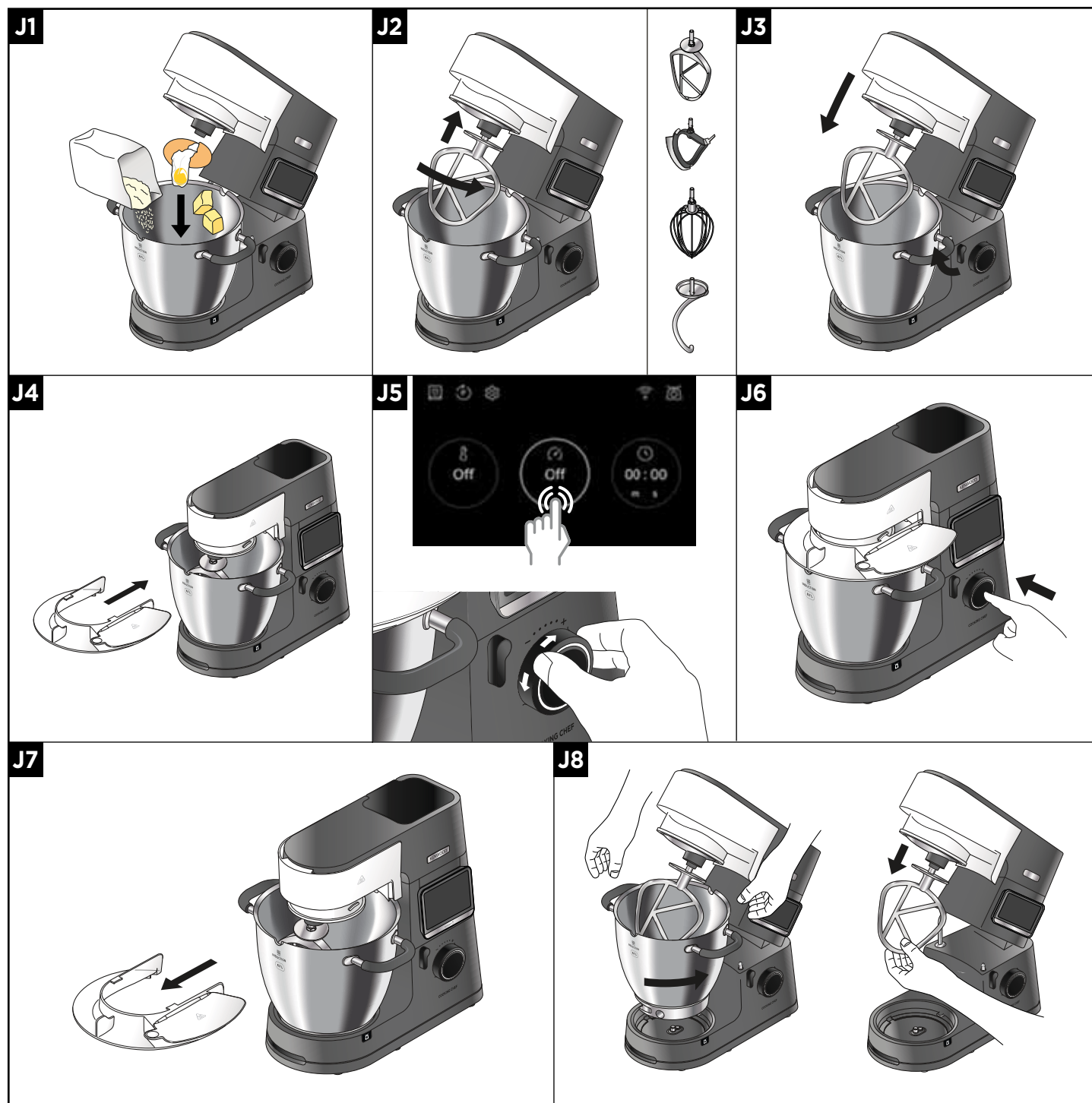
- 1 Zvolte čas (v případě potřeby), rychlost a teplotu 60 °C nebo vyšší.
- 2 Na displeji se zobrazí varování „Caution! Hot bowl and Ingredients“ (Pozor! Horká mísa a ingredience) upozorňující, že vstupujete do režimu VRVT.
- 3 Jakmile si upozornění přečtete a porozumíte mu, potvrďte stisknutím tlačítka Ano, že souhlasíte se vstupem do režimu VRVT.
- 4 Spusťte přístroj zmáčknutím ovládacího knoflíku.

Recepty

Recept	Použitý nástroj	Předvolba / ruční nastavení	Ingredience
Vanilkový krém		Ruční nastavení  15 min  1  85 °C	Přidejte vše najednou: 250 g plnotučného mléka 250 g smetany ke šlehání 1 lžička vanilkového extraktu 2 lžíce kukuřičné mouky 96 g vaječných žloutků 80 g cukru krupice
Rýžová kaše		Ruční nastavení  1 h 15 min  1  95 °C	Přidejte vše najednou: 150 g krátkozrnné rýže 1 l plnotučného mléka 75 g cukru krupice 2 lžičky vanilkového extraktu

Používání přístroje Cooking – ruční provoz (bez vaření)

Nákresy a pokyny k použití



Důležité upozornění

- Nepoužívejte šlehací metlu na hutné směsi (např. k přípravě základního těsta na moučníky nebo šlehání tuku s cukrem), protože by se mohla poškodit.
- Nikdy nepřekračujte maximální objemy – přístroj by se mohl přetížít.
- Před použitím přístroje proveďte, zda jsou nožičky na spodní straně přístroje a pracovní povrch čisté a suché.

1 Přidejte ingredience, které chcete mixovat.

2 Nastavte požadovaný čas, rychlost a teplotu.

Poznámka: Chcete-li přístroj použít jako mixér bez ohřevu, zvolte při výběru teploty nastavení „Vypnuto“.

Otáčejte ovládacím knoflíkem proti směru hodinových ručiček, pokud chcete použít intervaly míchání a pulzní režim.

Při použití stále rychlosti otáčejte ovládacím knoflíkem po směru hodinových ručiček.

3 Nasadte příslušný nástroj a v případě potřeby ochranný kryt.

4 Spusťte přístroj zmáčknutím ovládacího knoflíku.

- Chcete-li chod přístroje kdykoliv zastavit, zmáčkněte ovládací knoflík.

- Pokud dojde za provozu ke zvednutí ramena mixéru, nástroj k míse se zastaví a spustí se znovu až poté, co bude rameno mixéru spuštěno. Budete-li chtít mixér znovu spustit, spusťte rameno mixéru a stiskněte ovládací knoflík.

5 Po dokončení programu přístroj třikrát pípne.

Poznámka: Pokud není nastaven čas, míchání automaticky skončí, jakmile časovač dosáhne 8 hodin.

Rady a tipy – použití přístroje bez vaření

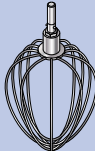
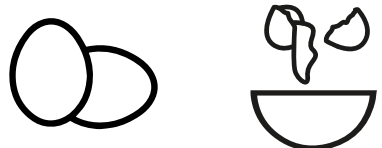
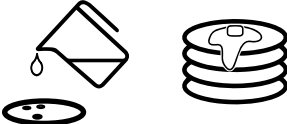
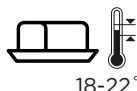
- Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.
- **K-metla** - Aby se ingredience zcela promíchaly, často míchání přerušujte a stírejte stěny mísy pomocí stěrky.
- Pokud není v receptu uvedeno jinak, na těsto používejte studené ingredience.
- Při šlehání tuku s cukrem na moučnickové těsto používejte tuk s pokojovou teplotou nebo jej předem nechte změkknout.
- **Šlehací metla** - Šlehací metlu používejte pouze na lehké směsi, např. vaječné bílky, smetanu a piškoty bez tuku, protože jinak byste ji mohli poškodit.
- Před šleháním bílků se ujistěte, že na šlehací metle ani v míse není tuk nebo vaječný žloutek. Nejlepších výsledků dosáhnete, když budou mít bílky pokojovou teplotu.

Rady a tipy – hnětací hák

- Nikdy nepřekračujte maximální objemy a rychlosti – přístroj by se mohl přetížít.
- Pokud slyšíte, že přístroj pracuje s velkou námahou, vypněte jej, odeberte polovinu těsta a každou polovinu zpracujte samostatně.
- Ingredience se nejlépe promíchají, když nejdříve nalijete tekutinu.
- Sušené droždí (typ, který potřebuje rozmíchat ve vodě): Nalijte do mísy teplou vodu. Pak přidejte droždí a cukr a nechte odstát asi 10 minut do zpěnění.
- Čerstvé droždí: Nadrobte do mouky.
- Ostatní typy droždí: Řiďte se pokyny výrobce.

Tabulka doporučeného nastavení

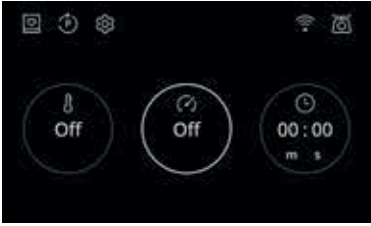
K 	 (MAX.)		 (Min)
  	 910 g	1	2
 	4 kg (směs s 20 vejci)	Min.-max.	2-4
	3 kg	Min.-max.	5-10
	 (MAX.)		 (Min)
   	1,5 kg	Min.-max.	4
 	4 kg (směs s 20 vejci)	Min.-max.	1-2
	3 kg	Min.-max.	2-5

K					
		 (MAX.)		 (Min)	
		16	Max.	1½-2	
		 250 g 500 g 200 g	Min.	10 s	
			Max.	1-½	
		 x 2 180 ml	Max.	1-2	
		 (MAX.)		 (Min)	
		 1,6 kg	Min.	1	
		 H ₂ O 960 g	1	4	
		 1,6 kg	Min.	1	
		 720 g 18-22° C			
		 800 g	1	4	
		 180 g			

Používání přístroje Cooking Chef – nástroje k míse (doporučené provozní rychlosti a teploty)

			
	20 °C–59 °C	Min.–max.	
	60 °C–200 °C	-----	
	20 °C–200 °C	Min.–max.	
	20 °C–59 °C	Min.–1	
	60 °C–200 °C	-----	
	20 °C–59 °C	Min.–max.	
	60 °C–200 °C	🌀1 – 🌀4	
	20 °C–200 °C	🌀1 – 🌀4	
	20 °C–200 °C	🌀1 – 🌀4	
	20 °C–200 °C	Min.–max.	

Používání přístroje Cooking Chef – vysvětlivky k displeji

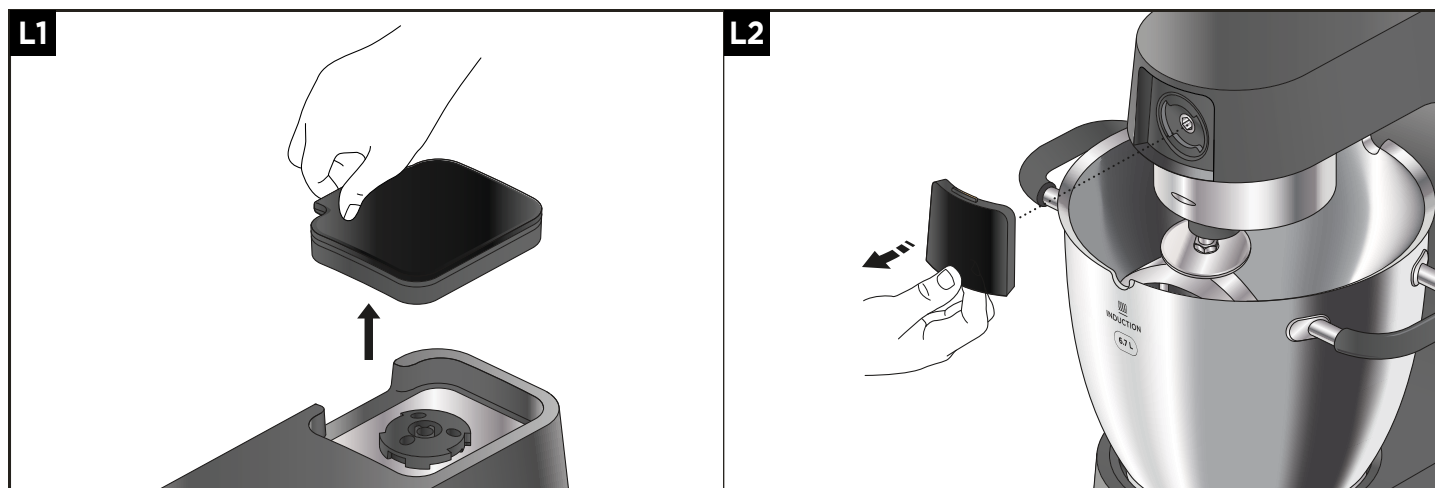
	
	Klepnutím na tuto ikonu zobrazíte sbírky receptů uložené v přístroji a sbírky stažené z aplikace.
	Klepnutím na tuto ikonu vyvoláte předvolby.
	Klepnutím na tuto ikonu otevřete nabídku s nastavením.
	Po klepnutí na tuto ikonu můžete vážit ingredience do nádoby nebo do nasazených volitelných nástavců.
	Zobrazuje zvolenou teplotu.
	Zobrazuje zvolený interval míchání.
	Zobrazuje zvolený čas v hodinách (h), minutách (m) a sekundách (s).
	Udává, že nastavení (čas, rychlost nebo teplotu) nelze upravit.
	Udává, že přístroj je připojený k síti Wi-Fi.
	Udává, že přístroj není připojený k Wi-Fi a nebyl spárován s uživatelským účtem.
	Udává, že bezdrátové připojení Wi-Fi je vypnuto.
	Udává, že připojení Wi-Fi je zapnuto, ale není k dispozici připojení k internetu.
	Udává chybu serveru Wi-Fi.
	Udává probíhající aktualizaci softwaru.

Nastavení teploty a rychlosti

Doporučené teploty	45°C	Rozpouštění čokolády
	72°C – 82°C	Velmi mírné vaření
	98°C – 99°C	Mírné vaření
	105°C	Vaření, vaření v páře
	110°C – 130°C	Restování zeleniny
	200°C	Osmahnutí masa
		Pulz – pro krátké impulzy maximálního výkonu.
		Interval míchání 1 – mixér se bude otáčet nepřerušovaně při nízké rychlosti. Vhodný pro vmíchání lehkých ingrediencí do hutnějších směsí.
		Interval míchání 2 – přerušované míchání s krátkými pauzami. Při tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí na 1,5 otáčky každých 10 sekund.
		Interval míchání 3 – přerušované míchání se středně dlouhými pauzami. Při tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí na 1,5 otáčky každých 30 sekund.
		Interval míchání 4 – přerušované míchání s dlouhými pauzami. Při tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí na 1,5 otáčky každých 5 minut.
		Nepřerušovaný chod, min.–max.
	VRVT	Míchání při teplotách nad 60 °C při nastavení rychlosti min.–max.

Používání přístroje Cooking Chef – nástavce

Nákresy a pokyny k použití



1. Sundejte krytku výstupu pro vysokou/nízkou rychlost (pokud je nasazená).

Krytka výstupu pro vysokou rychlost

- Krytku sundáte tak, že použijete úchyt a krytku zvednete nahoru.
- Krytku nasadíte tak, že ji položíte na vývod a zatlačíte dolů.

Krytka výstupu pro nízkou rychlost

- Krytku sundáte tak, že použijete úchyt na spodní straně a krytku vytáhnete směrem ven.
- Krytku nasadíte tak, že západku na horní straně krytky zasunete do drážky ve vývodu a krytku zacvaknete na místo.

- 2 Připojte nástavec podle příslušných pokynů dodaných s nástavcem.

- 3 Nastavte požadovaný čas a rychlost.

- 4 Spusťte přístroj stisknutím ovládacího knoflíku.

- 5 Budete-li chtít přístroj kdykoliv vypnout, stiskněte znovu ovládací knoflík.

Recept

Marináda ze sušených švestek

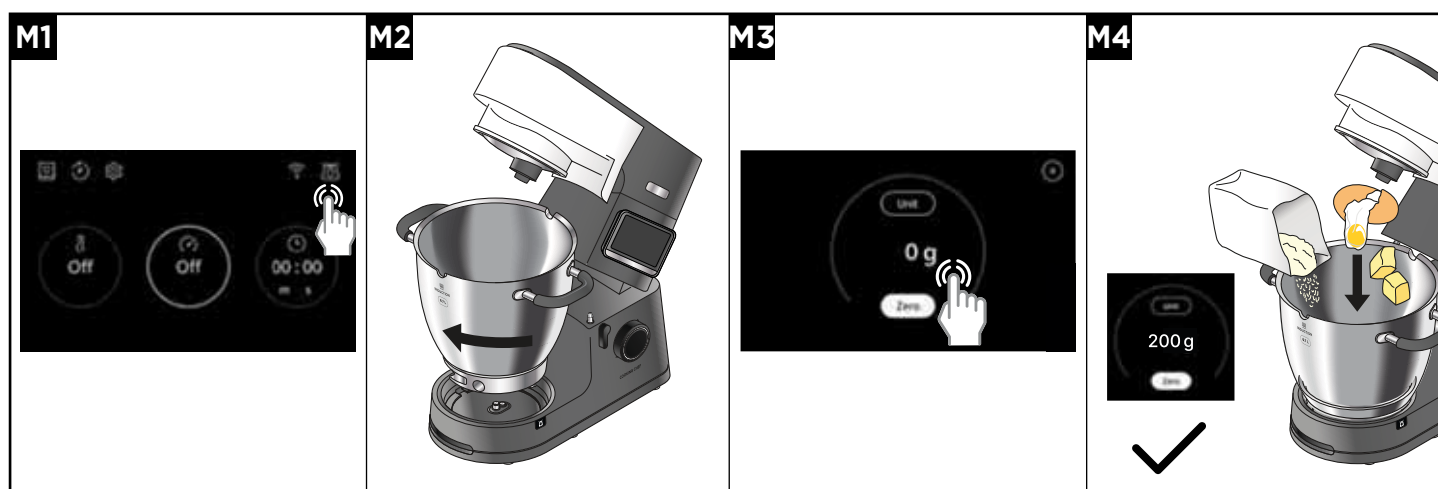
200 g čírého tekutého medu
40 g měkkých sušených švestek
40 ml vody

- 1 Vložte všechny ingredience do minisekáčku/mlýnku. Nechejte je přes noc v lednici.
- 2 Nasadte nástavec na robot..
- 3 Zapněte na 4 sekundy pulzní režim.
- 4 Použijte podle potřeby.

(Poznámka: Minisekáček/mlýnek lze zakoupit samostatně.)

Používání přístroje Cooking Chef – funkce vážení

Nákresy a pokyny k použití



Důležité upozornění

- Před vážením vždy položte přístroj na suchý, rovný a stabilní povrch.
- Při vážení netlačte na mixér nebo na nádobu, protože to ovlivní přesnost váhy.
- Funkci vážení lze použít s ramenem mixéru v dolní i horní poloze.
- Funkce vážení je přesná až do 6 kg.

- 1 Zvolte funkci vážení  na dotykové obrazovce.
- 2 Nasadte nádobu.
- 3 Vynulujte váhu.
- 4 Zvažte ingredience.
- 5 Klepnutím na tlačítko jednotek na obrazovce vážení můžete přepínat mezi jednotkami.

Používání přístroje Cooking Chef – jednodotykové předvolby

Nákresy a pokyny k použití



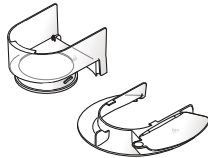
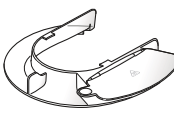
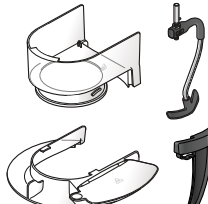
- 1 Zvolte nabídku Předvolby.
- 2 Vyberte předvolbu, kterou chcete použít.
- 3 Postupujte podle pokynů na displeji.
- 4 Chcete-li chod přístroje kdykoliv zastavit, zmáčkněte ovládací knoflík. Dávejte pozor, protože nádoba a nástroje budou horké.

Tabulka použití předvoleb

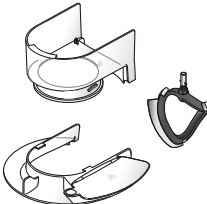
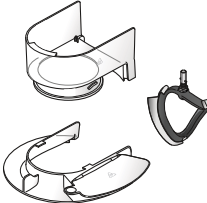
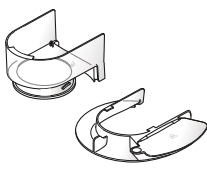
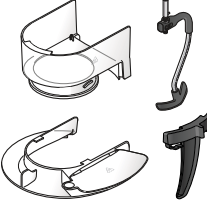
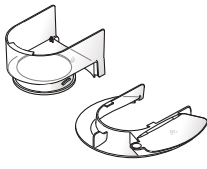
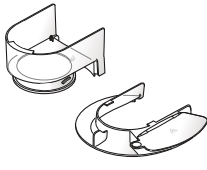
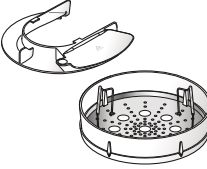
Výchozí nastavení lze upravit podle receptu, pokud je to možné.

Nastavení, která upravit nelze, jsou označena ikonou .

Když je na displeji zobrazeno „Zahřívání“, časovač začne běžet až poté, co je dosaženo správné teploty.

Předvolba	Doporučený nástroj	Výchozí nastavení (upravitelné)		Fáze udržování v teple	 (Max.)	Recepty k inspiraci / použití
Jisté výsledky - šlehání		 90-120 s			2 kg	Bublanina, dortíky v košíčku
		 3				
		 VYPNUTO 				
Jisté výsledky - šlehání bílků		 60-140 s			550 g	Bílky do čokoládové pěny
		 MAX.				
		 VYPNUTO 				
Jisté výsledky - šlehačka		 65-155 s			1,9 kg	Náplň/poleva na dort Vmíchání do čokoládové pěny
		 MAX.				
		 VYPNUTO 				
Hnětení těsta		 10 min (1-15 min)			 1,6 kg	Chlebové housky, pizza
		 Min-1 (min.-1)				
		 VYPNUTO 				
Kynutí těsta		 1 hod (5 min-2 hod)			1,6 kg	Kynutí kvasnicového těsta
		 VYPNUTO 				
		 30 °C (25 °C-25 °C)				
Pražená kukuřice		 10 min (5-15 min)			 20 g  20 g	Čerstvá domácí pražená kukuřice * K dosažení nejlepších výsledků vždy použijte předvolbu.
		 VYPNUTO 				
		 180 °C 				
Osmahnutí masa		 3 min-140 s 			200 g	K dosažení nejlepších výsledků smažte maso ve várkách po 100-200 g.
		 2 				
		 200 °C				
Rozpouštění čokolády		 5 min (1-10 min)		30 min	500 g	Čokoládová pěna
		 1 		4		
		 60 °C		35 °C		

Tabulka použití předvoleb (pokračování)

Předvolba	Doporučený nástroj	Výchozí nastavení (upravitelné)		Fáze udržování v teple	 (Max.)	Recepty k inspiraci / použití
Jíška		 4 min (4-15 min)			 80 g	K použití jako základ pro řadu omáček
		 1 			 80 g	
		 95 °C (95 °C-120 °C)				
Bešamel		 12 min (4-10 min)		30 min	 80 g	Základní bílá omáčka využívaná pro řadu pokrmů.
		 1 		 4	 80 g	
		 90 °C - 95 °C (90 °C-120 °C)		65 °C	 1 L	
Mělké smažení		 4 min 			 200-250 ml oleje	K dosažení nejlepších výsledků používejte arašídový nebo rostlinný olej. Smažte po částech dokřupava.
		 2 				
		 180 °C 				
Restovaná zelenina		 3 min (3-6 min)			2 lžíce oleje	Zelenina, maso, mořské plody
		 2 				
		 120 °C (110 °C-130 °C)				
Mírný var		 12 min (3 min-2 hod)		30 min	2 litry	Dušené pokrmy Zeleninový vývar
		 2 - 4		 4		
		 98 °C-140 °C (90 °C-140 °C)		65 °C		
Var		 23 min (3-45 min)			2 litry	Zelenina Těstoviny
		 VYPNUTO 				
		 105 °C-140 °C (105 °C-140 °C)				
Vaření v páře		 23 min (5 min-45 min)			450 g	Losos v papilotu
		 VYPNUTO 				
		 100 °C				

Používání přístroje Cooking Chef – nástavec pro vaření v páře

Nákresy a pokyny k použití



Důležité upozornění

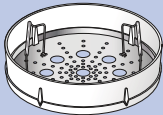
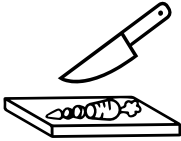
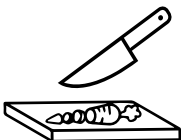
- Při manipulaci buďte velmi opatrní: veškeré tekutiny, kondenzáty a také části pařáku nebo kuchyňského robotu budou velmi horké na dotek. Používejte kuchyňské chňapky.
- Nepokoušejte se nasadit příslušenství pro mixování, když používáte pařák.
- Nenechte nikdy vyvařit vodu z nádoby a doplňujte ji podle potřeby.
- Při používání pařáku vždy udržujte bezpečnou vzdálenost mezi přístrojem a stěnou či policičkou umístěnou nad přístrojem, aby nedošlo k jejich poškození unikající parou.

- 1 Umístěte vyjímatelný podnos na rovnou plochu a ujistěte se, že skládací rukojeti směřují směrem dovnitř.
- 2 Umístěte věnec na podnos tak, aby podpory rukojetí na věnci zapadaly do výřezů ve tvaru písmene V na podnose.
- 3 Rozložte rukojeti a uchyťte je do podpor.
- 4 Jídlo připravené k vaření umístěte na podnos. Zeleninu je nutné pečlivě předem omýt a případně oloupat.
- 5 Vlejte do nádoby potřebné množství vody (viz tabulka doporučeného nastavení). Nejvhodnější je použít filtrovanou vodu, protože se tak omezí výskyt vodního kamene a skvrn.
- 6 Vložte smontovaný pařák do nádoby – sám se výškově přizpůsobí. Horní okraj smontovaného pařáku by měl být přibližně 5 cm pod horním okrajem nádoby.
- 7 Nasadte tepelný ochranný štít na rameno robota.
- 8 Nasadte nádobu s pařákem na kuchyňský robot.
- 9 Spusťte rameno robota dolů a potom nasadte ochranný kryt misky.
- 10 Zvolte předvolbu pro vaření v páře a upravte dobu vaření (podle tabulky doporučeného nastavení). Spusťte přístroj stisknutím ovládacího knoflíku.
- 11 Nechte potraviny vařit po požadované době.
- 12 Sejměte ochranný kryt misky.
- 13 Zdvihněte rameno robota.
- 14 Lift out the steamer basket by the handles – take care to prevent them folding inwards (při vyjímání pařáku z nádoby používejte kuchyňské chňapky).
- 15 Položte pařák na veliký talíř nebo do jiné vhodné nádoby.
- 16 Odepněte rukojeti a složte je směrem do středu. Zdvihněte podpůrný věnec a rozložte rukojeti.
- 17 Vyjměte jídlo.

Rady a tipy

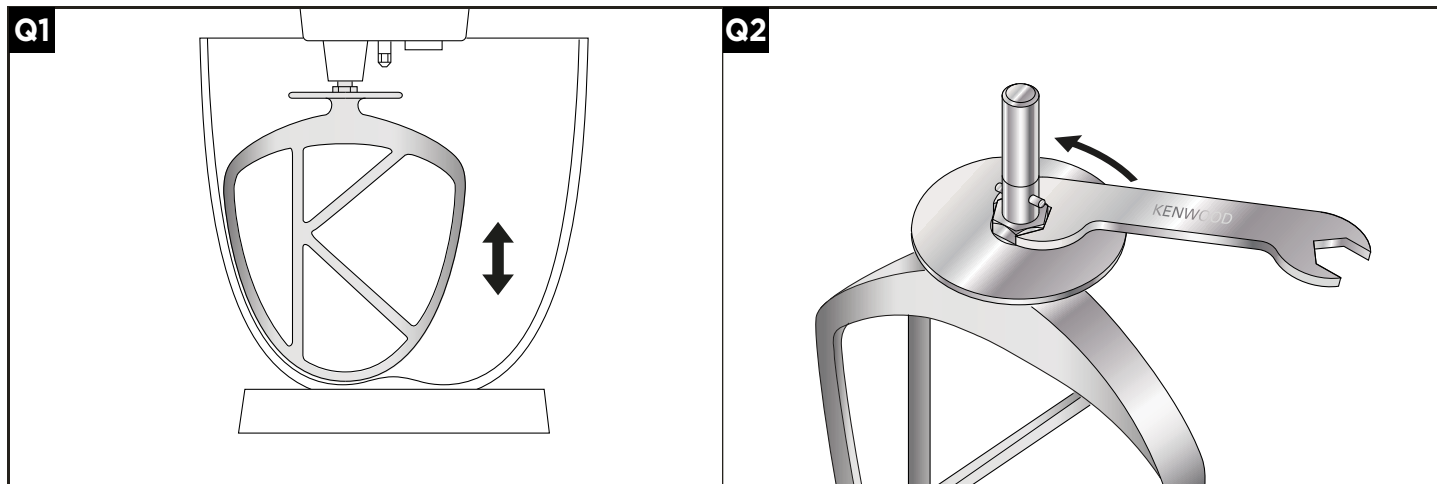
- Tekutina, která zbude v nádobě, je vhodná pro přípravu polévek nebo vývaru. Buďte opatrní, protože bude velmi horká.
- Ponechte mezery mezi jednotlivými kusy jídla.
- Velké množství jídla v průběhu vaření promíchejte.
- Kusy jídla o podobné velikosti se vaří rovnoměrněji.
- Pokud vaříte v páře různé druhy potravin, potravinu, která vyžaduje kratší čas vaření, přidejte později.
- Pokud sejmete víko plnicího otvoru nebo ochranný kryt, bude unikat pára a vaření potrvá déle.
- Po vypnutí kuchyňského robota se jídlo bude nadále vařit, je tedy nutné jídlo ihned po skončení vaření vyjmout.
- Pokud není jídlo dostatečně uvařené, přidejte na časomíře dobu vaření. Možná také budete muset přidat více vody.
- Uvedené doby vaření jsou pouze orientační. Vždy se ujistěte, že jídlo je důkladně uvařené.

Tabulka doporučeného nastavení

P		 (MAX.)	 (Min)	H ₂ O
		450 g	20	500 ml
		3	15	500 ml
  		450 g	15	500 ml
 		450 g	20-30	650 ml
		450 g	30-40	650 ml
		300 g	30-40	650 ml
 		450 g	15-20	500 ml

Nastavení nástrojů

Nákresy a pokyny k použití



Důležité upozornění

- Hnětací hák – tento nástroj se nastavuje ve výrobě a jeho výšku nelze upravit.
- Šlehací metla a K-metla – šlehací metla a K-metla by se měly **téměř** dotýkat dna mísy. V případě potřeby upravte výšku pomocí dodaného klíče.
- Míchadlo a stírací metla – míchadlo a stírací metla by se měly lehce dotýkat dna mísy.

Šlehací metla, K-metla, stírací metla – úprava nastavení

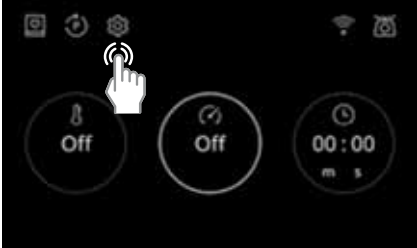
- 1 Spotřebič odpojte ze sítě.
- 2 Zvedněte rameno mixéru a nasadte šlehací metlu, K-metlu nebo stírací metlu.
- 3 Zatlačte rameno dolů. Pokud je třeba upravit světlou výšku mezi příslušenstvím a dnem nádoby, zvedněte rameno robotu a vyjměte nasazené příslušenství.
- 4 Pomocí dodávaného klíče uvolněte matku tak, abyste mohli nastavit hřídel. Pro přiblížení nástroje ke dnu nádoby otáčejte hřídel proti směru hodinových ručiček. Pro zvýšení vzdálenosti ode dna otáčejte hřídel po směru hodinových ručiček.
- 5 Utáhněte matku.
- 6 Nasadte vybraný nástroj a zatlačte rameno robotu dolů. (Zkontrolujte, zda je nástroj v požadované poloze, viz předcházející body.)
- 7 Opakujte předcházející kroky, pokud bude potřeba, dokud příslušenství není nastaveno k vaší spokojenosti. Poté pevně utáhněte závit.

Úprava nastavení míchadla

- 1 Odpojte spotřebič od napájení.
- 2 Zvedněte rameno robotu a nasadte míchadlo.
- 3 Spusťte rameno robotu. Pokud nástroj potřebuje výškově upravit, zvedněte rameno robotu a pomocí klíče uvolněte matici. Pak rameno robotu spusťte dolů.
- 4 Chcete-li nástroj snížit ke dnu nádoby, otočte nastavovacím kolečkem ve směru hodinových ručiček. Chcete-li nástroj ode dna nádoby pozvednout, otočte nastavovacím kolečkem proti směru hodinových ručiček.
- 5 Znovu matici utáhněte.

Aktualizace softwaru

- Při prvním použití a v průběhu své životnosti může váš přístroj vyžadovat aktualizace softwaru.
- Aby byla aktualizace možná, musí být přístroj připojený k internetu. Pro připojení k internetu postupujte podle části Připojení k aplikaci Kenwood & Me v návodu k použití.
- Aktualizace pro přístroj jsou dvojího typu.
 - 1) Povinná aktualizace softwaru
 - 2) Aktualizace softwaru
- Aktualizace softwaru jsou automatické a ve výchozím nastavení jsou zapnuté.
- Automatické nepovinné aktualizace softwaru lze vypnout v nabídce s nastavením.

R1 	R2 	R3 
---	--	---

Důležité upozornění

- Přepnutí automatických aktualizací na možnost 'VYPNUTO' nezabrání povinným aktualizacím. Povinné aktualizace proběhnou automaticky.
- V průběhu aktualizace přístroj nevypínejte.

	Probíhá automatická aktualizace. Stisknutím ikony Wi-Fi zobrazíte další informace o typu softwarové aktualizace.
	Obrazovky s informacemi o stavu.
	Stisknutím této ikony zobrazíte další informace o povinné aktualizaci softwaru.
	Udává, že aktualizace softwaru je dokončena. Stisknutím této ikony zobrazíte další informace.
	Udává, že aktualizace softwaru se nezdařila. Stisknutím této ikony zobrazíte další informace.

Servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „Průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnesete jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřízeném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Průvodce odstraňováním problémů

Popis problému	Příčina	Řešení
Robot nefunguje v režimu ohřívání a na displeji se zobrazuje chybové hlášení a ozývá se varovné pípání.	Byl aktivován jeden z bezpečnostních senzorů.	Zkontrolujte oznámení o závadě na displeji. • Ujistěte se, že rameno je ve spodní poloze a zajištěné. • Ujistěte se, že všechny krytky výstupů jsou správně osazené. • Ujistěte se, že tepelný štít je správně osazen. • Ujistěte se, že pracovní nádoba je správně nasazena.
Robot mění rychlost nebo je rychlost během vaření omezená.	Když obsah nádoby dosáhne 60 °C, rychlost se automaticky omezí a rozsvítí se ukazatel upozornění na vysokou teplotu.	Toto je bezpečnostní funkce.
Potravina na dně nádoby se připaluje.	1 Zvolené nastavení teploty může být příliš vysoké. 2 Je užíván nesprávný nástroj. 3 Interval míchání je příliš dlouhý. 4 Nástroj není umístěn v nádobě dostatečně nízkou. 5 Časovač byl nastaven na příliš dlouhou dobu. 6 Senzor a/nebo spodní strana nádoby jsou znečištěny.	1 Nastavte nižší teplotu. 2 Zkontrolujte, zda se používá nejvhodnější nástroj a je správně výškově nastavený. 3 Zkraťte délku intervalu míchání nebo změňte na neustálé míchání. 4 Upravte výšku nástroje. 5 Vařte po kratší dobu (ujistěte se však, že jídlo je důkladně uvařené). 6 Ujistěte se, že tyto plochy jsou čisté a suché.
Není dodržena konzistence jídla.	1 Zvolena příliš vysoká teplota. 2 Interval míchání je příliš krátký. 3 Obsah v nádobě se vaří příliš dlouho. 4 Je užíván nesprávný nástroj.	1 Snižte teplotu. 2 Zvyšte interval míchání. 3 Vařte po kratší dobu (ujistěte se však, že jídlo je důkladně uvařené). 4 Zkontrolujte, zda užíváte nejvhodnější nástroj.
Nestálá rychlost mixování.	1 Ingredience jsou příliš velké, tvrdé nebo příliš tuhé.	1 Nakrájejte potraviny na menší kousky, odpeckujte ovoce, pomalu rozpustěte ingredience bez nasazeného nástroje (ale se zvolenou rychlostí). 2 Přidejte ingredience až po zajištění ramene ve spodní poloze. 3 Zkontrolujte, zda užíváte nejvhodnější nástroj.
Rameno robotu nejde snadno sklopit.	1 Tuhé ingredience, např. čokoláda, na dně nádoby zabraňují zaklapnutí ramena robotu. 2 Míchadlo není správně nasazené.	1 Přidejte ingredience až po zajištění ramene ve spodní poloze. 2 Zkontrolujte, jestli je míchadlo nasazené do otvoru pro míchadlo.
Při použití příslušenství je omezena rychlost motoru.	Byla nasazena horká nádoba.	Sejměte nádobu nebo ji zchladte na teplotu pod 60 °C.
Šlehací metla nebo K-metla naráží do dna misky nebo nedosáhne na ingredience na dně misky. Stírací metla nedosáhne na ingredience na dně nádoby.	Nástroj má nesprávnou výšku a je potřeba jej nastavit.	Upravte výšku pomocí vhodného klíče – viz část „Nastavení nástrojů“.
Šlehací metla, K-metla nebo stírací metla naráží do pomocného nástavce k míchání.	Je nasazen pomocný nástavec k míchání.	Sundejte pomocný nástavec k míchání – měl by se používat jen s míchadlem.
Nelze nasadit nástavec do výstupu pro pomalou rychlost.	Zkontrolujte, zda je nástavec kompatibilní s vaším modelem. Je vyžadován systém připojení Twist (model KAX) 	Aby šel nástavec nasadit do výstupu, musí mít systém připojení KAX Twist . Pokud vlastníte nástavec se systémem připojení Bar , pak pro jejich připojení k systému Twist na vašem kuchyňském robotu musíte použít adaptér KAT002ME. Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist

Průvodce odstraňováním problémů (pokračování)

Popis problému	Příčina	Řešení
Kuchyňský robot se během provozu zastaví.	Aktivovala se ochrana proti přetížení nebo přehřátí. Bylo překročeno maximální množství.	Odpojte ze zásuvky a zkontrolujte případné překážky nebo příčinu přetížení. Pokud robot nefunguje, vyjměte část ingrediencí, abyste snížili zátěž, a znovu přístroj spusťte. Pokud se problém ani tak nevyřeší, odpojte přístroj ze zásuvky a nechte ho 15 minut stát. Pak ho zapojte do zásuvky a zvolte znovu rychlost. Pokud se přístroj po provedení shora popsaného postupu znovu nespustí, obraťte se na oddělení pro péči o zákazníky.
Kuchyňský robot se během provozu zastaví.	Bylo zvednuto rameno robotu.	Spusťte rameno mixéru a znovu přístroj zapněte.
Obrazovka se vypne.	Robot zůstal připojený ke zdroji napájení po dobu více než 19 minut, aniž by byl spuštěn, a přepnul se do režimu Vypnuto.	Znovu přístroj spusťte - dotkněte se obrazovky nebo otočte ovládací knoflík.
Kuchyňský robot se během provozu zastaví.	Byl odebrán tepelný štít nebo krytka výstupu.	Nasadte tepelný štít nebo krytku a znovu přístroj spusťte.
Na displeji se zobrazuje alfanumerický chybový kód.	Spotřebič správně nefunguje.	Kontaktujte autorizované servisní centrum Kenwood. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru Kenwood najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
Spotřebič není napájený / displej se nerozsvítí.	Spotřebič není zapojený do elektrické zásuvky. Nezmáčkli jste vypínač. Přístroj se přepnul do režimu Vypnuto.	Zkontrolujte zapojení spotřebiče. Přepněte vypínač do polohy Zapnuto „I“. Dotkněte se displeje nebo otočte ovládací knoflík.
Spotřebič nefunguje.	Nezmáčkli jste ovládací knoflík.	Začněte vařit zmáčknutím ovládacího knoflíku.
Časovač na displeji neodpočítává.	Během fáze ohřívání nebude časovač odpočítávat, dokud nebude dosažena správná teplota nebo neuplyne 5 minut. Teplota je nastavena nad 100 °C, ale obsah vody v potravinách brání dosažení teploty nad 100 °C.	Nejde o závadu. Snižte teplotu nebo vyberte správnou teplotu.
Teplota obsahu nádoby nepřekračuje 100 °C.	Obsah vody v ingrediencích může bránit dosažení teploty nad 100 °C.	Nejde o závadu.
Silný pohyb nebo vibrace během provozu.	Nerovnoměrně rozložený obsah v nádobě způsobuje nadměrné vibrace. Překročena maximální kapacita. Používá se nesprávný nástroj nebo rychlost.	Snižte množství nebo potraviny v nádobě lépe rozložte a spotřebič znovu spusťte. Správný nástroj a rychlost, které se mají použít, najdete v příslušném programu a tabulce doporučeného nastavení.
	Nelze najít známou síť Wi-Fi.	Spotřebič byl možná přemístěn, směrovač byl možná vypnut nebo může vyžadovat restartování.
	Síť Wi-Fi dostupná, ale nelze se připojit ke cloudovým serverům.	Směrovač může vyžadovat restartování nebo kontaktujte svého poskytovatele připojení k internetu. Proveďte, zda je v místní síti funkční připojení k Internetu.
Vysvětlení pípání přístroje		
Jedno pípnutí	Uživatel stiskl a změnil nastavení.	Nejde o závadu.
	Dlouhé stisknutí parametrů - obnovení nastavení, když přístroj není v provozu.	Nejde o závadu.
	Přístroj je spárován s uživatelským účtem a přístroj je připojený k internetu.	Nejde o závadu.

Průvodce odstraňováním problémů (pokračování)

Popis problému	Příčina	Řešení
Dvojité pípnutí	Upozornění uživatele na následující situace: A) Chybí kryt výstupu pro vysokou rychlost. B) Chybí kryt výstupu pro nízkou rychlost. C) Chybí nádoba. D) Chybí tepelný štít.	A) Nasadte kryt výstupu pro vysokou rychlost. B) Nasadte kryt výstupu pro nízkou rychlost. C) Nasadte nádobu. D) Nasadte tepelný štít.
Trojité pípnutí	Chyby přístroje včetně následujících situací: • Přetížení motoru • Chyba topného tělesa • Další chyby - viz příslušný chybový kód a pokyny zobrazené na displeji	Chyba - opakuje se každou minutu do vypnutí/zapnutí
Dvě pípnutí	Stisknut ovládací knoflík - zahájen provoz	Nejde o závadu.
Tři pípnutí	Oznámení udávající: • Doběh časovače v ručním režimu • Doběh časovače v režimu OBR • Konec cyklu udržování v teplém stavu	Nejde o závadu.
Pokud se obrátíte na zákaznickou podporu, mohou vás její pracovníci požádat o informace o verzi softwaru. Najdete je tak, že stisknete ikonu nabídky Nastavení a zvolíte položku „O spotřebiči“.		
Na displeji se zobrazuje „-“.	Váhy se nulují.	Běžný provoz.
Na displeji se zobrazuje záporná hodnota.	Displej nebyl vynulovaný a byly odebrány ingredience nebo nádoba/víko/nástavec nebo se přístroje z boku nebo zespodu dotýkají nějaké předměty. Přístroj se dotýká zdi.	Vynulujte obrazovku, vraťte chybějící ingredience nebo znovu nasadte nádobu. Zkontrolujte, zda se přístroje z boku nebo zespodu nedotýkají ingredience nebo jiné předměty. Zkontrolujte, zda je mezi přístrojem a zdí volný prostor. Před vážením dalších ingrediencí vynulujte displej.
Na displeji se nezobrazují malá množství.	Vážené množství je příliš malé.	Velmi malá množství odměřujte lžičkou nebo lžící.
Hmotnost na displeji se změnila.	Přístroj se za provozu posunul. Při vážení ingrediencí se někdo dotkl okraje nádoby.	Před vážením přístroj vždy postavte na suchý, rovný a stabilní povrch. Při vážení přístroj nepřesunujte a nedotýkejte se nádoby. Před vážením dalších ingrediencí vynulujte displej.
Nelze rychle přepínat mezi metrickými a britskými jednotkami.	Přístroj mění konfiguraci k zobrazení předchozí zvolené jednotky a hodnoty.	Počkejte 5 sekund a úkon opakujte.
Vážení v aplikaci (hmotnost zobrazená na mobilním zařízení) pomalu reaguje.	Špatný signál Wi-Fi. Mobilní zařízení není připojené ke stejné místní domácí síti Wi-Fi.	Zkontrolujte, zda má přístroj dobrý signál (poradte se s poskytovatelem internetového připojení, jak signál vylepšit). Zkontrolujte, zda je mobilní zařízení připojeno ke stejné místní domácí síti Wi-Fi jako přístroj (přejděte do nastavení mobilního zařízení a zvolte místní síť Wi-Fi).
Pokud problém trvá, kontaktujte nejbližší autorizované servisní centrum Kenwood. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru Kenwood najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.		

Informace o ekologickém designu

Síťový port: Jeden bezdrátový síťový port aktivovaný implicitně.

Model č.:	TYPE: KCL96
Frekvenční rozsah:	Wi-Fi: 2412–2472 MHz Bluetooth (LE): 2402–2480 MHz
Maximální vysílací výkon:	Wi-Fi: < 20 dBm Bluetooth (LE): < 10dBm
Informace o připojení	Wi-Fi: 2,4GHz IEEE 802.11 b / g / n Nízkoenergetický Bluetooth®

Přístroj KCL96 má jeden síťový port Wi-Fi, který je určen ke změnám nastavení, sledování a zastavení vaření na zařízení v síti.

- Síťový port lze deaktivovat v nabídce s nastavením. Zvolte možnosti Setting > Connectivity > WiFi “Off” (Nastavení > Připojení > Wi-Fi „Vypnuto“).
- Síťový port lze znovu aktivovat v nabídce s nastavením. Zvolte možnosti Setting > Connectivity > WiFi “On” (Nastavení > Připojení > Wi-Fi „Zapnuto“).

Reaktivace: Přístroj lze znovu aktivovat z režimu Vypnuto stisknutím displeje nebo ovládacího knoflíku.

Obnovení nastavení z výroby – důležité upozornění

Při likvidaci přístroje je důležité obnovit nastavení z výroby na ochranu osobních údajů. Zvolením této možnosti vymažete všechna data uložená ve spotřebiči a obnovíte jeho tovární nastavení. K obnovení továrního nastavení přístroje vyberte možnosti *Settings* > *My Device* > *Factory Reset* (Nastavení > Moje zařízení > Obnovení továrního nastavení).

Magyar

• Fontos biztonsági tudnivalók	201-202
• Csatlakoztatás előtt	202
• Karbantartás és tisztítás	203-204
• Alkatrészlista	205-206
• Csatlakozás a Kenwood & Me alkalmazáshoz	206-207
◦ Ábrák és használati utasítások	206-207
• A Cooking Chef előkészítése	207-208
◦ Ábrák és használati utasítások	207-208
• A krémkeverő lapát összeszerelése	208
◦ Ábrák és használati utasítások	208
• A keveréssegítő csíptető felhelyezése és levétele	209
◦ Ábrák és használati utasítások	209
• A Cooking Chef használata – Kézi működtetés (főzési üzemmód)	210-211
◦ Ábrák és használati utasítások	210-211
◦ Nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmód (HSHT)	211
◦ Receptek	211
• A Cooking Chef használata – Kézi működtetés (nem főzés)	212-215
◦ Ábrák és használati utasítások	212-213
◦ Használati útmutató	214-215
• A Cooking Chef használata – Keverőfejek (ajánlott működési sebességek és hőmérsékletek)	216
• A Cooking Chef használata – Kijelző ismertetése	217
• Hőmérséklet- és sebességbeállítások	218
• A Cooking Chef használata – Tartozékok	218
◦ Ábrák és használati utasítások	218
• Receptek	219
• A Cooking Chef használata – Mérési funkció	219
◦ Ábrák és használati utasítások	219
• A Cooking Chef használata - Egyszerű előre beállított programok	220
◦ Ábrák és használati utasítások	220
◦ Előre beállított programok használati útmutatója	221-222
• A Cooking Chef használata – Pároló tartozék	223-225
◦ Ábrák és használati utasítások	223-224
◦ Használati útmutató	225
• A keverőfej beállítása	226
◦ Ábrák és használati utasítások	226
• Szoftverfrissítések	227
• Szerviz és vevőszolgálat	228
• Hibaelhárítási útmutató	229-231
• Környezetbarát tervezésre vonatkozó információk	232

Fontos biztonsági tudnivalók

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.

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét! (A gép alján lévő címkéket nem szabad eltávolítani.)
- 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.
- **Mindig** kapcsolja ki a készüléket, mielőtt kihúzná a hálózati csatlakozót.
- A különféle keverőfejek/tartozékok fel- és leszerelése előtt, használat után és tisztítás előtt **mindig** kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- **Mindig** tartsa távol testrészeit, haját, ékszereit és laza ruházatát a mozgó alkatrészekről és a felszerelt tartozékoktól.
- **Soha** ne dugja az ujját a csuklószerkezetbe.
- Ne lépje túl a felhasználási útmutatóban megadott maximális mennyiségeket és sebességeket (lásd **K** és **P** táblázat).
- Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt az edénybe, mert a hirtelen gőzképződés következtében a forró folyadék kifröccsenhet a készülékből.
- Gondosan tanulmányozza át a tartozékokhoz külön mellékelt biztonsági előírásokat is.
- A készülék nehéz, ezért **mindig** óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a gépkar rögzítve legyen, illetve, hogy az edény, a keverőfejek, a nyílásfedelek és a hálózati vezeték se mozdulhasson el.
- A készülék mozgathatóságát mindig a talpazatot és a gépkart fogja meg. **Ne** emelje vagy mozgassa a készüléket az edény fogantyújánál vagy a kis sebességű vagy a nagy sebességű meghajtó nyílásába helyezett tartozéknál fogva.
- A hálózati vezetéket **ne** hagyja lógva olyan helyen, ahol egy gyermek elérheti.
- Ügyeljen arra, hogy a tápegység **ne** kerüljön vízbe, és a vezetéket és a dugót ne érje nedvesség.
- **Soha ne** dugjon semmit a szellőzőnyílásokba.
- Amikor ezt a készüléket használja, ügyeljen rá, hogy egyenesen 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.
- 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 körülményekkel használható. Ha hosszabbító kábelt használ:
 - A hosszabbító kábelben feltüntetett elektromos besorolás legalább akkora legyen, mint a készülék elektromos besorolása;
 - A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy az ne lógjon le a pultról vagy asztalról, ahol egy gyermek lehúzhatja vagy valaki véletlenül beleakadhat.
 - A hosszabbító 3 eres földelt kábel legyen. A készülék elektromos besorolása a készülék alján van feltüntetve.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játszanak a készülékkel.
- 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 készüléket **csak** a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készülék nem rendeltetészerűen 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.
- **Ne** mozgassa vagy emelje meg a gépkart beszerelt tartozékkal, mert a konyhagép instabillá válhat.
- **Ne** működtesse a készüléket a munkafelület szélén és ne gyakoroljon nyomást a felszerelt tartozékokra, mert a készülék instabillá válhat és felborulhat, vagy leeshet a földre és sérülést okozhat.
- **Kizárólag** eredeti vagy a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
- **Soha** ne használjon egyszerre több meghajtónyílást (keverőfej csatlakozóaljzata, és nagy sebességű vagy kis sebességű meghajtó nyílása).
- **Ügyeljen** arra, hogy az edény mindig fel legyen szerelve, amikor a készüléket keverőfejjel üzemelteti.

Főzési üzemmód

- Ahogy minden indukciós készüléknél, itt is ügyeljen arra, hogy ne helyezzen hitelkártyát, mágneses adathordozót vagy érzékeny elektronikai berendezést a készülék közelébe, amikor használja.
- **Soha** ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, amikor nem főzési üzemmódban használja.
- Ha a készüléket főzési 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 vezetékekhez 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 tartozékokat csatlakoztasson a készülékhez.

- o 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.
- Ha a készüléket főzés üzemmódban használja vagy főzött vele, akkor **mindig** legyen óvatos, amikor megfogja. KÜLÖNÖSEN AZ EDÉNYNÉL, A FRÖCCSENÉSGÁTLÓNÁL ÉS A KEVERŐFEJEKNÉL VIGYÁZZON, mert ezek a készülék kikapcsolása után még hosszú ideig FORRÓK maradnak. Az edény kiemeléséhez és szállításához használja a fogantyúkat.
- Használjon hőálló edényfogó kesztyűt a forró edény és a forró keverőfejek megfogásához.
- A terméken látható  szimbólum olyan területet jelez, amelyik használat közben felforrósodhat.
- Hosszabb használat után **mindig** óvatosan vegye le a keverőfejeket, mert felmelegedhetnek. Az edény alja a melegítés leállítása után még hosszú ideig forró marad.
- **Mindig** kezelje óvatosan, és használjon megfelelő alátétet, ha hőre érzékeny felületre helyezi az edényt.
- **Mindig** legyen óvatos, mert gőz csaphat ki az edényből, elsősorban a fröccsenésgátlón található fedél kinyitásakor vagy a gépkar felemelésekor.
- 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 keverőfejeket használja. Soha ne használja az edényt más melegítőeszközzel.
- Soha **ne** működtesse a készüléket főzési módban, ha az edény üres.
- 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.
- **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.

Nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmód (HSHT) - Nagy sebességgel való keveréshez legalább 60 °C hőmérsékleten.

- Ez a funkció kizárólag a habverővel és/vagy a főzőszárral használható.
- Nem lépheti túl a maximum 3 literes főzési kapacitást.
- Ügyeljen arra, hogy a fröccsenésgátló a helyén legyen.
- A gépet tilos felügyelet nélkül hagyni.

Krémkeverő lapát

- Nem használható olajjal való főzéshez.

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.
- **Mindig** legyen óvatos, amikor a géphez nyúl: a folyadék, a kicsapódott pára, a pároló és a konyhagép bármely alkatrésze forró lehet. Használjon hőálló edényfogó kesztyűt.
- A részegységek fel- és leszerelése, valamint a készülék tisztítása előtt **mindig** húzza ki a hálózati csatlakozót.
- 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!

Energiafogyasztás

- A főkapcsoló „I” állásban és a wifi hálózati portt aktiválva vagy deaktiválva.
 - o 20 perc inaktivitás után automatikusan átvált kikapcsolt üzemmódba, és a kijelző kikapcsol.
 - o Kikapcsolt üzemmód fogyasztása: < 0,3 W.
- A főkapcsoló „O” állásban.
 - o Automatikus átkapcsolás kikapcsolt üzemmódba: Nincs
 - o Kikapcsolt üzemmód fogyasztása: < 0,3 W.

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 tisztítsa meg a részegységeket, lásd: „Karbantartás és tisztítás”.

Karbantartás és tisztítás (Lásd **S** ábra)

- Tisztítás előtt **mindig** kapcsolja ki a gépet és húzza ki a hálózati csatlakozóját.
- Az első használatnál megjelenhet egy kevés kenőanyag a kis sebességű meghajtó nyílásánál ②. Ez normális jelenség – törölje le a kenőanyagot.
- A hőmérséklet-érzékelők fémfelületei a kopás jeleit mutathatják a rendeltetésszerű használat során. Ez nem befolyásolja a termék teljesítményét.
- Ne hagyja a krémkeverő lapátot felszerelve, ha nem használja a robotgépet.

Készülék, az aljzatok fedele

- Törölje át nedves ruhával, majd szárítsa meg (a gép alján lévő lábakat is).
- Soha ne használjon súrolószert, és ne merítse vízbe.

Krémkeverő lapát

- A rugalmas törlőlapátot a tisztítás előtt **mindig** el kell távolítani.
- Forró mosószeres vízben mossa el a rugalmas törlőlapátot, majd alaposan szárítsa meg. Az alkatrészek elmoshatók mosogatógépben is.

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

Edény, keverőfejek, fröccsenésgátló, keveréssegítő csíptető

- Mosogassa el kézzel, majd törölje szárazra, vagy mosogassa mosogatógépben (lásd **S** ábra).
- A rozsdamentes acél edény tisztításánál **soha ne** használjon drótkéfét, fém dörzsszivacsot vagy fehérítő szert. A vízkő eltávolításához használjon ecetet.
- 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

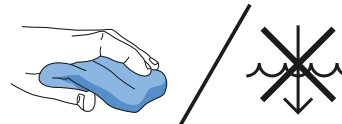
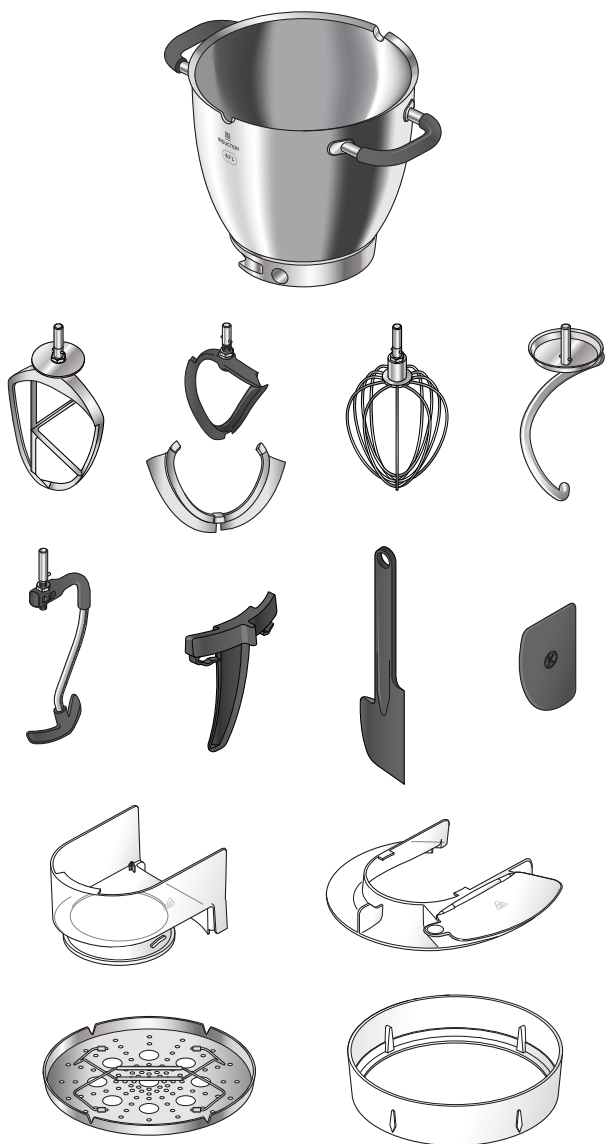
- Ügyeljen rá, hogy ide ne kerüljön étel. Ha szükséges, csőtisztítóval vagy fültisztító pálcikával tisztítsa meg.

Hőmérséklet-érzékelők

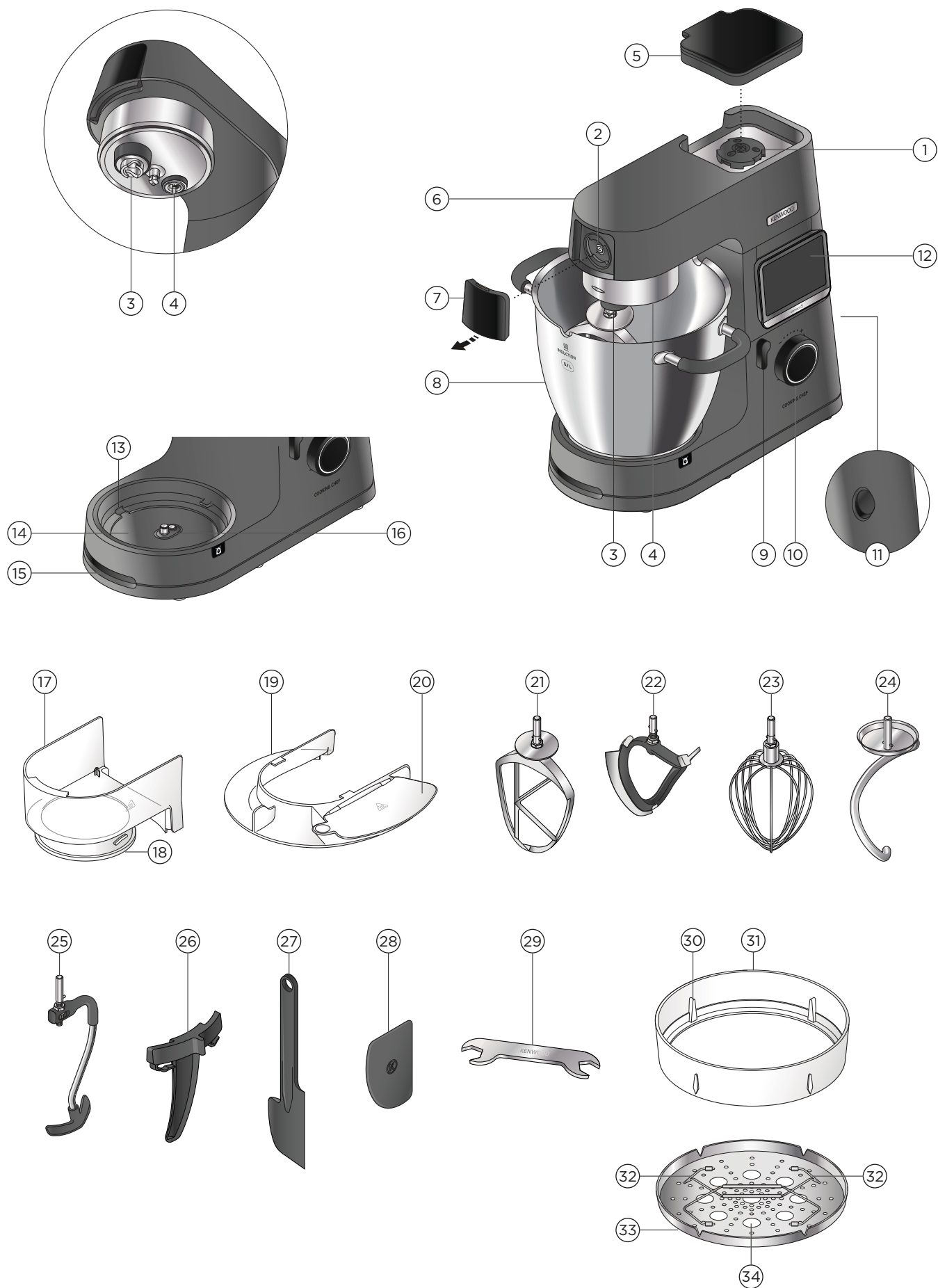
- Törölje le nedves ruhával, majd szárítsa meg alaposan. Soha ne használjon súrolószert vagy éles szerszámokat az érzékelők tisztítására.

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.



Alkatrészlista



Meghajtó nyílások

- ① Nagy sebességű meghajtó nyílása
- ② Kis sebességű meghajtó nyílása
- ③ Keverőfej 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 Leeresztőnyílás
- ⑭ Edény tartója/indukciós terület
- ⑮ Szellőzőnyílások
- ⑯ Hőmérséklet-érzékelők
- ⑰ Hővédő

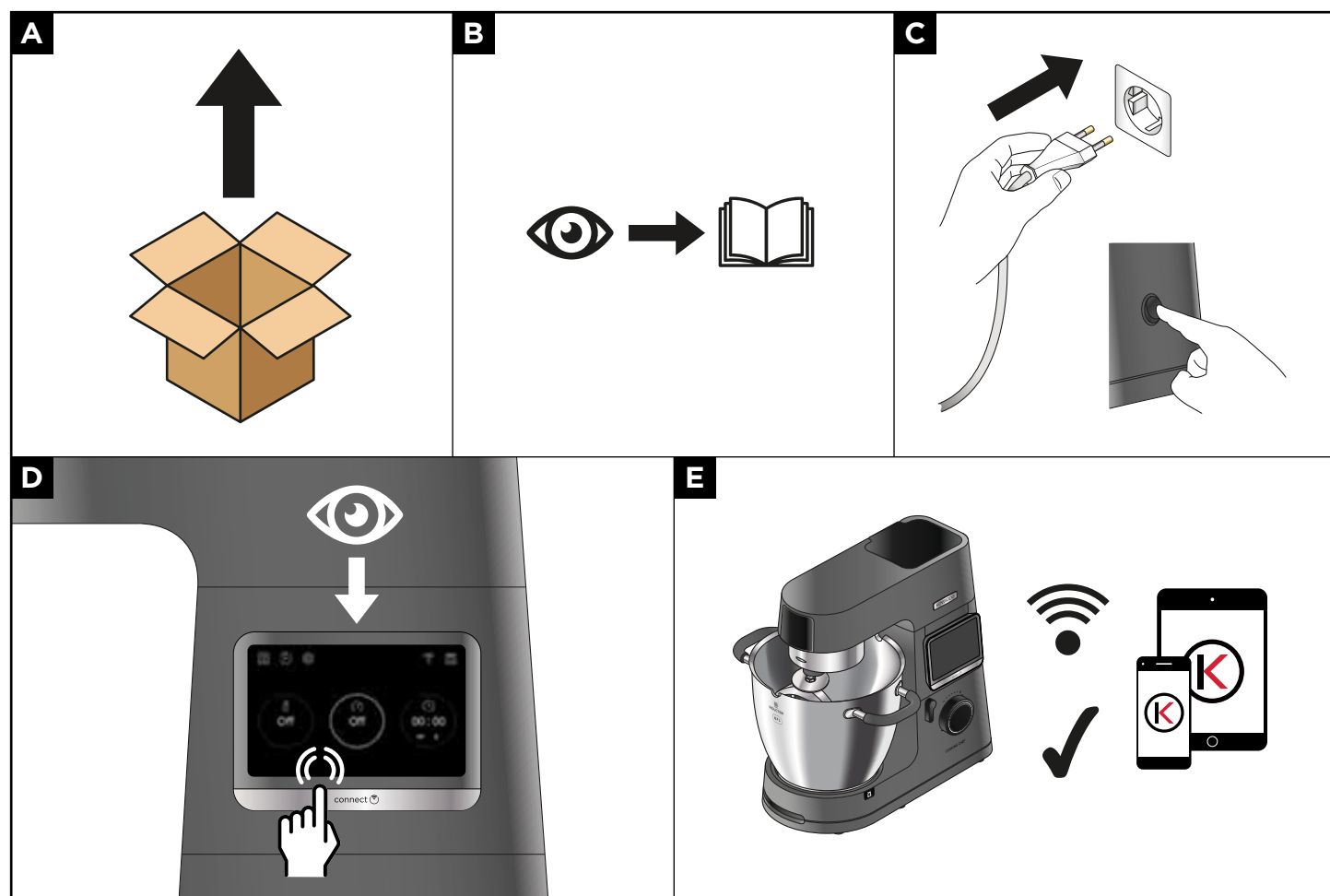
- ⑱ Gumitömítés (levehető)
- ⑲ Fröccsenésgátló
- ⑳ Garat fedele
- ㉑ K-keverő
- ㉒ Krémkeverő lapát
- ㉓ Habverő
- ㉔ Dagasztóeszköz
- ㉕ Főzőszár
- ㉖ Keveréssegítő csíptető
- ㉗ Hőálló spatula
- ㉘ Tésztakaparó
- ㉙ Villáskulcs

Pároló tartozék (opcionális)

- ㉚ Fogótámaszok
- ㉛ Tartógyűrű
- ㉜ Összecsukható fogók
- ㉝ Kivehető tálca
- ㉞ Tojástartó

Csatlakozás a Kenwood & Me alkalmazáshoz

Ábrák és használati utasítások



Fontos

- **WiFi** - IEEE802.11 b, g és n protokollt használ, kizárólag 2,4 GHz hálózaton.
- **Kompatibilitás** - A Kenwood & Me alkalmazás az iOS, illetve az Android újabb verzióit igényli.
- **Gyári beállítások visszaállítása** - 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.

- Hálózat visszaállítása - a hálózat elfelejtése funkcióval törölheti a készüléken tárolt összes wifi adatot.

Új hálózathoz való csatlakozáshoz a készüléket újra párosítani kell az okostelefonon vagy táblagépen keresztül.

A készülék hálózati alaphelyzetbe állításához válassza a Beállítások > Kapcsolatok > Hálózati beállítások > Hálózat elfelejtése menüpontot.

A Kenwood & Me alkalmazás lehetővé teszi a készülék korlátozott vezérlését okostelefonján vagy táblagépén keresztül.

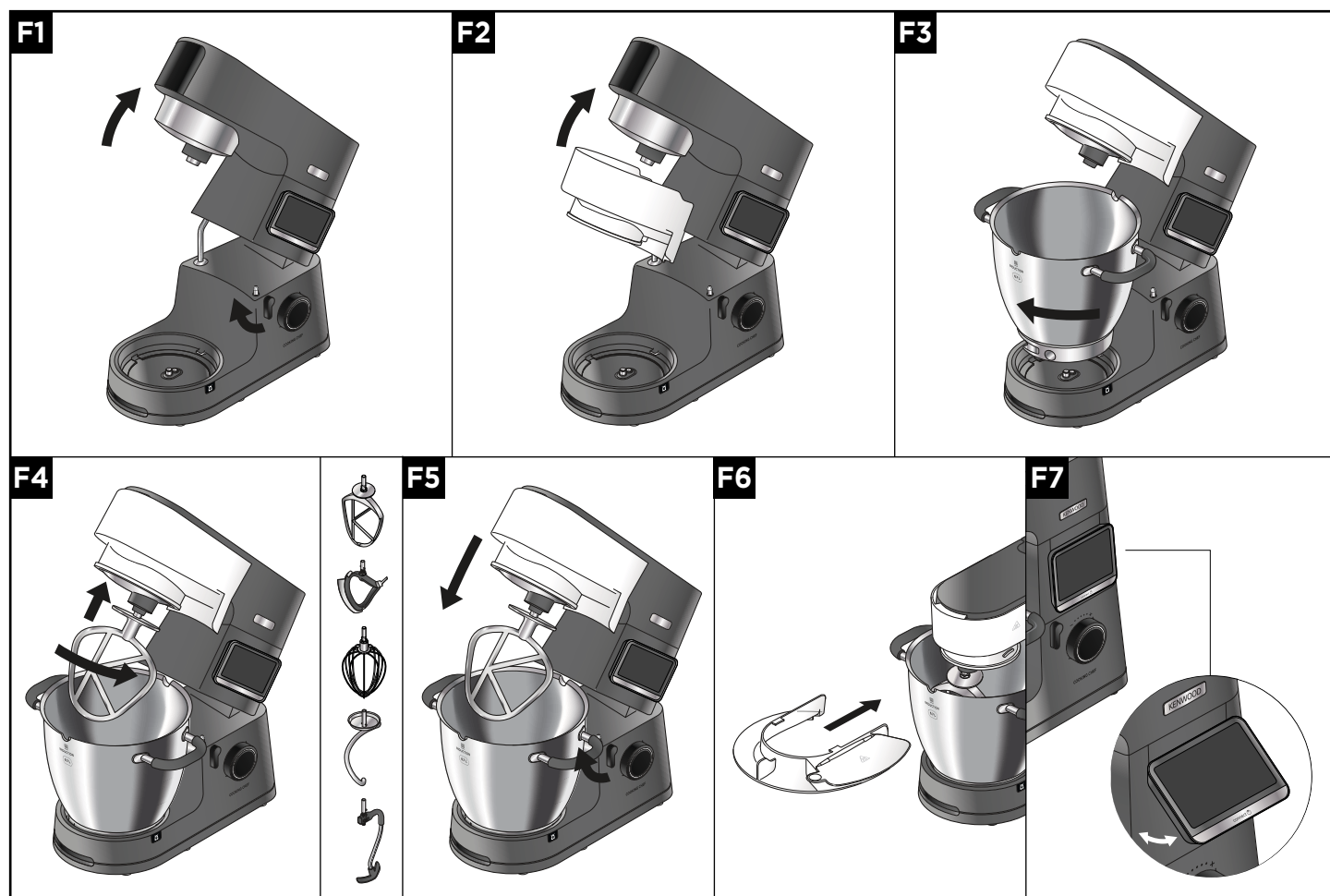
1 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba, és nyomja meg a meghajtóegység oldalán található főkapcsolót.

2 Az alkalmazás letölthető a kijelzőn megjelenő QR-kód beolvasásával. (Megjegyzés: ha a QR-kódot a készülék első bekapcsolásakor nem sikerült beolvasni, a QR-kód eléréséhez nyomja meg a képernyő sarkában látható wifi szimbólumot .

3 Kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat.

A Cooking Chef előkészítése

Ábrák és használati utasítások



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.
- Ne használja a főzőszarat a dagasztóeszközzel, K-keverővel vagy krémkeverő lapáttal együtt.

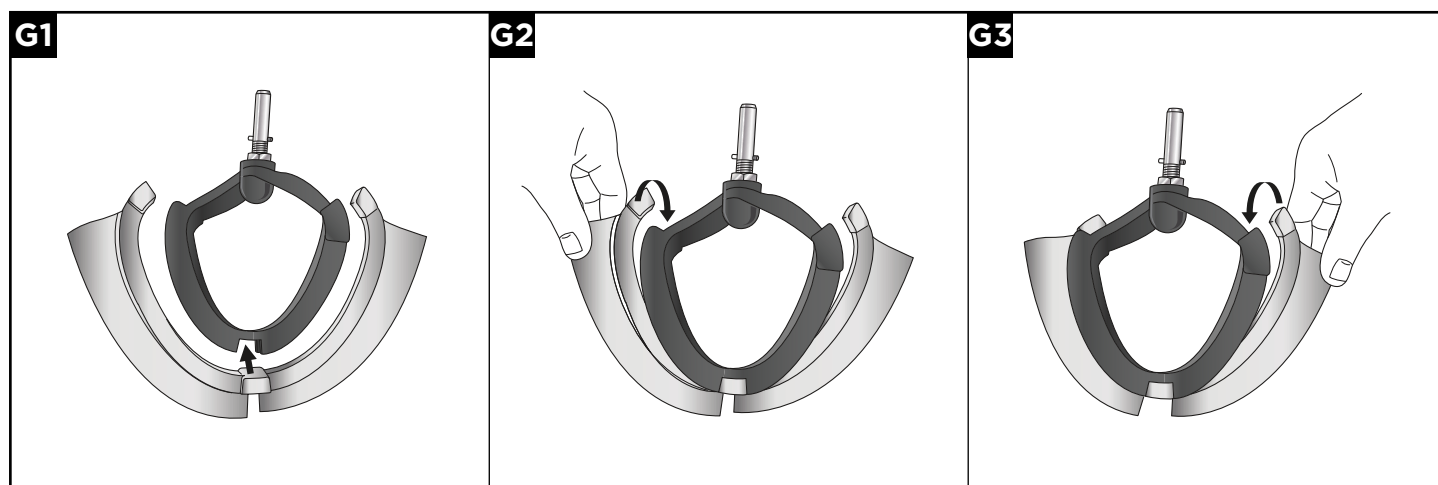
Fröccsenésgátló szerelvény

- A fröccsenésgátló szerelvény két darabból áll: a hővédőből és a fröccsenésgátlóból.
- A hővédő a gépkart védi a főzés során keletkező gőztől.
- A fröccsenésgátló nem helyezhető fel az edényre, csak akkor, ha a hővédővel együtt használja.
- A fröccsenésgátlót csak akkor helyezze föl vagy vegye le, amikor a gépkar zárt állásban van.

- 1 A gépkar kioldókárját fordítsa el jobbra, és emelje a gépkart kattanásig.
- 2 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 robotgépet a melegítés funkció nélkül működteti, akkor nem szükséges felhelyezni a hővédőt, csak ha a fröccsenésgátlót is használja.
- 3 Illessze az edényt az alapra. Jobbra elfordítva rögzítse.
- 4 Helyezze a kívánt keverőfejet a keverőfej csatlakozóaljzatába vagy a főzőszár csatlakozóaljzatába, ha a főzőszárat használja, a horonyban lévő tengelycsapra, majd fordítsa el ütközésig.
- A keverőfej levételéhez fordított sorrendben végezze el a fenti 4. pontban leírt műveleteket. (Főzés után a keverőfejek levételekor mindig viseljen hőálló edényfogó kesztyűt.)
- Főzőszár – a főzőszár használatakor a keveréssegítő csíptetővel növelheti a keverés hatékonyságát, lásd „A keveréssegítő csíptető felhelyezése és levétele” részt. A főzőszár használható a habverővel is.
- 5 A gépkar leeresztéséhez kissé emelje fel a gépkart, majd fordítsa a kioldókart jobbra.
- 6 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.
- 7 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.
- 8 A hővédő eltávolításához emelje fel a gépkart ütközésig. Vegye ki a keverőfejet, majd húzza lefelé a hővédőt a gépkar aljáról.
Megjegyzés: A fröccsenésgátló idomot csak akkor helyezze föl vagy vegye le, amikor a gépkar zárt állásban van.
- 9 A kijelző dőlésszöge állítható. A kijelző szögének beállításához fogja meg a kijelző alját, és óvatosan húzza vagy tolja a kívánt állásba.

A krémkeverő lapát összeszerelése

Ábrák és használati utasítások



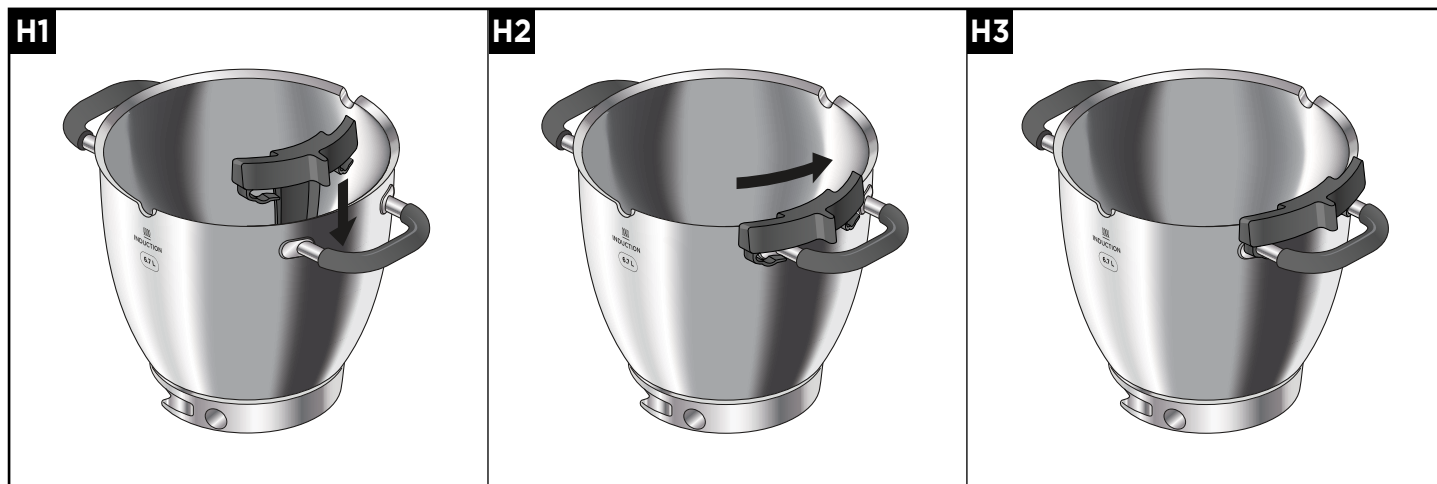
Fontos

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

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

A keveréssegítő csíptető felhelyezése és levétele

Ábrák és használati utasítások



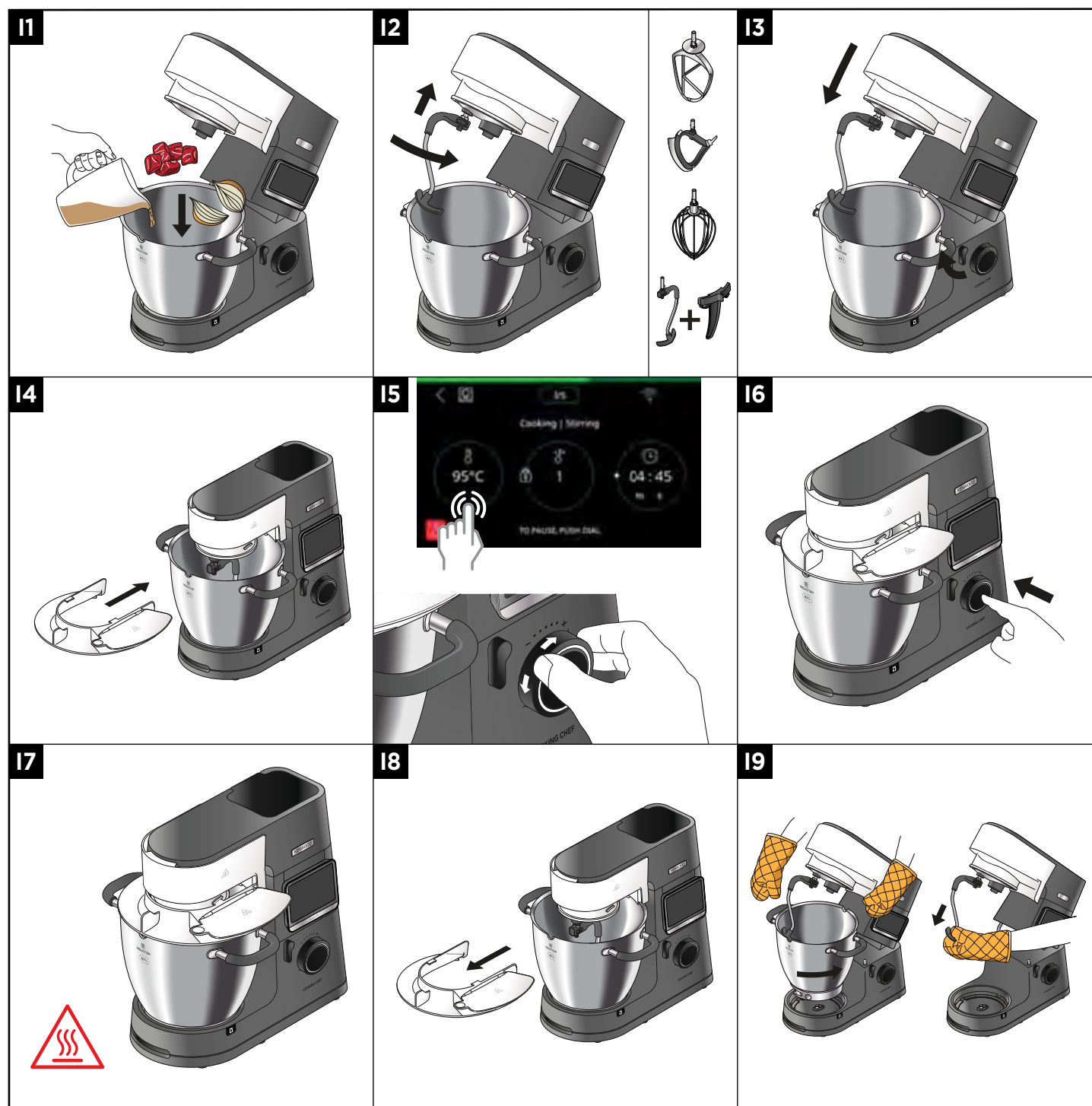
Fontos

- A keveréssegítő csíptető nem használható a K-keverővel, a habverővel, a dagasztóeszközzel vagy a krémkeverő lapáttal.
- A keveréssegítő csíptetővel növelheti a keverés hatékonyságát.

- 1 Helyezze a keveréssegítő 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.

A Cooking Chef használata - Kézi működtetés (főzési üzemmód)

Ábrák és használati utasítások



Fontos

- Ha a készüléket főzés üzemmódban használja vagy főzött vele, akkor mindig legyen óvatos, amikor megfogja. KÜLÖNÖSEN AZ EDÉNYNÉL ÉS A KEVERŐFEJEKNÉL 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 keverőfejek megfogásához használjon hőálló edényfogó kesztyűt.

- 1 Tegye az edénybe a megfőzendő hozzávalókat.
- 2 Helyezze be a kívánt keverőfejet és a fröccsenésgátlót.
- 3 Állítsa be a kívánt időt, sebességet és hőmérsékletet.
- Forgassa el a vezérlőtárcsát balra a keverési időközök vagy a rövid üzem funkció használatához.
- Forgassa el a vezérlőtárcsát jobbra az állandó sebességek beállításához.
- 4 Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.
- Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket, nyomja meg a vezérlőtárcsát. Főzés üzemmódban vigyázzon, mert az egység forró lesz.
- A melegítés leállításához módosítsa a hőmérséklet beállítását az „OFF (KI)” értékre.

- Ha működés közben bármikor felemeli a gépkart, akkor a melegítés és a keverőfej leáll, és nem indul újra, amikor a gépkart leengedi. A robotgép újraindításához engedje le a gépkart és nyomja meg a vezérlőtárcsát.
- 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.

Tanácsok és tippek – Főzés

- 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.

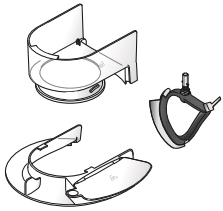
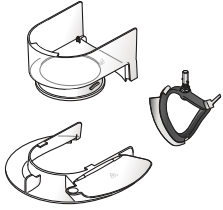
Nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmód (HSHT) (Nagy sebességgel való keveréshez legalább 60 °C hőmérsékleten)

Figyelem – Nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmód (HSHT)

- Biztonsági okokból a motor fordulatszámát a rendszer automatikusan korlátozza, amennyiben az edény hőmérséklete eléri vagy meghaladja a 60 °C-ot, kivéve, ha a nagy sebességű magas hőmérsékletű (HSHT) üzemmód engedélyezve van.
- Az „Vigyázat! Forró edény és hozzávalók” üzenet jelenik meg automatikusan a kijelzőn, ha nem keverési sebességet választ (pl. Min.-Max. vagy Rövid üzem), és a hőmérsékletet 60 °C-ra vagy annál magasabbra állítja.
- Ha a gép már nem keverési sebességgel működik, amikor 60 °C vagy annál magasabb edényhőmérsékletet választ, akkor mind a motor, mind a fűtés leáll, és a „Vigyázat! Forró edény és hozzávalók” figyelmeztető üzenet jelenik meg a kijelzőn.
- Amint a „Vigyázat! Forró edény és hozzávalók” figyelmeztető üzenetet az „Elfogadom” gomb megnyomásával nyugtázza, a motor felgyorsul a kiválasztott sebességre, és az edény felmelegszik az előzőleg kiválasztott hőmérsékletre.
- Ez a funkció KIZÁRÓLAG a habverővel és/vagy a főzőszárral vagy a krémkeverő lapáttal használható.
- Ügyeljen arra, hogy a fröccsenésgátló a helyén legyen, ha a nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmódban van.
- A gépet tilos felügyelet nélkül hagyni!
- Ne lépje túl a maximum 3 literes főzési kapacitást.

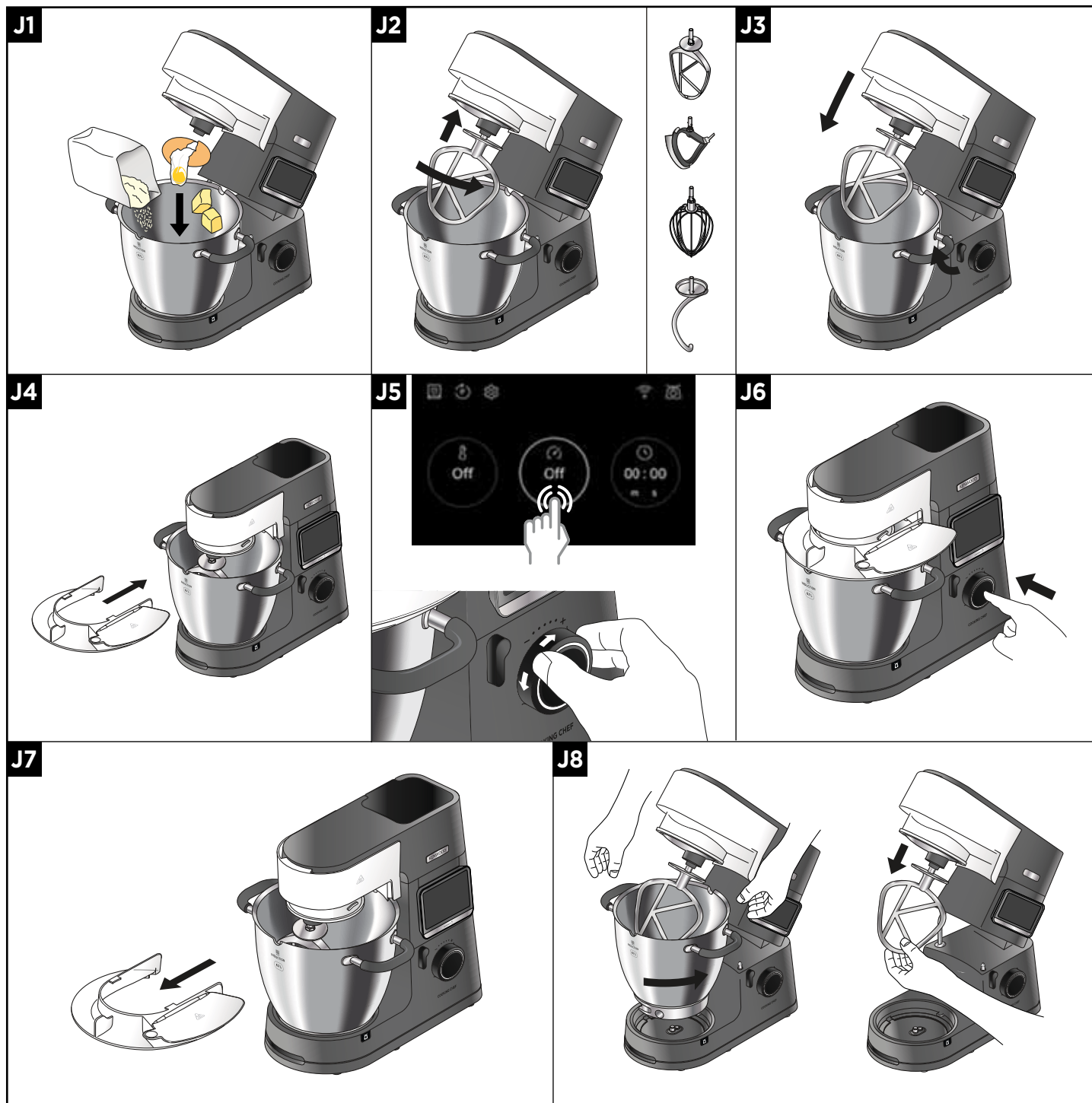
- 1 Válassza ki az időt (ha szükséges), a sebességet és a legalább 60 °C-os hőmérsékletet.
- 2 A kijelzőn a „Vigyázat! Forró edény és hozzávalók” figyelmeztetés jelzi, hogy HSHT-üzemmódba lép.
- 3 A figyelmeztetés elolvasása után nyomja meg az Igen gombot, hogy belépjen a HSHT-üzemmódba.
- 4 Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.

Receptek

Recept	Használt eszköz	Előre beállított program / Kézi beállítások	Hozzávalók
Tejsodó		Kézi beállítások  15 perc  1  85 °C	A következőket egyszerre adja hozzá: 250 g teljes zsírtartalmú tej 250 g sűrű tejszín 1 teáskanál vaníliakivonat 2 evőkanál kukoricaliszt 96 g tojássárgája 80 g porcukor
Tejberizs		Kézi beállítások  1 óra 15 perc  1  95 °C	A következőket egyszerre adja hozzá: 150 g rövid szemű rizs 1 liter teljes zsírtartalmú tej 75 g porcukor 2 teáskanál vaníliakivonat

A Cooking Chef használata – Kézi működtetés (nem főzés)

Ábrák és használati utasítások



Fontos

- Sűrű keverékekhez (pl. minden egyben tésztákhoz vagy margarin és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.
- Soha ne lépje túl a megadott maximális mennyiségeket – a készülék túlterhelését okozhatja.
- A készülék használata előtt ellenőrizze, hogy a gép alján levő lábak és a munkafelület tiszta és száraz legyen.

1 Tegye az edénybe az 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 Szükség esetén helyezze be a kívánt keverőfejet és a fröccsenésgátlót.

4 Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.

• Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket, nyomja meg a vezérlőtárcsát.

• Ha működés közben bármikor felemeli a gépkart, akkor a keverőfej leáll, és nem indul újra, amikor a gépkart leengedi. A robotgép újraindításához engedje le a gépkart és nyomja meg a vezérlőtárcsát.

5 A program befejezése után az egység három hangjelzést ad.

Megjegyzés: Ha nem állított be időt, a keverés automatikusan leáll, amikor az időzítőn 8 óra eltelt.

Tanácsok és tippek – Nem főzés

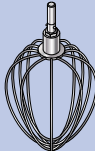
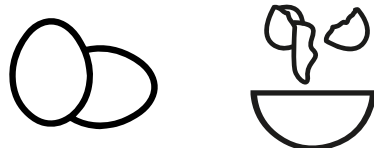
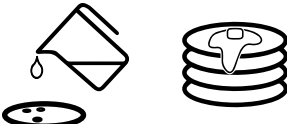
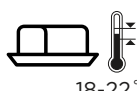
- A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.
- K-keverő - A hozzávalók alapos összekeverése érdekében gyakran állítsa meg a keverést és a spatulával kaparja le az edény falát.
- A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg hozzávalókat használni (hacsak a recept mást nem ír elő).
- Amikor tészta készítéséhez összedolgozza a zsiradékot és a cukrot, a zsiradék lágy, szobahőmérsékletű legyen.
- **Habverő** - A habverőt csak könnyű keverékekhez, például tojásfehérjéhez, tejszínhez és zsiradék nélküli tésztaalapokhoz használja, mert deformálódhat.
- Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy se a habverőn, se a keverőedényen ne legyen tojássárgája- vagy zsírmарadék. A legjobb eredményt akkor lehet elérni, ha a tojás szobahőmérsékletű.

Tanácsok és tippek – Dagasztóeszköz

- Soha ne lépje túl a megadott maximális mennyiségeket – a készülék túlterhelését okozhatja.
- Ha a gép motorja erőlködik, a tészta felét vegye ki a keverőedényből, és dagassza két részletben.
- A hozzávalók akkor keverednek el a legjobban, ha először a folyadékot önti a keverőedénybe.
- Szárított élesztő (az a típus, amelyet aktiválni kell): öntse a meleg vizet az edénybe. Ezután adja hozzá az élesztőt és a cukrot, és hagyja állni 10 percig, amíg enyhén habos lesz.
- Friss élesztő: morzsolja be a lisztbe.
- Egyéb élesztők: kövesse a gyártó utasításait.

Használati útmutató

K 	 (MAX.)		 (Perc)
  	 910 g	1	2
 	4 kg (20 tojással)	Min-Max (min.-max.)	2-4
	3 kg	Min-Max (min.-max.)	5-10
	 (MAX.)		 (Perc)
   	1,5 kg	Min-Max (min.-max.)	4
 	4 kg (20 tojással)	Min-Max (min.-max.)	1-2
	3 kg	Min-Max (min.-max.)	2-5

K					
		 (MAX.)		 (Perc)	
		16	Max (max.)	1½-2	
		 250 g 500 g 200 g	Min (min.)	10 secs	
			Max (max.)	1-½	
		 x 2 180 ml	Max (max.)	1-2	
		 (MAX.)		 (Perc)	
		 1,6 kg	Min	1	
		 960 g H ₂ O	1	4	
		 1,6 kg	Min	1	
		 720 g 18-22° C			
		 800 g			
		 180 g	1	4	

A Cooking Chef használata – Keverőfejek (ajánlott működési sebességek és hőmérsékletek)

			
	20 °C–59 °C	Min–Max (min.-max.)	
	60 °C–200 °C	N/A (nincs)	
	20 °C–200 °C	Min–Max (min.-max.)	
	20 °C–59 °C	Min–1 (min.-1)	
	60 °C–200 °C	N/A (nincs)	
	20 °C–59 °C	Min–Max (min.-max.)	
	60 °C–200 °C	1 – 4	
	20 °C–200 °C	1 – 4	
	20 °C–200 °C	1 – 4	
	20 °C–200 °C	Min–Max (min.-max.)	

A Cooking Chef használata – Kijelző ismertetése

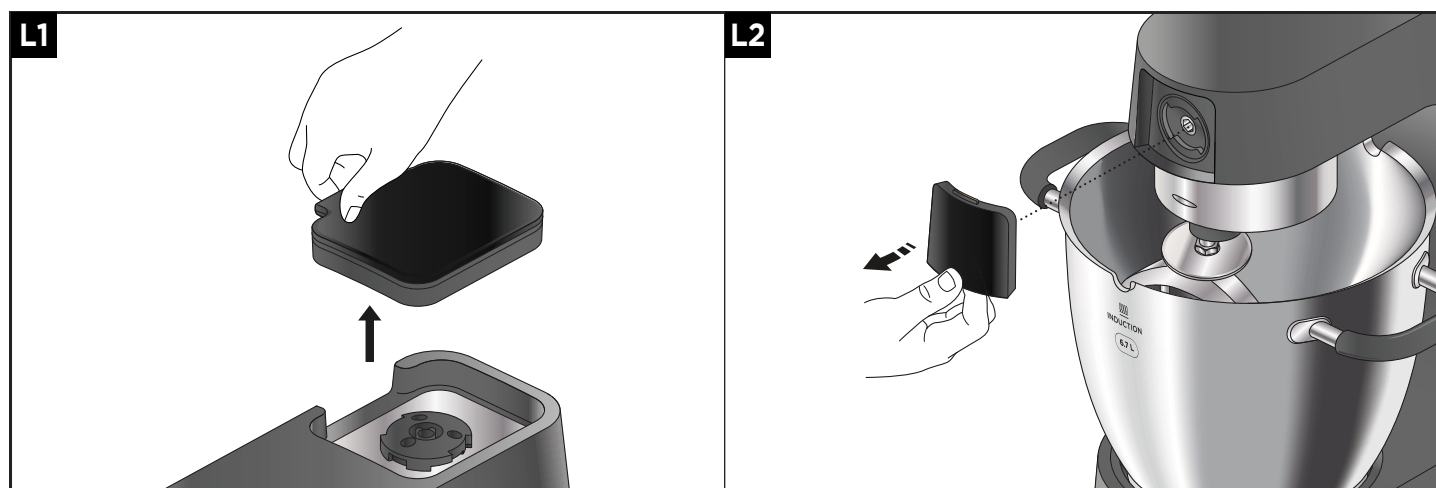
	
	Érintse meg az ikont a gyárilag telepített receptgyűjtemények és az alkalmazásból letöltött gyűjtemények eléréséhez.
	Érintse meg az ikont az előre beállított programok eléréséhez.
	Érintse meg az ikont a beállítások menü megnyitásához.
	Érintse meg az ikont a hozzávalók edényben vagy más opcionális tartozékokban történő megméréséhez.
	A kiválasztott hőmérsékletet jelzi.
	A kiválasztott keverési időközt mutatja.
	A kiválasztott időt mutatja órában (h), percben (m) és másodpercben (s).
	Azt jelzi, hogy a beállítást (idő, sebesség vagy hőmérséklet) nem lehet módosítani.
	Azt jelzi, hogy a készülék csatlakozik egy wifihálózathoz.
	Azt jelzi, hogy a készülék nincs csatlakoztatva a wifihez, és nincs párosítva felhasználói fiókkal.
	Azt jelzi, hogy a wifi ki van kapcsolva.
	Azt jelzi, hogy a wifi be van kapcsolva, de nincs internetkapcsolat.
	Wifi szerverhibát jelez.
	Szoftverfrissítést jelez.

Hőmérséklet- és sebességbeállítások

Hőmérsékleti útmutató	45 °C	Csokoládé olvasztása
	72 °C – 82 °C	Posírozás
	98 °C – 99 °C	Lassú főzés
	105 °C	Forralás, párolás
	110 °C – 130 °C	Zöldségek hirtelen sütése
	200 °C	Hús pirítása
		Rövid üzem – rövid ideig tartó maximális teljesítményű keverésekhez.
		1. keverési időköz – A robotgép állandó, lassú sebességgel üzemel. Könnyebb hozzávalókat keverhet sűrűbb keverékekhez.
		2. keverési időköz – Szakaszos keverés rövid szünetekkel. Ebben a sebességállásban 10 másodpercenként szakaszosan működik alacsony sebességgel, és másfél fordulatot kever.
		3. keverési időköz – Szakaszos keverés közepes szünetekkel. Ebben a sebességállásban 30 másodpercenként szakaszosan működik alacsony sebességgel, és másfél fordulatot kever.
		4. keverési időköz – Szakaszos keverés hosszú szünetekkel. Ebben a sebességállásban 5 percenként szakaszosan működik alacsony sebességgel, és másfél fordulatot kever.
		Folyamatos sebességek, min.-max.
	HSHT	60 °C feletti keveréshez Min. – Max. sebességgel.

A Cooking Chef használata – Tartozékok

Ábrák és használati utasítások



1 Vegye le a nagy sebességű meghajtó/kis sebességű meghajtó nyílásának fedelét (ha van).

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

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

2 Szerelje fel a tartozékokat a mellékelt utasításoknak megfelelően.

3 Állítsa be a kívánt időt és sebességet.

4 Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.

5 Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket, nyomja meg ismét a vezérlőtárcsát.

Recept

Szilvapác

200 g folyós méz

40 g puha aszalt szilva

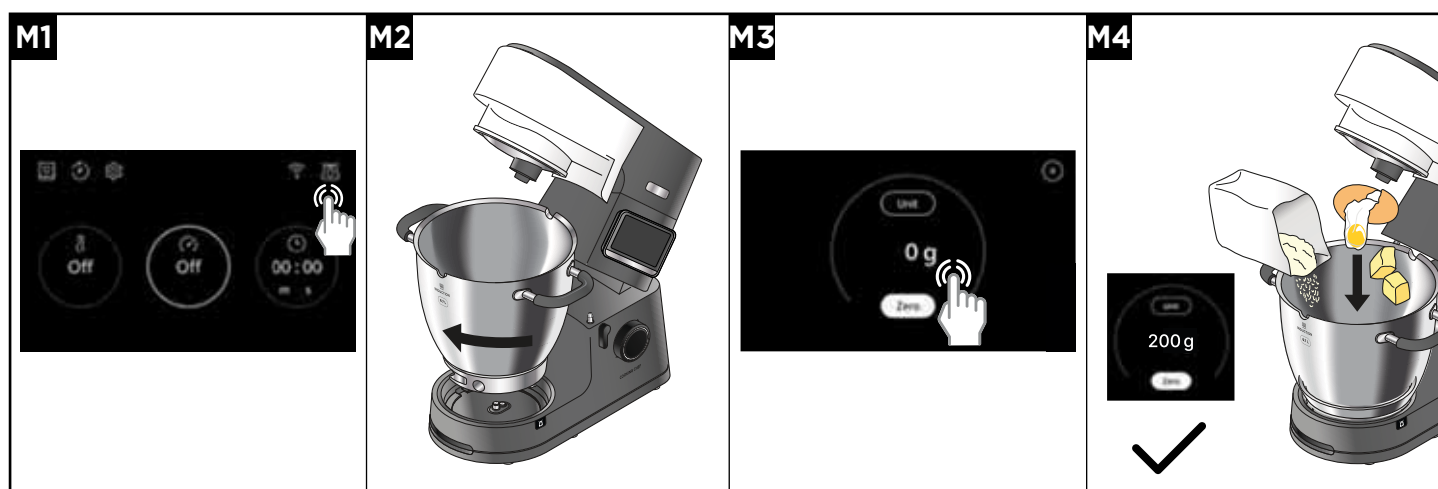
40 ml víz

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

(Megjegyzés: a mini daráló tartozék külön megvásárolható.)

A Cooking Chef használata – Mérési funkció

Ábrák és használati utasítások



Fontos

- 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.
- A mérési funkció 6 kg-ig használható.

- 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.

A Cooking Chef használata - Egyszerű előre beállított programok

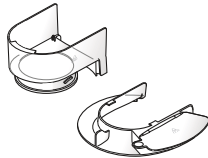
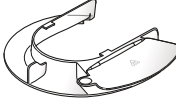
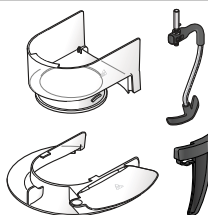
Ábrák és használati utasítások



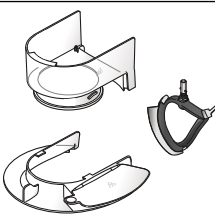
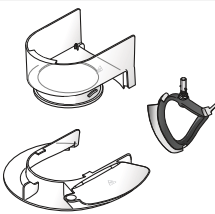
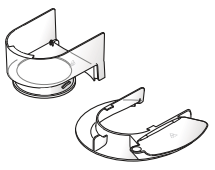
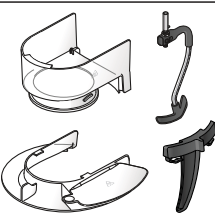
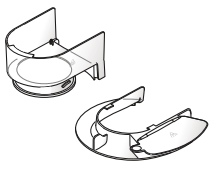
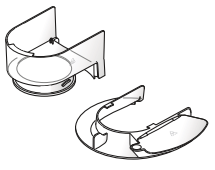
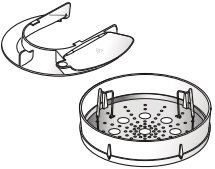
- 1 Válassza az Előre beállított programok menüt.
- 2 Válassza ki a használni kívánt előre beállított programot.
- 3 Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
- 4 Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket, nyomja meg a vezérlőtárcsát. Legyen óvatos, mert az edény és a keverőfejek forrók.

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 kezd el a visszaszámlálást, amíg a készülék a megfelelő hőmérsékletet el nem éri.

Előre beállított program	Ajánlott eszköz	Alapértelmezett beállítások (módosítható)		Melegen tartási szakasz	 (Max.)	Receptötletek / használat
Krémesítés		 90 - 120 s			2 kg	Viktória piskóta, cupcake
		 3				
		 KI 				
Tojásfehérje felverése		 60 - 140 s			550 g	Tojásfehérje csokoládés mousse-hoz
		 MAX.				
		 KI 				
Tejszínhab		 65 - 155 s			1,9 kg	Töltelék/Torta díszítése Bekeverés csokoládés mousse-ba
		 MAX.				
		 KI 				
Tészta dagasztása		 10 perc (1 - 15 perc)			 1,6 kg	Zsemle, pizza
		 Perc to 1 (perc - 1)				
		 KI 				
Tészta kelesztése		 1 óra (5 perc - 2 óra)			1,6 kg	Élesztős tészták kelesztése
		 KI 				
		 30 °C (25 °C - 25 °C)				
Pattogatott kukorica		 10 perc (5 - 15 perc)			 20 g  20 g	Friss házi pattogatott kukoricához * A legjobb eredmény elérése érdekében mindig az előre beállított programot használja.
		 KI 				
		 180 °C 				
Húspirítás		 3 perc - 140 s 			200 g	A legjobb eredmény elérése érdekében a húst 100-200 g-os adagokban pirítsa.
		 2 				
		 200 °C				
Csokoládé olvasztása		 5 perc (1 - 10 perc)		30 perc	500 g	Csokoládés mousse
		 1 		4		
		 60 °C		35 °C		

Előre beállított programok használati útmutatója

Előre beállított program	Ajánlott eszköz	Alapértelmezett beállítások (módosítható)	Melegen tartási szakasz	 (Max.)	Receptötletek / használat
Rántás		⌚ 4 perc (4 - 15 perc) ⌚  1  🌡️ 95 °C (95 °C - 120 °C)		 80 g  80 g	Különféle szósok alapjaként szolgál.
Besamel		⌚ 12 perc (4 - 10 perc) ⌚  1  🌡️ 90 °C - 95 °C (90 °C - 120 °C)	30 perc  4 65 °C	 80 g  80 g  1 L	Alapvető fehér mártás, amelyet számos ételhez használnak.
Olajszegény sütés		⌚ 4 perc  ⌚  2  🌡️ 180 °C 		 200-250 ml olaj	A legjobb eredmény érdekében mogyoróolajat vagy növényi olajat használjon. Adagonként készítse, süsse ropogósra.
Hirtelen sült zöldség		⌚ 3 perc (3 - 6 perc) ⌚  2  🌡️ 120 °C (110 °C - 130 °C)		2 evőkanál olaj	Zöldség, hús, tenger gyümölcsei
Párolás		⌚ 12 perc (3 perc to 2 óra) ⌚  2 -  4 🌡️ 98 °C - 140 °C (90 °C - 140 °C)	30 perc  4 65 °C	2 liter	Pörkölték Raguk Zöldséglé
Forralás		⌚ 23 perc (3 - 45 perc) ⌚ KI  🌡️ 105 °C - 140 °C (105 °C - 140 °C)		2 liter	Zöldség Tészta
Párolás		⌚ 23 perc (5 perc - 45 perc) ⌚ KI  🌡️ 100 °C		450 g	Lazac papírban

A Cooking Chef használata – Pároló tartozék

Ábrák és használati utasítások



Fontos

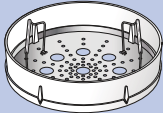
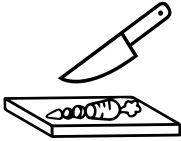
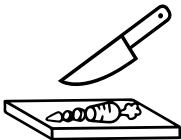
- Óvatosan bányon mindennel: a folyadék, a kicsapódott pára, a pároló és a konyhagép bármely alkatrésze forró lehet. Használjon hőálló edényfogó kesztyűt.
- Ne szereljen fel semmilyen keverőeszközt, amikor a párolókosarat használja.
- Ne hagyja, hogy a készülékből elforrjon minden víz, szükség szerint töltsse fel vízzel.
- A párolókosár használatakor mindig tartsa a Cooking Chef-jét távol a faltól és faliszekrényektől: a gőz ezeket károsíthatja.

- 1 Tegye a kivehető tálcát sík felületre, ügyelve rá, hogy a fogók befelé álljanak.
- 2 Tegye a tartógyűrűt a tálcára, ügyelve rá, hogy a fogótámaszok a gyűrűn beleilleszkedjenek a tálcán lévő, V alakú következő kivágásba.
- 3 Hajtsa ki a fogókat, és rögzítse a fogótámaszokon..
- 4 Tegye a főzni kívánt ételt a tálcára. A zöldségeket alaposan meg kell tisztítani és szükség szerint le kell hámozni.
- 5 Öntse a szükséges mennyiségű vizet az edénybe (lásd a Használati útmutatót). A szűrt víz a legjobb, mivel csökkenti a vízkövet és a foltosodást.
- 6 Tegye az összeszerelt párolót az edénybe – beáll a megfelelő magasságra. Az összeszerelt pároló felső szélének körülbelül 5 cm-rel az edény felső szélé alatt kell lennie.
- 7 Tegye fel a hővédőt a gépkarra.
- 8 Illessze a tálat és a párolókosarat a konyhagépre.
- 9 Engedje le a gépkart, majd helyezze fel a fröccsenésgátlót.
- 10 Válassza az előre beállított párolás programot és állítsa be a párolási időt (a felhasználási útmutató alapján). Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.
- 11 Hagyja főni a szükséges ideig.
- 12 Vegye le a fröccsenésgátlót.
- 13 Emelje fel a gépkart.
- 14 Emelje ki a párolókosarat a fogókkal – ügyelve rá, hogy ne csukódjanak össze (hőálló kesztyűvel vegye ki a párolókosarat az edényből).
- 15 Tegye a párolókosarat egy nagy tányérra vagy megfelelő tartóra.
- 16 Pattintsa ki a fogókat, és a közepe felé hajtsa össze. Vegye le a tartógyűrűt, és hajtsa ki a fogókat.
- 17 Vegye ki az ételt.

Tanácsok és tippek

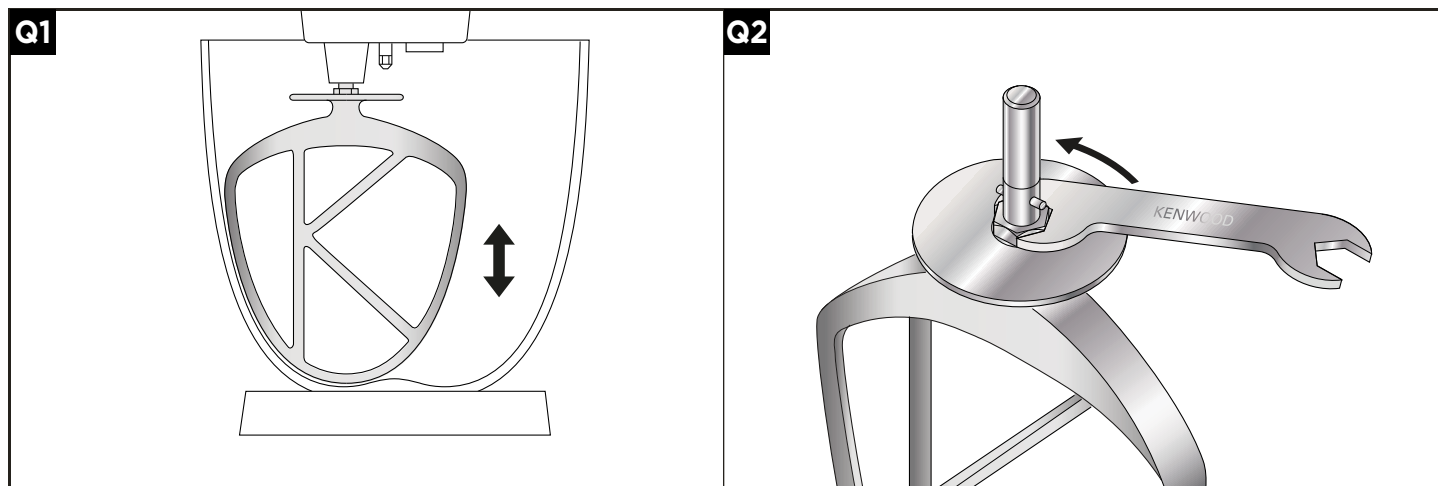
- Az edényben maradt folyadék felhasználható leves vagy sűrítmény készítéséhez. Vigyázzon, mert nagyon forró.
- Hagyjon helyet az ételdarabok között.
- Ha nagy a mennyiség, főzés közben kavargassa.
- A hasonló méretűre vágott ételdarabok egyenletesebben főzhetők.
- Ha egyszerre többféle ételt párol, 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.

Használati útmutató

P		 (MAX.)	 (Perc)	H ₂ O
		450 g	20	500 ml
		3	15	500 ml
  		450 g	15	500 ml
 		450 g	20-30	650 ml
		450 g	30-40	650 ml
		300 g	30-40	650 ml
 		450 g	15-20	500 ml

A keverőfej beállítása

Ábrák és használati utasítások



Fontos

- Dagasztóeszköz – ez a keverőfej gyárilag be van állítva, és külön nem beállítható.
- Habverő és K-keverő – A habverőnek és a K-keverőnek csaknem az edény aljáig kell érnie. Szükség esetén a mellékelt villáskulccsal állítsa be a magasságot.
- Főzőszár és krémkeverő lapát – A főzőszárnak és a krémkeverő lapátnak éppen hozzá kell érnie az edény aljához.

Habverő, K-keverő, krémkeverő lapát – Beállítás

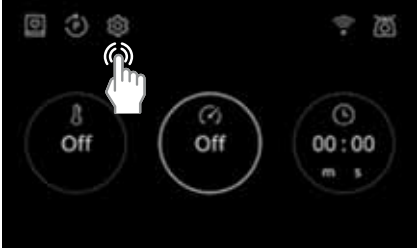
- 1 Húzza ki a készüléket a csatlakozó aljzatból.
- 2 Hajtsa fel a gépkart, és helyezze be a habverőt, K-keverőt vagy a hóálló krémkeverő lapátot.
- 3 Hajtsa le a gépkart. Ha a hézagot állítani kell, hajtsa fel a gépkart, és vegye ki a keverőfejet.
- 4 A mellékelt villáskulccsal lazítsa meg az anyát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

Főzőszár beállítása

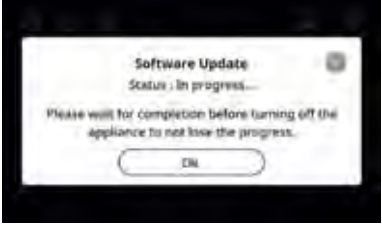
- 1 Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- 2 Hajtsa fel a gépkart, és helyezze be a főzőszárat.
- 3 Hajtsa le a gépkart. Ha a főzőszárat be kell állítani, emelje fel a gépkart és a villáskulccsal lazítsa meg az anyát, majd hajtsa le a gépkart.
- 4 Ha a főzőszárat az edény aljához közelebb szeretné engedni,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

Szoftverfrissítések

- A készülék első használatakor és az élettartama során szoftverfrissítésre lehet szükség.
- A frissítéshez a készüléknek csatlakoznia kell az internethez. Az internethez való csatlakozáshoz kövesse a használati útmutató „Csatlakozás a Kenwood & Me alkalmazáshoz” című részét.
- A géphez kétféle frissítés létezik.
 - 1) Kötelező szoftverfrissítés
 - 2) Szoftverfrissítés
- A szoftverfrissítések automatikusak, és alapértelmezés szerint engedélyezve vannak.
- A nem kötelező szoftverfrissítések automatikus frissítése letiltható a beállítások menüben.

R1 	R2 	R3 
---	--	---

Fontos • Az automatikus frissítések kikapcsolása nem állítja le a kötelező frissítéseket. A kötelező frissítések automatikusan megtörténnek. • Frissítés közben ne kapcsolja ki a készüléket.

	Az automatikus frissítés folyamatban van. Nyomja meg a wifi ikont a szoftverfrissítéssel kapcsolatos további információkért.
 	Állapotinformációk.
	Nyomja meg ezt az ikont a kötelező szoftverfrissítéssel kapcsolatos további információkért.
	Azt jelzi, hogy a szoftverfrissítés befejeződött. További információkért nyomja meg az ikont.
	Azt jelzi, hogy a szoftverfrissítés nem sikerült. További információkért nyomja meg az ikont.

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 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 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. • Ügyeljen rá, hogy a gépkar alul és zárt helyzetben legyen. • Ügyeljen rá, hogy minden meghajtónyílás fedele pontosan a helyén legyen. • Ügyeljen rá, hogy a hővédő megfelelően a helyén legyen. • Ügyeljen rá, hogy a cooking chef edény megfelelően a helyén legyen.
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.	1 A kiválasztott hőmérséklet esetleg túl magas. 2 Nem megfelelő keverőfejet használt. 3 A keveréskésleltetés túl hosszú. 4 A keverőfej esetleg nincs elég alacsonyan a tálban. 5 Az időkapcsoló túl hosszú időre van beállítva. 6 Az érzékelő és/vagy az edény alja esetleg nem tiszta.	1 Csökkentse a hőmérsékletet. 2 Ellenőrizze, hogy a legmegfelelőbb keverőfejet használja-e, és az megfelelően van-e beállítva. 3 Növelje a keveréskésleltetés gyakoriságát, vagy növelje addig, hogy folyamatos legyen a működés. 4 Állítsa be a keverőfejet. 5 Főzzön rövidebb ideig (ügyelve rá, hogy az étel alaposan megfőjön). 6 Ügyeljen rá, hogy ezeket a területeket tisztán és szárazan tartsa.
Nem tartható fenn az étel konzisztenciája.	1 A hőmérséklet túl magasra van kiválasztva. 2 A keveréskésleltetés túl gyakori. 3 Az alkotóelemek túl hosszú ideig vannak főzve. 4 Nem megfelelő keverőfejet használt.	1 Csökkentse a hőmérsékletet. 2 Csökkentse a keveréskésleltetést. 3 Csökkentse a főzési időt (ügyelve rá, hogy az étel alaposan megfőjön). 4 Ellenőrizze, hogy a legmegfelelőbb keverőfejet használja-e.
Nem egyenletes keverési sebesség.	1 Az alkotóelemek túl nagyok, kemények vagy túl szilárdak.	1 Vágja az ételt kisebb darabokra, távolítsa el a magot a gyümölcsökből, lassan olvassza fel az alkotóelemeket a helyére tett keverőfej nélkül (de ügyelve rá, hogy kiválassza a sebességet). 2 A gépkar leeresztése után adja hozzá a hozzávalókat. 3 Ellenőrizze, hogy a legmegfelelőbb keverőfejet használja-e.
Nehéz lehajtani a gépkart.	1 Az edény alján levő kemény hozzávalók, például csokoládédarabok megakadályozzák a gépkar teljes lehajtását. 2 A főzőszárat rosszul szerelte fel.	1 A hozzávalókat a gépkar lehajtása után adagolja az edénybe.. 2 Ellenőrizze, hogy a főzőszár a főzőszár csatlakozóaljzatában van-e.
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 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 keverőfej magasságának beállítása” részt.
A habverő, K-keverő vagy krémkeverő lapát nekiütközik a keveréssegítő csíptetőnek.	Felszerelte a keveréssegítő csíptetőt.	Vegye le a keveréssegítő 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 tartozéokra 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> www.kenwoodworld.com/twist
A konyhagép leáll működés közben.	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.	Felemelte a gépkart.	Engedje le a gépkart és indítsa el újra.
A kijelző kikapcsol.	A konyhai robotgép hálózati csatlakozója 19 percnél tovább be volt dugva a konnektorba, de a gépet nem működtették, és kikapcsolt üzemmódra váltott.	A visszaállításhoz nyomja meg az érintőképernyőt vagy forgassa el a vezérlőtárcsát.
A konyhagép leáll működés közben.	Levette a hővédőt vagy nincs feltéve egy meghajtófedelet.	Helyezze fel a hővédőt vagy a meghajtófedelet, és indítsa újra.
A kijelzőn alfanumerikus hibakód látható.	A berendezés nem működik megfelelően.	Forduljon egy hivatalos Kenwood szervizközponthoz. A legközelebbi Kenwood szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com 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 kikapcsolt üzemmódra váltott.	Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba. Nyomja meg a főkapcsolót, hogy bekapcsolt „I” 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.
	Nem található ismert wifihálózat.	Lehet, hogy a készüléket áthelyezték, a router ki van kapcsolva vagy újra kell indítani.

Hibaelhárítási útmutató (folytatás)

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
	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.
A készülék hangjelzései		
Szimpla hangjelzés	A felhasználó megnyom és módosít egy beállítást. Paraméterek hosszú megnyomása – a beállítás visszaállítása, miközben a készülék nem működik. A készülék párosítva van a felhasználói fiókkal, és a készülék sikeresen csatlakozik az internethez.	Normál működés Normál működés Normál működés
Dupla hangjelzés	Figyelmezteti a felhasználót a következőkre: A) Hiányzik a nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele B) Hiányzik a kis sebességű meghajtó nyílásának fedele C) Hiányzik az edény D) Hiányzik a hővédő	A) Helyezze vissza a nagy sebességű meghajtó nyílásának fedelét B) Helyezze vissza a kis sebességű meghajtó nyílásának fedelét C) Helyezze be az edényt D) Helyezze be a hővédőt
Tripla hangjelzés	Géphibák, például a következők: • Motor túlterhelés • Fűtési hiba • Egyéb hibák – lásd a kijelzőn megjelenő tényleges hibakódot és intézkedést	Hiba – percnként ismétlődik a kikapcsolásig
Két hangjelzés	Tárcsa megnyomása – a művelet elindul	Normál működés
Három hangjelzés	A következőket jelzi: • Időzítés vége kézi üzemmódban. • Időzítés vége OBR üzemmódban. • Melegen tartási ciklus vége.	Normál működés
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 nyomódnak 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).
Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a legközelebbi hivatalos Kenwood szervizközpontoz. A legközelebbi Kenwood szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.		

Környezetbarát tervezésre vonatkozó információk

Hálózati port: Egyetlen wifi hálózati port, alapértelmezés szerint aktiválva.

Modell sz.:	TYPE: KCL96
Rádiófrekvenciás tartomány:	Wifi: 2412-2472 MHz Bluetooth (LE): 2402-2480 MHz
Maximális adási teljesítmény:	Wifi: < 20 dBm Bluetooth (LE): < 10dBm
Kapcsolódási információk	Wifi: 2,4 GHz IEEE 802.11 b / g / n Bluetooth® Low Energy (LE)

A KCL96 egyetlen wifi hálózati porttal rendelkezik, és a beállítások megváltoztatására, a főzési folyamat felügyeletére és leállítására, hálózati berendezések kezelésére szolgál.

- A hálózati port deaktiválható a beállítások menüben a Beállítások > Kapcsolatok > Wifi „Ki” beállítás kiválasztásával.
- A hálózati port újra aktiválható a beállítások menüben a Beállítások > Kapcsolatok > Wifi „Be” beállítás kiválasztásával.

Újraaktiválás: A készülék kikapcsolt üzemmódból a kijelző megérintésével vagy a vezérlőtárcsa elforgatásával újraaktiválható.

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 adatot, és visszaállítja a gyári alapbeállítást. A készülék gyári beállításainak visszaállításához válassza a *Beállítások > Saját eszköz > Gyári visszaállítás* lehetőséget.

Polski

• Ważne informacje na temat bezpieczeństwa	234-235
• Przed podłączeniem do sieci	236
• Konserwacja i czyszczenie	236-237
• Wykaz części zamiennych	238-239
• Łączenie się z aplikacją Kenwood & Me	239-240
◦ Ilustracje i instrukcja obsługi	239-240
• Konfigurowanie robota Cooking Chef	240-241
◦ Ilustracje i instrukcja obsługi	240- 241
• Montaż mieszadła elastycznego	241
◦ Ilustracje i instrukcja obsługi	241
• Montaż i demontaż klipsa wspomagającego mieszanie	242
◦ Ilustracje i instrukcja obsługi	242
• Użytkowanie robota Cooking Chef — obsługa ręczna (tryb gotowania)	243-244
◦ Ilustracje i instrukcja obsługi	243-244
◦ Przycisk trybu wysokich obrotów i wysokiej temperatury (HSHT)	244
◦ Przepisy	244
• Użytkowanie robota Cooking Chef — obsługa ręczna (poza gotowaniem)	245-248
◦ Ilustracje i instrukcja obsługi	245-246
◦ Tabela zaleceń	247-248
• Użytkowanie robota Cooking Chef - przybory do użytku w misce (zalecane prędkości pracy i temperatury)	249
• Użytkowanie robota Cooking Chef - objaśnienie informacji pokazywanych na wyświetlaczu	250
• Ustawienia temperatury i prędkości	251
• Użytkowanie robota Cooking Chef - nasadki	251
◦ Ilustracje i instrukcja obsługi	251
• Przepisy	252
• Użytkowanie robota Cooking Chef - waga	252
◦ Ilustracje i instrukcja obsługi	252
• Użytkowanie robota Cooking Chef - Zaprogramowane funkcje Simple Touch	253
◦ Ilustracje i instrukcja obsługi	253
◦ Tabela zaleceń	254-255
• Użytkowanie robota Cooking Chef - nasadka do gotowania na parze	256-258
◦ Ilustracje i instrukcja obsługi	256-257
◦ Tabela zaleceń	258
• Regulacja wysokości końcówki	259
◦ Ilustracje i instrukcja obsługi	259
• Aktualizacje oprogramowania	260
• Serwis i punkty obsługi klienta	261
• Rozwiązywanie problemów	262-265
• Informacje dotyczące ekoprojektu	265

Ważne informacje na temat bezpieczeństwa

Ważne informacje dla osób posiadających wszczepione implanty elektroniczne

- Jak wszystkie inne urządzenia podgrzewające na zasadzie indukcji, robot wytwarza pola magnetyczne o krótkim zasięgu. Jeżeli użytkownik urządzenia lub osoby znajdujące się w pobliżu posiadają rozrusznik serca lub innego rodzaju czynny implant, przed użyciem powinny skonsultować się z lekarzem, by wyeliminować potencjalne zakłócenia pracy implantu i zagrożenia zdrowia.
- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety. (Etykiety na spodzie urządzenia nie należy usuwać.)
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Przed wyjmowaniem wtyczki z gniazda zasilającego **zawsze** sprawdzić, czy włącznik znajduje się w pozycji „O” (wyłączony).
- Przed zakładaniem i zdejmowaniem nasadek i przyborów, po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem należy **zawsze** wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Do obracających się elementów i zamontowanych na urządzenie nasadek **nigdy** nie zbliżać części ciała, włosów, biżuterii i luźnych części garderoby.
- Do mechanizmu zawiasowego **nigdy** nie wkładać rąk ani palców.
- Nigdy nie przekraczać maksymalnych ilości i prędkości podanych w tabeli zalecanych sposobów użycia (zob. ilustracje **K** i **P**).
- Podczas wlewania gorącego płynu do miski należy zachować ostrożność, ponieważ płyn może wyprysnąć z urządzenia z powodu nagłego wytworzenia się pary.
- Korzystając z nasadek, należy przeczytać załączoną do danej nasadki instrukcję bezpieczeństwa.
- Podczas podnoszenia urządzenia **zawsze** zachować ostrożność, ponieważ jest ciężkie. Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest zablokowana, a miska, przybory, osłony wyjść i przewód sieciowy nie są luźne.
- Podczas przemieszczania urządzenia zawsze podnosić je, trzymając za podstawę i głowicę. Nie podnosić ani nie przenosić urządzenia, trzymając za uchwyt miski, ani za nasadki zamontowane na gnieździe obrotów niskich lub gnieździe obrotów wysokich.
- **Nie** dopuścić, by przewód sieciowy luźno zwiisał w miejscach dostępnych dla dzieci.
- **Nie wolno** dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- **Nie** wkładać niczego do otworów wentylacyjnych.
- Używając urządzenia, należy ustawić je na płaskiej powierzchni, z daleka od jej krawędzi. Urządzenie powinno znajdować się w odległości co najmniej 10 cm od ściany, a otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte. Nie stawiać robota pod wiszącymi szafkami.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Podczas naciskania ekranu dotykowego **nie** używać zbyt dużej siły i **nigdy** nie używać do tego celu ostrych przedmiotów.
- **Nie** używać trzepaczki do gęstych mieszanin (np. ucierania cukru z tłuszczem), ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie.
- Przewód zasilający ma zmniejszać zagrożenia związane z możliwością zaplątania się w przewód lub potknięcia się o niego. Używanie przedłużaczy jest dozwolone pod warunkiem zachowania ostrożności podczas ich użytkowania. Podczas używania przedłużacza:
 - Wartości zasilania podane na tabliczce znamionowej przedłużacza muszą być co najmniej tak wysokie, jak wartości podane na tabliczce znamionowej urządzenia;
 - Przewód należy ułożyć tak, by nie zwiisał z blatów w miejscach, w których mogłoby go pociągnąć dziecko, lub w których można by się o niego przez przypadek potknąć.
 - Należy stosować przedłużacz z uziemieniem z przewodem trójżyłowym. Parametry elektryczne urządzenia podane są na spodzie obudowy.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone **wyłącznie** do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.
- Wartość maksymalna mocy urządzenia odnosi się do nasadki minirozdrabniacza/młynka pracującej pod największym obciążeniem i pobierającej największą ilość prądu. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych włączników czasowych ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- **Nie** ruszać ani nie unosić głowicy, gdy na robocie zamocowana jest jedna z nasadek, ponieważ może on utracić stabilność.
- **Nie** należy obsługiwać urządzenia stojącego w pobliżu krawędzi blatu ani wystającego poza jego krawędź, ani nie stosować siły podczas obsługi nasadki zamocowanej na urządzeniu, ponieważ może to spowodować utratę stabilności i przewrócenie się urządzenia, co może skutkować urazem ciała użytkownika.
- **Nigdy** nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- **Nie** używać jednocześnie więcej niż jednego gniazda (gniazda przyborów do użytku w misce i gniazda wolnych obrotów).

- Podczas korzystania z końcówki do użytku w misce w urządzeniu **zawsze** zamocować miskę.

Tryb gotowania

- Jak w przypadku innych indukcyjnych urządzeń do podgrzewania, w pobliżu pracującego robota nie wolno kłaść kart kredytowych, nośników magnetycznych ani reagujących na pole magnetyczne urządzeń elektronicznych.
- Włączanego urządzenia pracującego w trybie innym niż tryb gotowania **nigdy** nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- Pozostawiając pracujące w trybie gotowania urządzenie bez nadzoru, należy zwrócić szczególną uwagę na następujące kwestie:
 - przestrzegać instrukcji dotyczących temperatury i maksymalnej ilości składników do przygotowania;
 - urządzenie i przewód zasilający należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci i z dala od krawędzi blatu;
 - regularnie sprawdzać postępy, aby mieć pewność, że w misce znajduje się wystarczająca ilość wody, a potrawa nie rozgotowała się.
- **Nie** używać uszkodzonego urządzenia. W razie uszkodzenia oddać do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
 - **Nigdy** nie stosować niekompatybilnych nasadek lub kilku nasadek jednocześnie.
 - **Nie** przekraczać maksymalnej pojemności dla danego typu składników, a używając grzałki indukcyjnej, nie przekraczać maksymalnego poziomu 3 l, oznaczonego wewnątrz miski.
- Podczas obsługi bądź dotykania pracujących w trybie gotowania części urządzenia – W SZCZEGÓLNOŚCI MISKI, OSŁONY PRZECIWROZPRYSKOWEJ ORAZ PRZYBORÓW – oraz po zakończeniu gotowania należy **zawsze** zachować ostrożność, ponieważ pozostaną one GORĄCE jeszcze długo po wyłączeniu urządzenia. Wyjmując i przenosząc miskę, należy trzymać ją za uchwyty.
- Gorącą miskę i przybory mieszające można dotykać wyłącznie po założeniu rękawic kuchennych.
- Symbol  na produkcie oznacza powierzchnię, która może nagrzewać się podczas użytkowania.
- Podczas wymontowywania przyborów do użytku w misce po dłuższej pracy należy **zawsze** zachować ostrożność, ponieważ mogą one być gorące. Spód miski pozostaje gorący długo po wyłączeniu funkcji gotowania.
- Dotykając miski należy **zawsze** zachować ostrożność i używać podkładki ochronnej, by chronić nieodporne na ciepło powierzchnie i blaty.
- Należy **zawsze** uważać na wydostającą się z miski parę, szczególnie podczas podnoszenia pokrywy w osłonie przeciwrozpryskowej lub unoszenia głowicy.
- Przekładając gorące składniki z robota do blendera, przed umieszczeniem ich w blenderze należy poczekać, aż ostygną do temperatury pokojowej.
- Używać wyłącznie miski i przyborów załączonych w zestawie. Nie wolno używać miski z innym źródłem ciepła.
- Nie ustawiać urządzenia na tryb gotowania, jeżeli miska jest pusta.
- Aby zapewnić właściwe i bezpieczne działanie grzałki indukcyjnej, przed rozpoczęciem gotowania należy sprawdzić, czy spód miski i czujniki temperatury są czyste i suche.
- Na podstawie miski/płytki indukcyjnej nie należy kłaść metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki bądź pokrywki, ponieważ mogą się bardzo nagrzać.
- **Nie używać** do smażenia na głębokim tłuszczu.
- Przed spożyciem potrawy **zawsze** sprawdzić, czy jest dobrze ugotowana.
- Gotując z użyciem oleju, **nie przekraczać** pojemności 250 ml.
- Potrawy należy spożyć bezpośrednio po przygotowaniu bądź szybko ostudzić i natychmiast włożyć do lodówki.

Tryb wysokich obrotów i wysokiej temperatury (HSHT) – do mieszania na dużych prędkościach w temperaturze 60°C i wyższej.

- Tej funkcji można używać wyłącznie przy stosowaniu trzepaczki i/lub mieszadła.
- Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności gotowania, wynoszącej 3 litry.
- Pamiętać o zamocowaniu osłony przeciwrozpryskowej.
- Pracującego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.

Mieszadło elastyczne

- Nie jest odpowiednie do użytku podczas gotowania z użyciem oleju.

Parowar

- Urządzenie wytwarza parę, która może parzyć.
- Należy zachować ostrożność, by **nie** poparzyć się parą wydobywającą się z kosza do gotowania na parze, szczególnie podczas zdejmowania osłony przeciwrozpryskowej i unoszenia pokrywy gardzieli zasypowej.
- Podczas dotykania wszelkich elementów urządzenia należy **zawsze** zachować ostrożność: wszystkie części koszyka i robota, a także znajdujące się w nich płyny i skroplona para, będą bardzo gorące. Użyć rękawic kuchennych.
- Przed zdejmowaniem lub zakładaniem oraz czyszczeniem części **zawsze** wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Mięso, drób, ryby i owoce morza muszą być dobrze ugotowane. Nie wolno ich gotować na parze z mrożonek.
- Ugotowanej żywności nie podgrzewać ponownie w koszu do gotowania na parze.

Pobór mocy

- Przy włączniku w pozycji „I” i włączonym lub wyłączonym porcie sieciowym Wi-Fi:
 - Automatycznie przełącza się do trybu wyłączenia w ciągu 20 minut braku aktywności, a ekran wyświetlacza wyłącza się.
 - Pobór mocy w trybie wyłączenia: <0,3 W.
- Przy włączniku w pozycji „O”:
 - Automatyczne przełączanie do trybu wyłączenia: nie dotyczy
 - Pobór mocy w trybie wyłączenia: <0,3 W.

Przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE: NINIEJSZE URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Niniejsze urządzenie spełnia zasadnicze wymagania i inne odpowiednie przepisy dyrektywy 2014/53/UE.

- Przed pierwszym użyciem umyć części: zob. część pt. „Konserwacja i czyszczenie”.

Konserwacja i czyszczenie (Zob. ilustracja **S**)

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy **zawsze** wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Podczas pierwszego użycia gniazda wolnych obrotów ② może wokół niego pojawić się niewielka ilość smaru. Jest to całkowicie normalne – smar wystarczy wytrzeć.
- W miarę użytkowania, na metalowych powierzchniach czujników temperatury mogą pojawić się ślady zużycia. Nie ma to wpływu na poprawną pracę urządzenia.
- Mieszadła elastyczne nie należy zostawiać zamontowanego w robocie, gdy nie jest on w użytku.

Urządzenie, osłony wyjść

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć (również nóżki na spodzie urządzenia).
- Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać urządzenia w wodzie.

Mieszadło elastyczne

- Przed czyszczeniem **zawsze** zdjąć elastyczne pióro z końcówki.
- Końcówkę i elastyczne pióro umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie dobrze wysuszyć. Elementy te można także myć w zmywarce do naczyń.

Uwaga: przed użyciem oraz po użyciu końcówki należy sprawdzić jej stan, a także regularnie sprawdzać stan elastycznego pióra i po zauważeniu wszelkich śladów zużycia wymienić je na nowe.

Miska, przybory, osłona przeciwrozpryskowa, klips

- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć (zob. rys. **S**).
- Do czyszczenia miski ze stali nierdzewnej **nie używać** szczoteczki drucianej, druciaków ani środków wybielająco-dezynfekujących. Do usuwania kamienia używać octu.
- Jeżeli do wnętrza miski przywarły bądź przypaliły się resztki jedzenia, należy je w możliwie największym stopniu usunąć za pomocą załączonej w zestawie łopatkę. Następnie napełnić miskę ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i pozostawić do odmoczenia. Uporczywy osad usunąć szczotką z nylonowego włosia.
- Wszelkiego rodzaju plamy i przebarwienia miski nie wpływają na jej poprawne funkcjonowanie.

Otwór odprowadzający

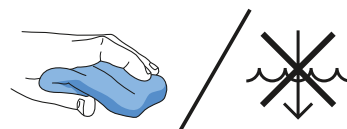
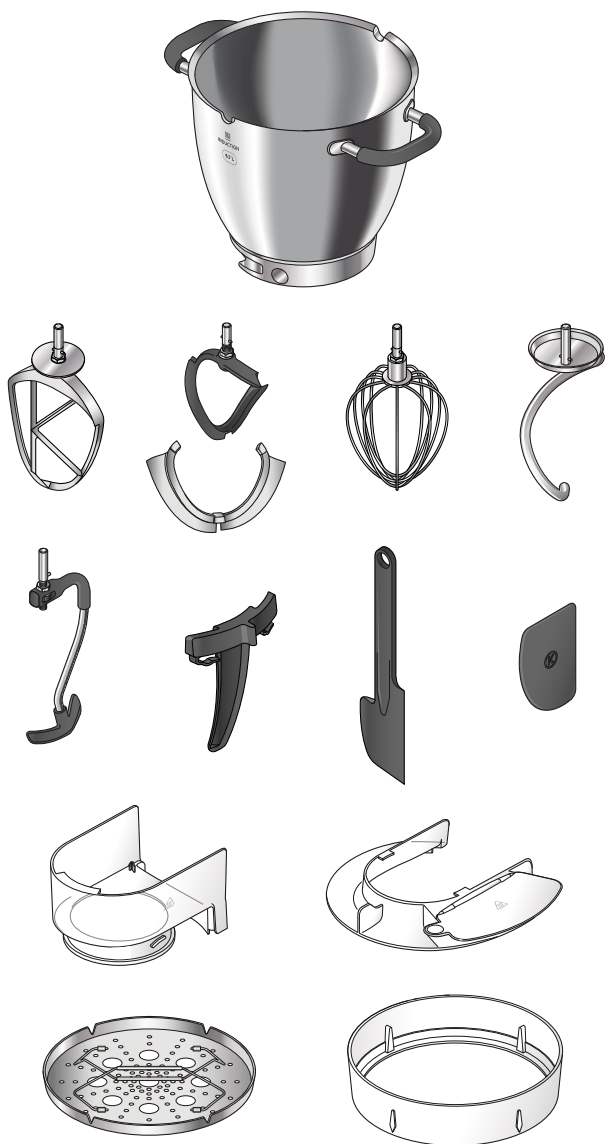
- Dbać, by w pobliżu otworu nie znajdowały się resztki jedzenia. W razie konieczności wyczyścić, używając środka do czyszczenia rur bądź patyczka kosmetycznego.

Czujniki temperatury

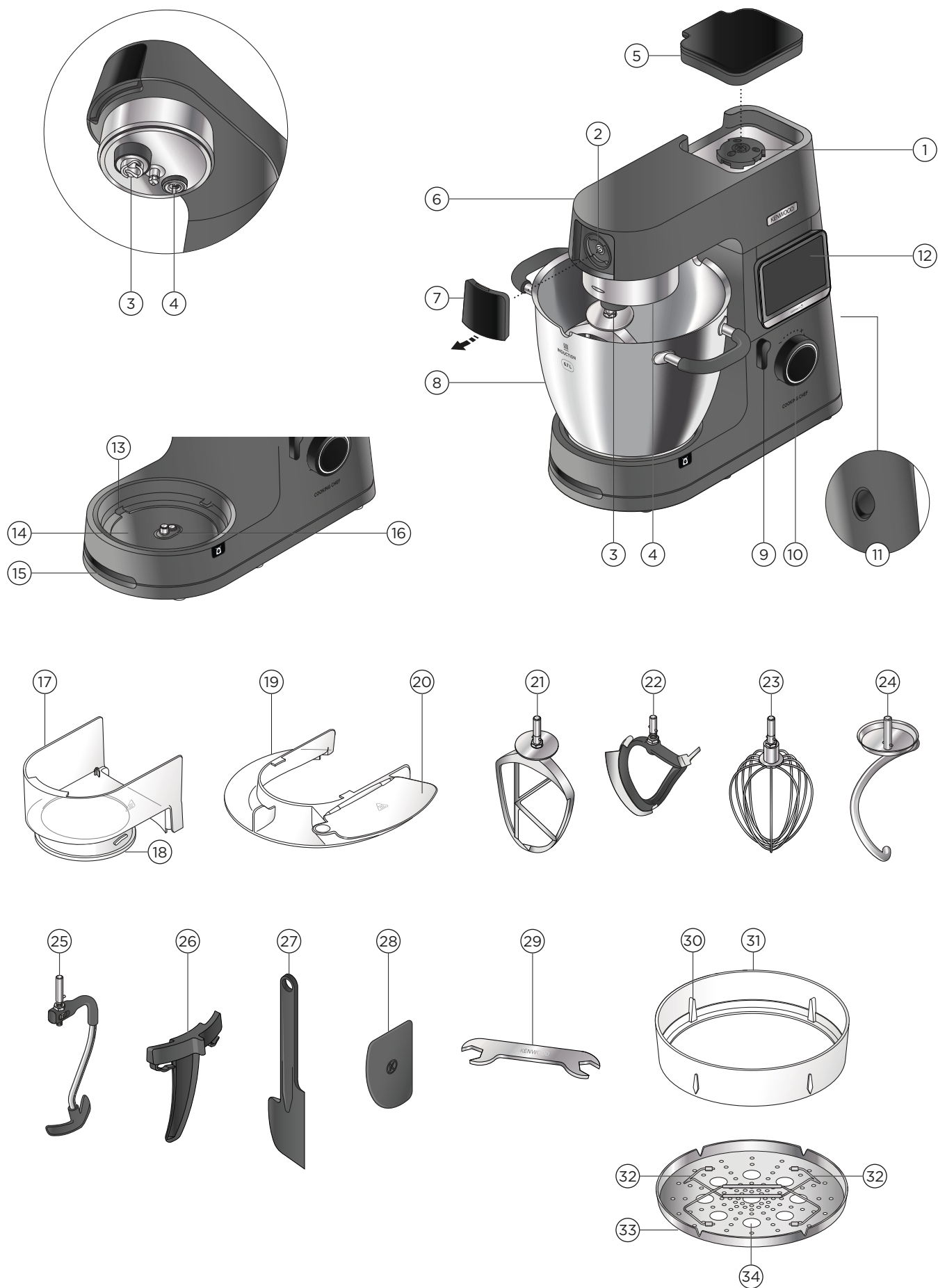
- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie dobrze wysuszyć. Do czyszczenia czujników nie wolno używać środków ściernych ani ostrych przedmiotów.

Parowar

- Przed zdjęciem nasadki z robota należy **zawsze** wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Mycie przyborów bezpośrednio po użyciu ułatwia utrzymywanie ich w czystości. Wszystkie elementy można myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Należy je następnie dokładnie wysuszyć. Elementy można także myć w zmywarce do naczyń.
- Zwykła woda oraz żywność zawierają sole i kwasy, które mogą czasem pozostawiać ślady na metalowych powierzchniach, takich jak wnętrze miski. W takim przypadku należy je wyczyścić nylonową szczotką, niezawierającym środków ściernych proszkiem do czyszczenia lub markowym środkiem do czyszczenia przedmiotów ze stali nierdzewnej.



Wykaz części zamiennych



Gniazda nasadek

- ① Gniazdo obrotów wysokich (HSO)
- ② Gniazdo obrotów niskich (SSO)
- ③ Gniazdo przyborów do użytku w misce
- ④ Gniazdo mieszadła

Robot

- ⑤ Osłona gniazda obrotów wysokich
- ⑥ Głowica
- ⑦ Osłona gniazda obrotów niskich
- ⑧ Miska
- ⑨ Dźwignia podnoszenia głowicy
- ⑩ Regulator
- ⑪ Włącznik
- ⑫ Wyświetlacz
- ⑬ Otwór odprowadzający
- ⑭ Podstawa miski/płytki indukcyjna
- ⑮ Otwory wentylacyjne
- ⑯ Czujniki temperatury
- ⑰ Osłona termiczna

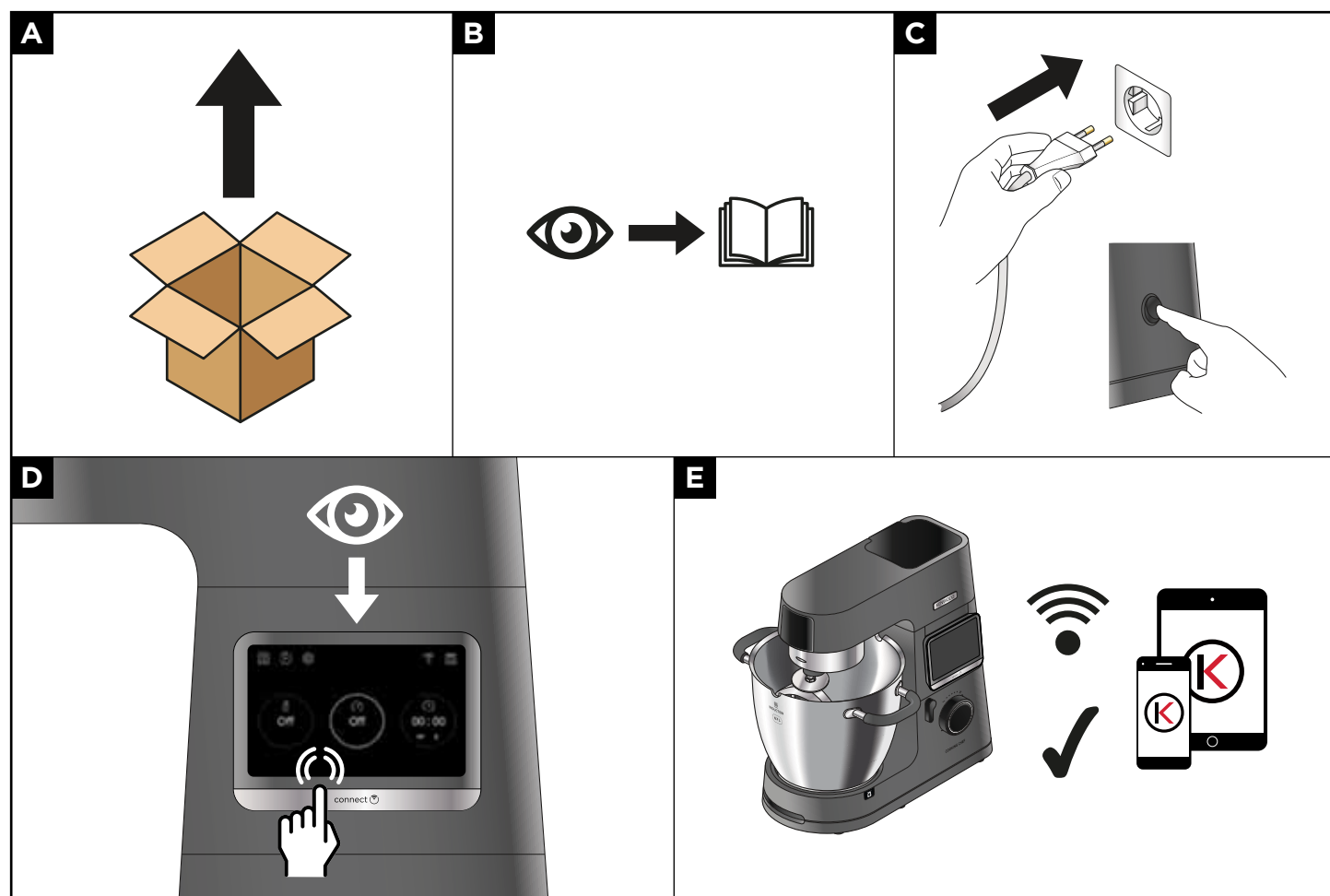
- ⑱ Gumowa uszczelka (zdejmowana)
- ⑲ Osłona przeciwrozpryskowa
- ⑳ Pokrywa gardzieli zasypowej
- ㉑ Ubijak „K”
- ㉒ Końcówka do ucierania w wysokiej temperaturze
- ㉓ Trzepaczka
- ㉔ Końcówka do zagniatania ciasta
- ㉕ Mieszadło
- ㉖ Klips wspomagający mieszanie
- ㉗ Łopatką do pracy przy wysokiej temperaturze
- ㉘ Końcówka do zgarniania ciasta
- ㉙ Klucz

Parowar (opcjonalnie)

- ㉚ Wsporniki uchwytów
- ㉛ Pierścień wspierający
- ㉜ Składane uchwyty
- ㉝ Wyjmowana taca
- ㉞ Wgłębienia przytrzymujące do jaj

Łączenie się z aplikacją Kenwood & Me

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne

- **Wi-Fi** – Działa wyłącznie z protokołem IEEE802.11 b, g oraz n w częstotliwości 2,4 GHz.
- **Kompatybilność** – Aplikacja Kenwood & Me jest kompatybilna z najnowszymi wersjami systemu iOS oraz Android.
- **Resetowanie do ustawień fabrycznych** – Usuwając urządzenie, należy pamiętać o zresetowaniu go do ustawień fabrycznych, aby chronić swoje dane osobowe.

Wybranie tej opcji spowoduje usunięcie wszystkich danych Wi-Fi przechowywanych w urządzeniu i przywrócenie go do ustawień fabrycznych.

Aby przywrócić urządzenie do ustawień fabrycznych, wybrać Ustawienia  > Resetowanie do ustawień fabrycznych.

- Resetowanie sieci – aby wykasować wszystkie dane Wi-Fi przechowywane na urządzeniu, użyć funkcji zapominania sieci. Aby połączyć urządzenie z nową siecią, trzeba je ponownie sparować za pośrednictwem smartfona lub tabletu.

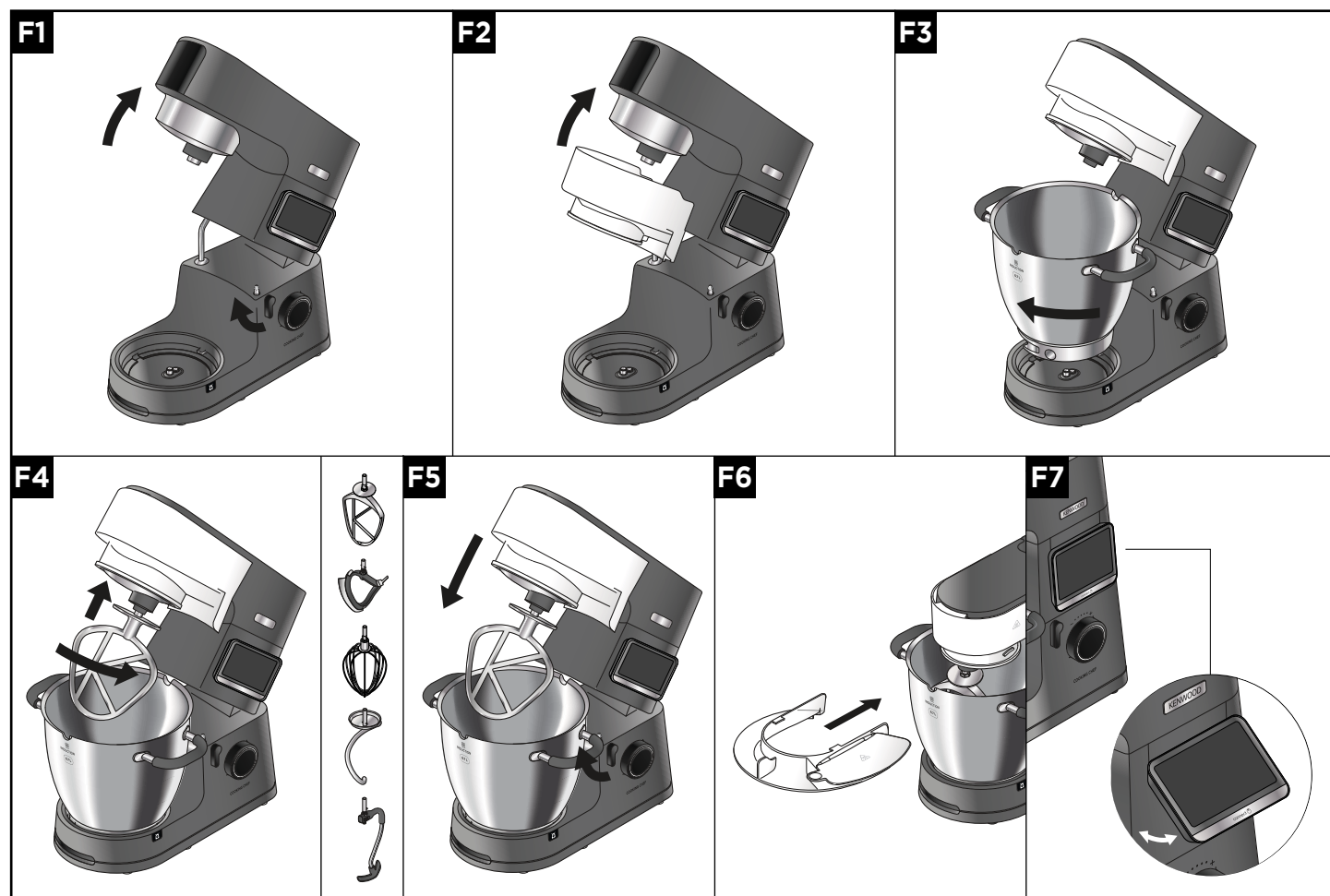
Aby zresetować połączenie sieciowe urządzenia, wybrać opcję Ustawienia > Łączność > Ustawienia sieciowe > Zapomnij sieć.

Aplikacja Kenwood & Me umożliwia ograniczoną obsługę urządzenia za pomocą smartfona lub tabletu.

- 1 Podłączyć urządzenie do prądu i nacisnąć włącznik, znajdujący się z boku korpusu z silnikiem.
- 2 Aplikację można pobrać poprzez zeskanowanie kodu QR na wyświetlaczu. (Uwaga: jeśli kod QR nie zostanie zeskanowany po pierwszym włączeniu urządzenia, dostęp do kodu można uzyskać, naciskając symbol Wi-Fi  w rogu ekranu.)
- 3 Postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi na ekranie.

Konfigurowanie robota Cooking Chef

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne

- Płytkę indukcyjną, czujniki temperatury i zewnętrzną powierzchnię podstawy miski należy utrzymywać w czystości. Zabrudzenia tych powierzchni wpływają na pracę czujnika ciepła, w wyniku czego urządzenie nie funkcjonuje poprawnie.
- Mieszadła nie należy używać razem z końcówką do zagniatania ciasta, ubijakiem „K” ani końcówką do ucierania.

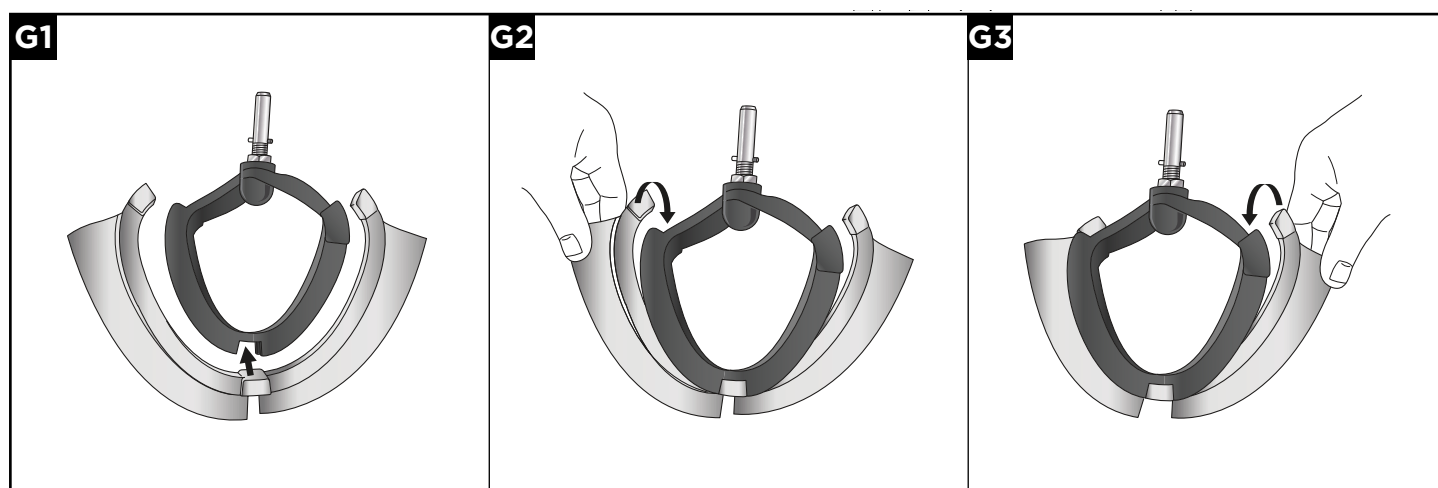
Zespół przeciwrozpryskowy

- Zespół przeciwrozpryskowy składa się z dwóch elementów: osłony termicznej i osłony przeciwrozpryskowej.
- Osłona termiczna chroni głowicę przed tworzącą się podczas gotowania parą.
- Osłonę przeciwrozpryskową można montować do miski wyłącznie w połączeniu z osłoną termiczną.
- Osłonę przeciwrozpryskową można zakładać i wyjmować wyłącznie wówczas, gdy głowica znajduje się w pozycji zablokowanej.

- 1 Dźwignię podnoszenia głowicy obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i unieść głowicę, aż zaskoczy.
- 2 Wepchnąć osłonę termiczną w spodnią część głowicy, tak, aby znalazła się we właściwym położeniu.
- Jeżeli robot Cooking Chef pracuje bez podgrzewania, montowanie osłony termicznej nie jest konieczne, chyba że używana jest osłona przeciwrozpryskowa.
- 3 Zamocować miskę w podstawie. Zablokować na miejscu, przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 4 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda przyborów do użytku w misce lub gniazda mieszadła (jeżeli mieszadło ma być używane), wypustkę na trzonku umieszczając w rowku, a następnie przekręcić, by zaskoczyła we właściwe miejsce.
- Aby wyjąć końcówkę, opisany powyżej krok 4 wykonać w odwrotnej kolejności. (Wyjmując przybory po zakończeniu gotowania, należy zawsze zakładać rękawice kuchenne.)
- Mieszadło – używając mieszadła, można także skorzystać z klipsa wspomagającego mieszanie – zob. część pt.: „Montaż i demontaż klipsa wspomagającego mieszanie”. Mieszadła można używać również w połączeniu z trzepaczką.
- 5 Aby opuścić głowicę, należy ją lekko unieść, a następnie dźwignię do podnoszenia głowicy przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Opuścić głowicę.
- 6 Ułożyć osłonę przeciwrozpryskową na wierzchu miski, a następnie wsunąć do przodu, aż znajdzie się we właściwym położeniu.
- Podczas mieszania składniki można wrzucać bezpośrednio do miski przez otwór w osłonie (gardziel zasypową).
- 7 Aby zdjąć osłonę przeciwrozpryskową, wystarczy ją wysunąć.
Uwaga: Podczas podnoszenia głowicy osłona przeciwrozpryskowa pozostanie przymocowana do osłony termicznej, chyba że przed podniesieniem głowicy zostanie ona zdjęta.
- 8 Aby zdjąć osłonę termiczną, unieść głowicę, aż zaskoczy. Wyjąć końcówkę, a następnie pociągnąć osłonę termiczną w dół i wyjąć ją spod głowicy. Uwaga: osłonę przeciwrozpryskową można zakładać i zdejmować wyłącznie wówczas, gdy głowica znajduje się w pozycji zablokowanej.
- 9 Kąt nachylenia wyświetlacza można regulować. Aby wyregulować położenie wyświetlacza, chwycić dolną część wyświetlacza i delikatnie nacisnąć go lub pociągnąć.

Montaż mieszadła elastycznego

Ilustracje i instrukcja obsługi



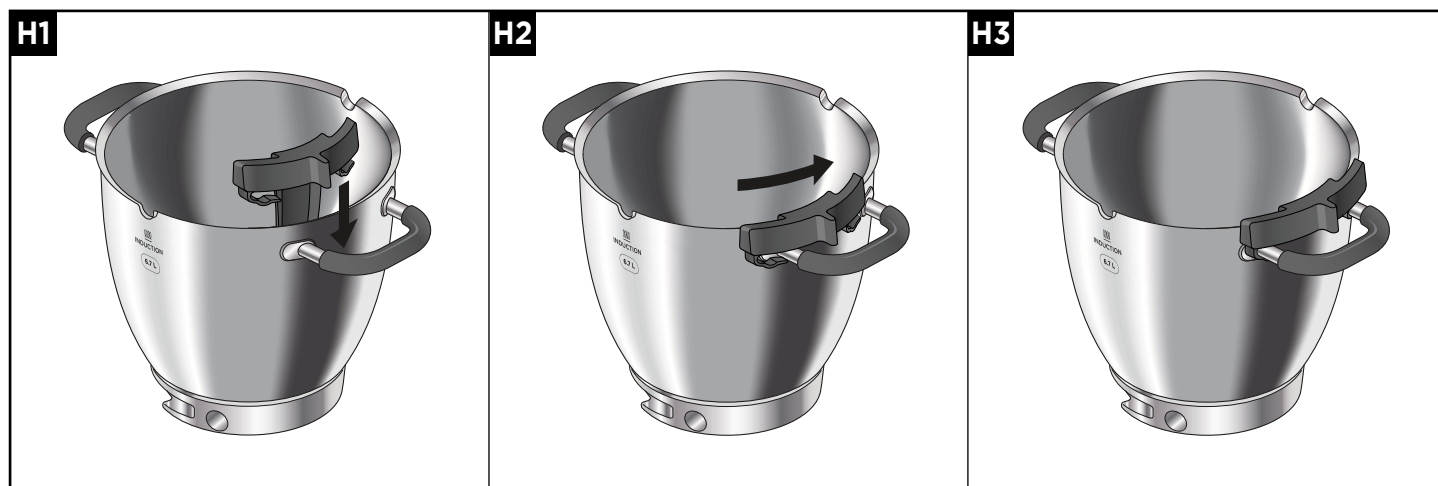
Ważne

Pióro wycieraka zostało zamocowane fabrycznie, a przed każdym czyszczeniem należy je zdjąć.

- 1 Ostrożnie założyć elastyczne pióro na końcówkę, wpasowując podstawę pióra w otwór, następnie wsunąć jedną połowę pióra w rowek, a potem koniec zahaczyć o haczyk w górnej części końcówki. W taki sam sposób nałożyć drugą połowę pióra.

Montaż i demontaż klipsa wspomagającego mieszanie

Ilustracje i instrukcja obsługi



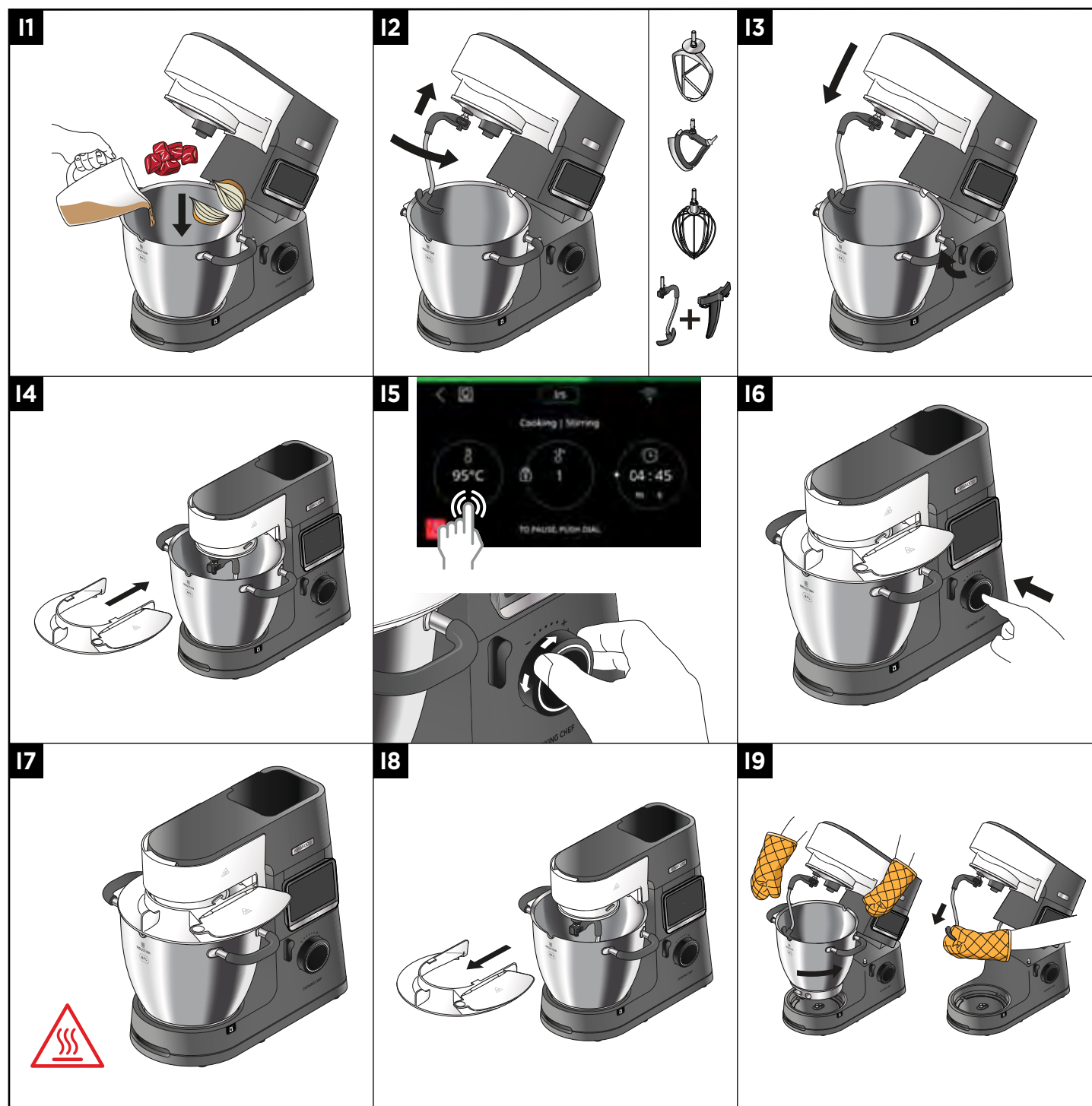
Ważne

- Klips wspomagający mieszanie nie powinien być zamocowany w czasie korzystania z ubijaka „K”, trzepaczki, końcówki do zagniatania ciasta i końcówki do ucierania.
- Klipsa wspomagającego mieszanie można używać do pomocy podczas mieszania.

- 1 Klips zamocować na brzegu miski, pionowy grzbiet umieszczając wewnątrz, a klamry na zewnątrz miski.
- 2 Przekręcić klips w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara nad uchwyt miski.
- 3 Aby zdjąć osłonę, wykonać powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.

Użytkowanie robota Cooking Chef – obsługa ręczna (tryb gotowania)

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne

- Podczas obsługi bądź dotykania pracujących w trybie gotowania części urządzenia – W SZCZEGÓLNOŚCI MISKI ORAZ PRZYBORÓW – oraz po zakończeniu gotowania należy zachować ostrożność, ponieważ pozostaną one GORĄCE jeszcze długo po wyłączeniu urządzenia.
- Wyjmując i przenosząc misę, należy trzymać ją za dwa boczne uchwyty. Rozgrzanej miski i przyborów należy dotykać przez rękawice kuchenne.

- 1 Dodać odpowiednie składniki do ugotowania.
- 2 Zamocować wymaganą końcówkę i osłonę przeciwozpryskową.
- 3 Ustawić wymagany czas, prędkość i temperaturę.
- Aby skorzystać z mieszania przerywanego lub trybu pracy przerywanej, przekręcić regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Aby skorzystać z prędkości stałych, przekręcić regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 4 Przycisnąć regulator, aby zacząć.

- Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie, nacisnąć regulator. W trybie gotowania należy zachować ostrożność, ponieważ urządzenie będzie gorące.
 - Aby w dowolnej chwili zakończyć podgrzewanie, należy zmienić ustawienie temperatury na „OFF” (wyłączone).
 - Jeżeli w którymś momencie pracy głowica robota zostanie uniesiona, proces podgrzewania zostanie przerwany, a końcówka do użytku w misce zatrzyma się i po opuszczeniu głowicy nie zacznie ponownie pracy. Aby ponownie uruchomić robot, opuścić głowicę i nacisnąć regulator.
- 5 Po zakończeniu programu urządzenie wyda trzy sygnały dźwiękowe.
Uwaga: jeżeli nie zostanie wybrany czas, procesy podgrzewania i mieszania zakończą się automatycznie po odliczeniu przez minutnik 8 godzin.

Porady i wskazówki – gotowanie

- Niektóre potrawy, szczególnie te o wysokiej zawartości wody, nie osiągną temperatury gotowania powyżej 100°C (jest to temperatura wrzenia wody).
- Dodając składniki do miski podczas gotowania, zmniejszyć prędkość i dodawać je powoli i równomiernie.
- Aby szybko podgrzać sos, użyć trybu mieszania ciągłego.
- Używając osłony przeciwrozpryskowej podczas gotowania, przed podniesieniem głowicy należy zawsze najpierw zdjąć osłonę. Zachować ostrożność, ponieważ na osłonie przeciwrozpryskowej i osłonie termicznej skrapla się gorąca para.
- Podnosząc głowicę, należy robić to wolno, by woda spłynęła ze spodu osłony termicznej z powrotem do miski.
- Urządzenie wyposażone jest w cztery funkcje opóźniania mieszania, co umożliwia wybranie odpowiedniej dla danej potrawy ilości mieszania. Niektóre potrawy wymagają ciągłego mieszania, by składniki nie przywierały do dna miski, natomiast inne lepiej mieszać sporadycznie, aby utrzymać żądaną konsystencję składników.

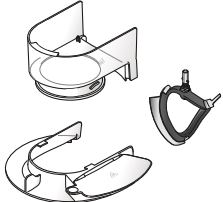
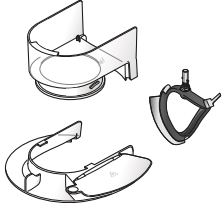
Przycisk trybu wysokich obrotów i wysokiej temperatury (HSHT) (Do mieszania na dużych prędkościach w temperaturze 60°C i wyższej)

Ważne – tryb wysokich obrotów i wysokiej temperatury (HSHT)

- Ze względów bezpieczeństwa prędkość silnika jest automatycznie ograniczana, gdy temperatura składników wewnątrz miski osiągnie 60°C lub powyżej 60°C, chyba że włączony został tryb wysokich obrotów i wysokiej temperatury (HSHT).
- Komunikat ostrzegawczy „Uwaga! Gorąca miska i składniki” na ekranie jest wyświetlany automatycznie, gdy wybrana zostanie prędkość bez mieszania (tj. Min. do Maks. lub tryb pracy przerywanej), a temperatura zostanie ustawiona na 60°C lub więcej.
- Jeżeli w chwili wybrania temperatury w misce wynoszącej 60°C lub więcej urządzenie będzie już pracowało na prędkości bez mieszania, zarówno silnik, jak i grzałka zatrzymają się, a na ekranie zostanie wyświetlony komunikat ostrzegawczy „Uwaga! Gorąca miska i składniki”.
- Po potwierdzeniu zapoznania się z komunikatem „Uwaga! Gorąca miska i składniki” poprzez naciśnięcie opcji „Potwierdzam” silnik szybko zwiększy prędkość do wybranej wartości, a miska zostanie podgrzana do uprzednio wybranej temperatury.
- Tej funkcji można używać WYŁĄCZNIE przy stosowaniu trzepaczki i/lub mieszadła.
- Podczas pracy w trybie wysokich obrotów i wysokiej temperatury musi być zamocowana osłona przeciwrozpryskowa.
- Pracującego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności gotowania, wynoszącej 3 litry.

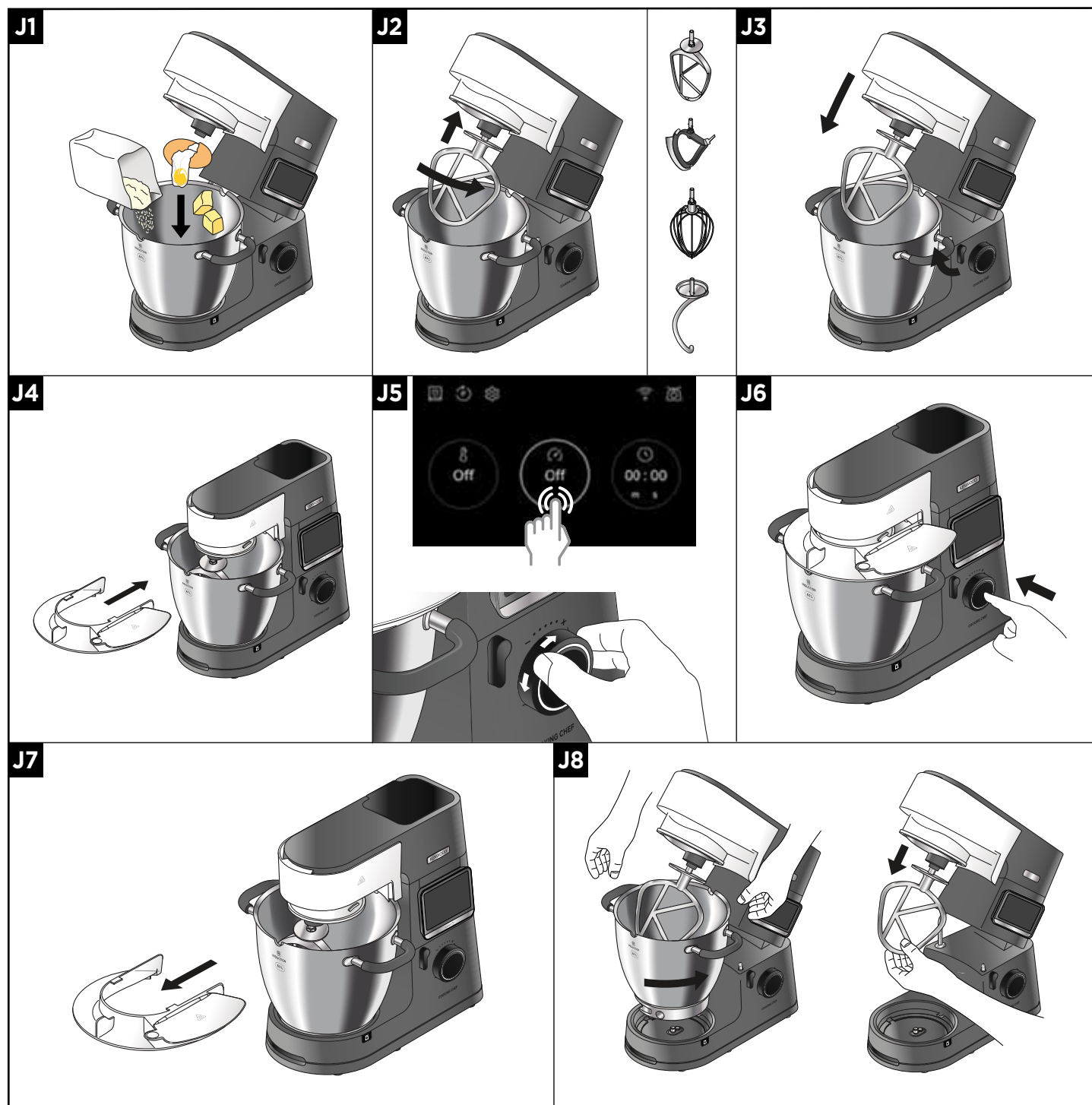
- 1 Wybrać czas (jeśli dotyczy), prędkość i temperaturę 60°C lub wyższą.
- 2 Na ekranie pojawi się komunikat ostrzegawczy „Uwaga! Gorąca miska i składniki”, ostrzegając o wejściu w tryb HSHT.
- 3 Po zapoznaniu się z ostrzeżeniem nacisnąć opcję „Tak”, aby potwierdzić swoją chęć przejścia do trybu HSHT.
- 4 Przycisnąć regulator, aby zacząć.

Przepisy

Przepis	Używana końcówka/ mieszadło	Ustawienia zaprogramowane/ ręczne	Składniki
Krem angielski		Ustawienia ręczne  15 minut  1  85°C	Poniższe składniki dodać wszystkie jednocześnie: 250 g pełnego mleka 250 g śmietany kremówki 1 łyżeczka ekstraktu wanilii 2 łyżka stołowa mąki kukurydzianej 96 g żółtek 80 g bardzo miłego cukru } <i>wymieszać razem</i>
Pudding ryżowy		Ustawienia ręczne  1 godz. 15 minut  1  95°C	Poniższe składniki dodać wszystkie jednocześnie: 150 g ryżu krótkoziarnistego 1 l pełnego mleka 75 g bardzo miłego cukru 2 łyżeczka ekstraktu wanilii

Użytkowanie robota Cooking Chef — obsługa ręczna (poza gotowaniem)

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne

- Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanin (jednoetapowe ciasta w proszku i ucieranie cukru z tłuszczem), ponieważ można w ten sposób ją uszkodzić.
- Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia sprawdzić, czy nożyki na spodzie urządzenia oraz blat są czyste i suche.

1 Dodać odpowiednie składniki do wymieszania.

2 Ustawić wymagany czas, prędkość i temperaturę.

Uwaga: Aby korzystać z urządzenia jako robota bez funkcji podgrzewania, podczas ustawiania temperatury należy wybrać opcję „Wył.”.

Aby skorzystać z mieszania przerywanego lub trybu pracy przerywanej, przekręcić regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Aby skorzystać z prędkości stałych, przekręcić regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

3 Zamocować wymaganą końcówkę i, w razie konieczności, osłonę przeciwozpryskową.

4 Przycisnąć regulator, aby zacząć.

- Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie, nacisnąć regulator.

- Jeżeli w dowolnym momencie pracy głowica zostanie uniesiona, końcówka do użytku w misce zatrzyma się i po opuszczeniu głowicy nie zacznie ponownie pracy. Aby ponownie uruchomić robot, opuścić głowicę i nacisnąć regulator.

5 Po zakończeniu programu urządzenie wyda trzy sygnały dźwiękowe.

Uwaga: jeżeli nie zostanie wybrany czas, proces mieszania zakończy się automatycznie po odliczeniu przez minutnik 8 godzin.

Porady i wskazówki – poza gotowaniem

- Aby uniknąć rozchłapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.

- **Ubijak „K”** - Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i zgarniać składniki osadzające się na bokach miski.

- Do ciast używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej

- Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.

- **Trzepaczka** - Trzepaczki używać wyłącznie do lekkich mieszanin, np. białek, śmietany i beztłuszczowego ciasta biszkoptowego – w przeciwnym razie może ona ulec uszkodzeniu.

- Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misce i na trzepaczce nie ma pozostałości tłuszczu bądź żółtek. Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej.

Porady i wskazówki – końcówka do zagniatania ciasta

- Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia.

- Jeżeli słychać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie, wyjąć połowę ciasta i każdą połowę przygotować osobno.

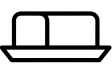
- Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wlane zostaną składniki płynne.

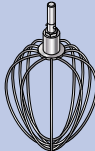
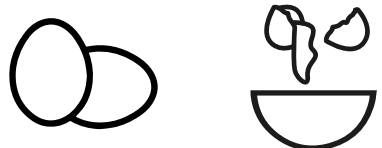
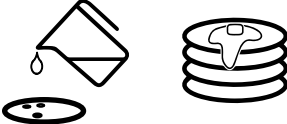
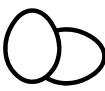
- Drożdże w proszku (typ wymagający rozpuszczenia w wodzie): ciepłą wodę wlać do miski, dodać drożdże i cukier i pozostawić na ok. 10 minut (do spienienia).

- Świeże drożdże: wkruszyć do mąki.

- Inne rodzaje drożdży: przygotować zgodnie z zaleceniami producenta.

Tabela zaleceń

K 	 (MAKS.)		 (w minutach)
  	 910 g	1	2
 	4 kg (mieszanka z 20 jaj)	Min-Max (Min.-maks.)	2-4
	3 kg	Min-Max (Min.-maks.)	5-10
	 (MAKS.)		 (w minutach)
   	1,5 kg	Min-Max (Min.-maks.)	4
 	4 kg (mieszanka z 20 jaj)	Min-Max (Min.-maks.)	1-2
	3 kg	Min-Max (Min.-maks.)	2-5

K			 (MAKS.)		 (w minutach)
			16	Max (Maks.)	1½-2
		 250 g 500 g 200 g		Min (Min.)	10 sek.
				Max (Maks.)	1-½
		 x 2 180 ml		Max (Maks.)	1-2
			 (MAKS.)		 (w minutach)
		 1,6 kg		Min (Min.)	1
		 H ₂ O 960 g		1	4
		 1,6 kg		Min (Min.)	1
		 720 g 18-22° C		1	4
		 800 g			
		 180 g			

Użytkowanie robota Cooking Chef – przybory do użytku w misce (zalecane prędkości pracy i temperatury)

			
	20°C–59°C	Min–Max (Min.-maks.)	
	60°C–200°C	Nie dot.	
	20°C–200°C	Min–Max (Min.-maks.)	
	20°C–59°C	Min–1 (Min.-1)	
	60°C–200°C	Nie dot.	
	20°C–59°C	Min–Max (Min.-maks.)	
	60°C–200°C	1 – 4	
	20°C–200°C	1 – 4	
	20°C–200°C	1 – 4	
	20°C–200°C	Min–Max (Min.-maks.)	

Użytkowanie robota Cooking Chef – objaśnienie informacji pokazywanych na wyświetlaczu

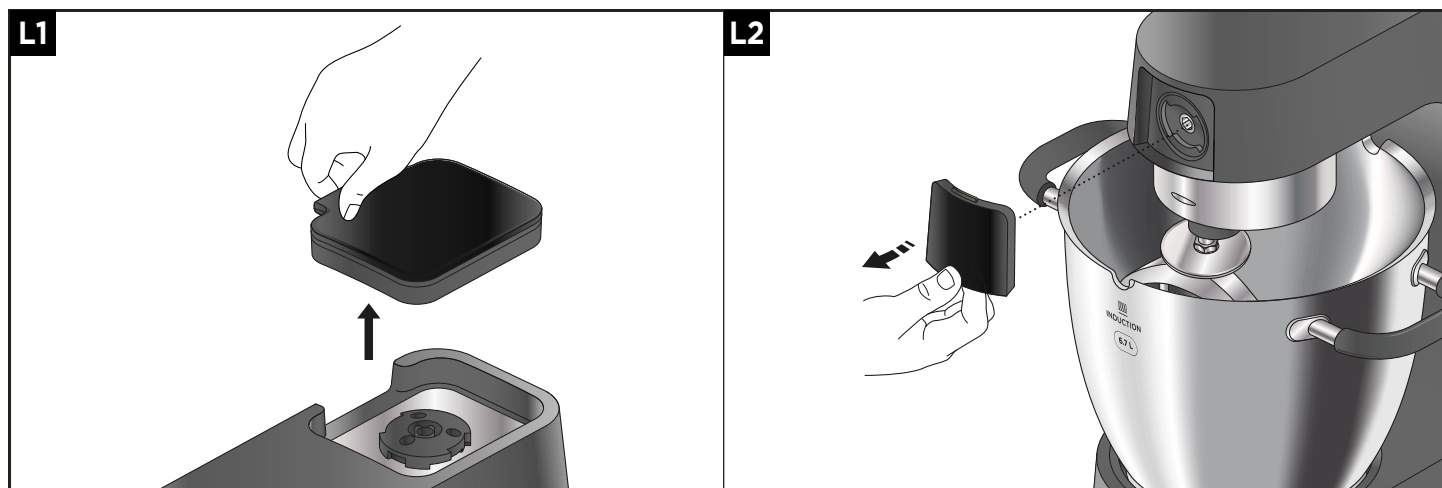
	
	Dotknięcie tej ikonki zapewnia dostęp do kolekcji przepisów na urządzeniu oraz kolekcji pobranych z aplikacji.
	Tej ikonki należy dotknąć, aby przejść do funkcji zaprogramowanych.
	Tej ikonki należy dotknąć, aby otworzyć menu ustawień.
	Tej ikonki należy dotknąć, aby zważyć składniki w misce lub zamocowanych nasadkach opcjonalnych.
	Wskazuje wybraną temperaturę.
	Pokazuje wybraną długość przerwy w mieszaniu.
	Wybrany czas, podany w godzinach (h), minutach (m) i sekundach (s).
	Wskazuje, że ustawienia (czasu, prędkości lub temperatury) nie można regulować.
	Wskazuje, że urządzenie jest połączone z siecią Wi-Fi.
	Wskazuje, że urządzenie nie jest połączone z siecią Wi-Fi i że nie zostało sparowane z kontem użytkownika.
	Wskazuje, że łączność Wi-Fi jest wyłączona.
	Wskazuje, że łączność Wi-Fi jest włączona, ale nie ma połączenia z Internetem.
	Wskazuje błąd serwera Wi-Fi.
	Wskazuje, że trwa aktualizacja oprogramowania.

Ustawienia temperatury i prędkości

Wskazówki dotyczące temperatury	45°C	Topienie czekolady
	72°C – 82°C	Gotowanie w niewielkiej ilości wody
	98°C – 99°C	Gotowanie na wolnym ogniu
	105°C	Zagotowywanie, gotowanie na parze
	110°C – 130°C	Podsmażanie warzyw w niewielkiej ilości tłuszczu
	200°C	Zrumienianie mięsa
		Tryb pracy przerywanej — wybrać, jeżeli urządzenie ma pracować w krótkich seriach na najwyższej mocy.
		Mieszanie przerywane 1 — mikser będzie pracować na stałej, wolnej prędkości obrotów. Służy do łączenia lżejszych bądź rzadszych składników z gęstszymi masami.
		Mieszanie przerywane 2 — mieszanie przerywane z krótkimi przerwami. Przy ustawieniu tej prędkości urządzenie sporadycznie (co 10 sekund) wykonuje 1,5 wolnego obrotu.
		Mieszanie przerywane 3 — mieszanie przerywane ze średnimi przerwami. Przy ustawieniu tej prędkości urządzenie sporadycznie (co 30 sekund) wykonuje 1,5 wolnego obrotu.
		Mieszanie przerywane 4 — mieszanie przerywane z długimi przerwami. Przy ustawieniu tej prędkości urządzenie sporadycznie (co 5 minut) wykonuje 1,5 wolnego obrotu.
		Prędkości ciągłe, min.-maks.
	HSHT	Do mieszania w temperaturach powyżej 60°C przy prędkościach min. – maks.

Użytkowanie robota Cooking Chef – nasadki

Ilustracje i instrukcja obsługi



1 Zdjąć osłonę gniazda szybkich obrotów/gniazda wolnych obrotów (jeżeli ma zastosowanie).

Osłona gniazda obrotów wysokich

- Aby zdjąć osłonę, użyć uchwyty i unieść ją.
- Aby zamocować osłonę, umieścić ją na gnieździe i nacisnąć.

Osłona gniazda obrotów niskich

- Aby zdjąć osłonę, użyć uchwyty znajdującego w jej spodniej części i wyjąć ją.
 - Aby zamocować osłonę, wpasować znajdujący się w jej górnej części zaczep w zagłębienie gniazda i nacisnąć osłonę, aby wpiąć ją na swoje miejsce.
- 2 Zamocować nasadkę, zgodnie z właściwą załączoną instrukcją.
 - 3 Ustawić wymagany czas i prędkość
 - 4 Przycisnąć regulator, aby zacząć.
 - 5 Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie, ponownie przycisnąć regulator.

Przepis

Marynata śliwkowa

200 g płynnego miodu

40 g miękkich śliwek

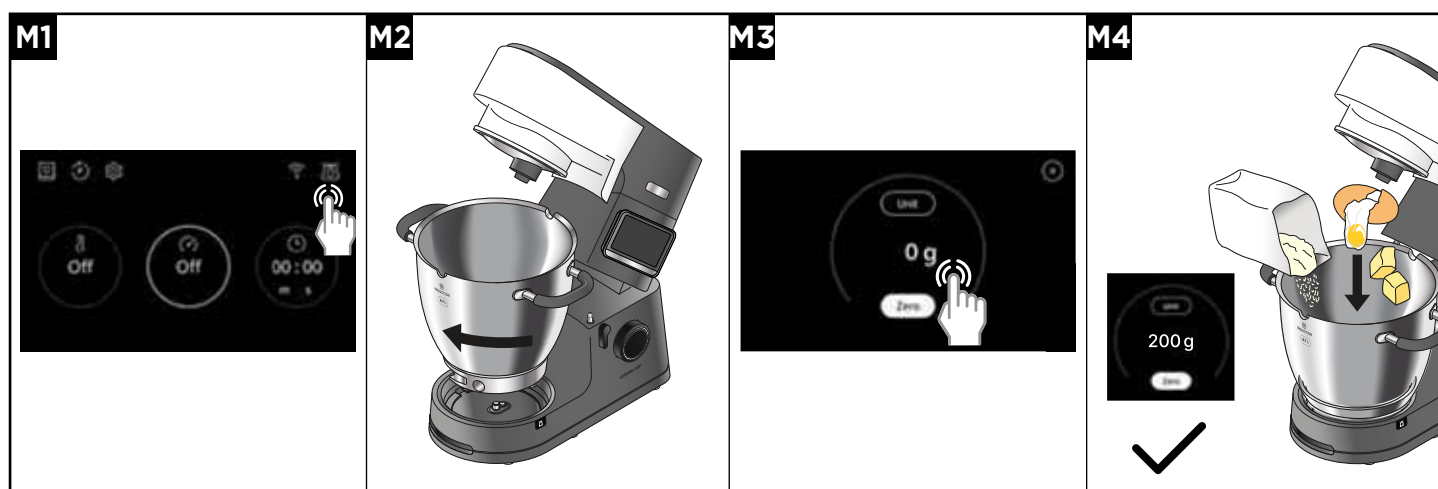
40 ml wody

- 1 Wszystkie składniki umieścić w minirozdrabniaczu/młynku. Wstawić na noc do lodówki.
- 2 Zamocować nasadkę na robocie.
- 3 Na 4 sekundy włączyć tryb pracy przerywanej.
- 4 Stosować w preferowany sposób.

(Uwaga: Mini rozdrabniacz/młynek dostępny jest do nabycia osobno.)

Użytkowanie robota Cooking Chef – waga

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne

- Przed ważeniem urządzenie należy umieścić na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Podczas ważenia nie należy wywierać nacisku na robot ani na miskę, gdyż wpłynie to na dokładność wyniku.
- Funkcji ważenia można używać zarówno przy uniesionej, jak i opuszczonej głowicy.
- Waga waży dokładnie do 6 kg.

- 1 Wybrać funkcję ważenia  na ekranie dotykowym.
- 2 Zamocować miskę.
- 3 Wyzerować szalę.
- 4 Zważyć składniki.
- 5 Aby zmienić jednostkę, dotknąć przycisku jednostki na ekranie ważenia.

Użytkowanie robota Cooking Chef – Zaprogramowane funkcje Simple Touch

Ilustracje i instrukcja obsługi



- 1 Wybrać menu ustawień zaprogramowanych.
- 2 Wybrać ustawienie zaprogramowane, które ma zostać użyte.
- 3 Postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie wyświetlacza.
- 4 Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie, nacisnąć regulator. Zachować ostrożność, ponieważ miska i przybory będą gorące.

Tabela zaleceń dotyczących używania funkcji zaprogramowanych

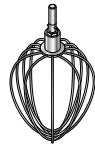
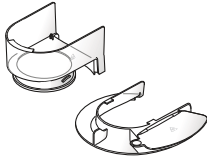
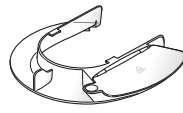
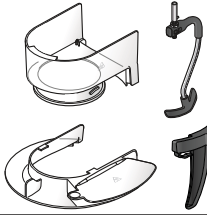
Ustawienia domyślne można regulować, aby dostosować je do danego przepisu (tam, gdzie możliwość ta jest dostępna). Niemożliwe do regulowania ustawienia wskazuje ikonka . Kiedy na wyświetlaczu wyświetlony jest napis „Podgrzewanie”, minutnik rozpocznie odliczanie dopiero po osiągnięciu przez urządzenie właściwej temperatury.						
Zaprogramowana funkcja	Zalecana końcówka/mieszadło	Ustawienia domyślne (regulowane)		Etap utrzymywania w ciepłej temperaturze	 (Maks.)	Przykładowe przepisy/zastosowanie
Pewne wyniki – ucieranie		 90 – 120 sek.			2 kg	Biszkopt Wiktorii, babeczki typu <i>cupcakes</i>
		 3				
		 WYŁ. 				
Pewne wyniki – jaja Ubijanie białek		 60 – 140 sek.			550 g	Białka na piankę czekoladową
		 MAKS.				
		 WYŁ. 				
Pewne wyniki – bita śmietana		 65 – 155 sek.			1,9 kg	Nadzienienie/polewa do ciasta Łączenie z pianką czekoladową.
		 MAKS.				
		 WYŁ. 				
Zagniatanie ciasta		 10 minut (1 - 15 min.)			 1,6 kg	Bułki, pizza
		 Min. do 1 (min. - 1)				
		 WYŁ. 				
Wyrastanie ciasta		 1 godz. (5 min. - 2 godz.)			 1,6 kg	Wyrastanie ciasta drożdżowego
		 WYŁ. 				
		 30 °C (25 °C – 25 °C)				
Popcorn		 10 minut (5 - 15 min.)			 20 g  20 g	Popcorn domowej roboty * Aby za każdym razem uzyskać optymalne wyniki, korzystać z programu.
		 WYŁ. 				
		 180 °C 				
Zrumienianie mięsa		 3 min. – 140 sek. 			200 g	Najlepsze wyniki daje zrumienianie mięsa partiami po 100-200 g.
		 2 				
		 200 °C				
Topienie czekolady		 5 minut (1 - 10 min.)		30 minuty	500 g	Pianka czekoladowa
		 1 		4		
		 60 °C		35 °C		

Tabela zaleceń dotyczących używania funkcji zaprogramowanych – cd.

Zaprogramowana funkcja	Zalecana końcówka/mieszadło	Ustawienia domyślne (regulowane)	Etap utrzymywania w ciepłej temperaturze	(Maks.)	Przykładowe przepisy/zastosowanie
Zasmażka		4 minuty (4 t- 15 min.) 1 95 °C (95 °C - 120 °C)		80 g 80 g	Używać jako bazy do różnych sosów
Beszamel		12 minut (4 - 10 min.) 1 90 °C - 95 °C (90 °C - 120 °C)	30 minuty 65 °C	80 g 80 g 1 l	Podstawowy biały sos stosowany do różnych potraw.
Smażenie w małej ilości tłuszczu		4 minuty 2 180 °C		 200-250 ml oleju	Najlepsze wyniki daje użycie oleju z orzechów arachidowych lub oleju roślinnego. Przygotowywać partiami, smażąc do chwili, aż będą chrupkie.
Podsmażanie warzyw		3 minuty (3 - 6 min.) 2 120 °C (110 °C - 130 °C)		2 łyżki stołowe oleju	Warzywa Mięso Owoce morza
Gotowanie na wolnym ogniu		12 minuty (3 min. - 2 godz.) 2 - 4 98 °C - 140 °C (90 °C - 140 °C)	30 minuty 65 °C	2 litry	Potrawki Potrawy duszone Wywar z jarzyn
Gotowanie		23 minuty (3 - 45 min.) WYŁ. 105 °C - 140 °C (105 °C - 140 °C)		2 litry	Warzywa Makaron
Gotowanie na parze		23 minuty (5 min. - 45 min.) WYŁ. 100 °C		450 g	Łosoś <i>en papillote</i>

Użytkowanie robota Cooking Chef – nasadka do gotowania na parze

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne

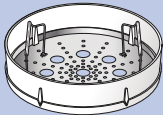
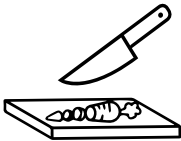
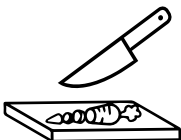
- Podczas dotykania wszelkich elementów urządzenia należy zachować ostrożność: wszystkie części koszyka i robota, a także znajdujące się w nich płyny i skroplona para będą bardzo gorące. Założyć rękawice kuchenne.
- Podczas używania kosza do gotowania na parze nie próbować zakładać przyborów miksujących.
- Nie dopuścić do wygotowania się wody – w razie konieczności dolać więcej.
- Używając kosza do gotowania na parze nie stawiać robota Cooking Chef pod wiszącymi szafkami ani zbyt blisko ścian: wydobywająca się z urządzenia para mogłaby je uszkodzić.

- 1 Wyjmowaną tacę ze złożonymi do wewnątrz uchwytami postawić na płaskiej powierzchni.
- 2 Na tacę nałożyć pierścień wspierający w taki sposób, by wsporniki uchwytów na pierścieniu znalazły się obok nacięć w kształcie litery V w tacy.
- 3 Rozłożyć uchwyty i zamocować je na wspornikach.
- 4 Składniki do ugotowania na parze umieścić na tacy. Warzywa powinny być dobrze umyte, a w razie konieczności także obrane.
- 5 Do miski wlać potrzebną ilość wody (zob. tabela zaleceń). Najlepiej użyć wody przefiltrowanej, ponieważ pomaga to zmniejszyć ilość powstającego kamiennego osadu i plam.
- 6 Złożony kosz umieścić w misce – kosz sam zatrzyma się na odpowiedniej wysokości. Górna krawędź złożonego kosza do gotowania na parze powinna spoczywać ok. 5 cm poniżej górnej krawędzi miski.
- 7 Do głowicy przymocować osłonę termiczną.
- 8 Miskę z koszem do gotowania na parze umieścić w robocie.
- 9 Opuścić głowicę i zamocować osłonę przeciwwrzypyskową.
- 10 Wybrać zaprogramowaną funkcję gotowania na parze i ustawić czas gotowania (zgodnie z tabelą zaleceń). Przycisnąć regulator, aby zacząć.
- 11 Pozwolić urządzeniu gotować przez wymagany czas.
- 12 Zdjąć osłonę przeciwwrzypyskową.
- 13 Podnieść głowicę.
- 14 Trzymając za uchwyty, wyjąć kosz do gotowania na parze. Uważać, by uchwyty nie złożyły się do środka. Aby wyjąć kosz do gotowania na parze z miski, użyć rękawic kuchennych chroniących przed wysoką temperaturą.)
- 15 Postawić kosz na dużym talerzu lub w innym odpowiednim pojemniku.
- 16 Odpiąć uchwyty i złożyć je do wewnątrz. Zdjąć pierścień wspierający i rozłożyć uchwyty.
- 17 Wyjąć ugotowane składniki.

Porady i wskazówki

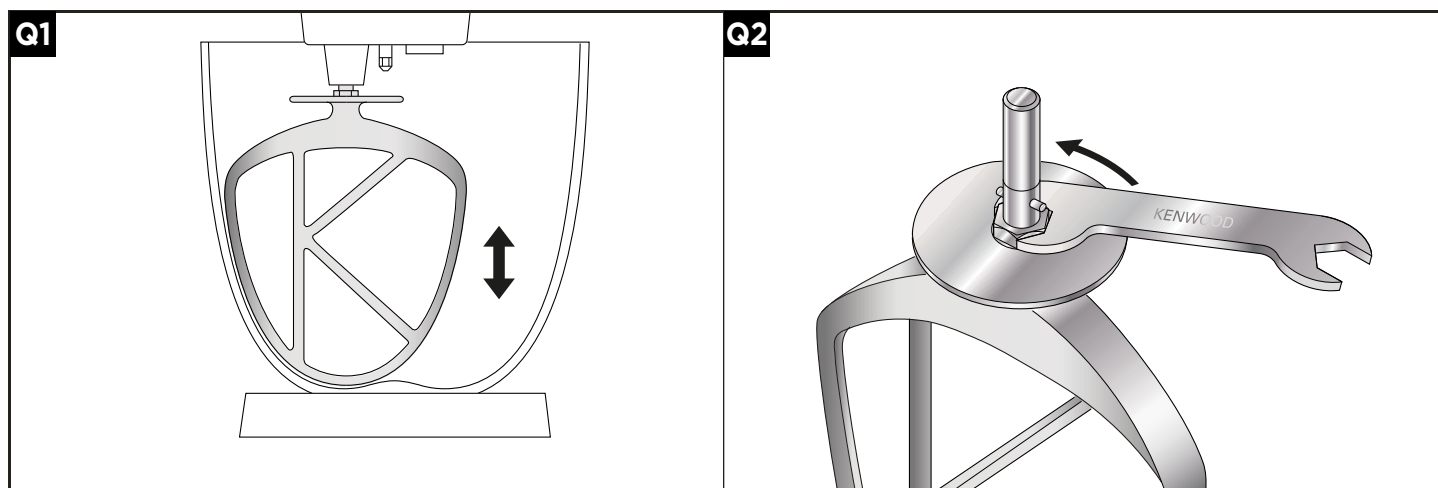
- Pozostały w misce płyn doskonale nadaje się na zupę lub wywar. Należy zachować ostrożność, ponieważ będzie bardzo gorący.
- Układając składniki na tacy, należy zostawić między nimi odstępy.
- Przy dużej ilości składników należy je zamieszać po upływie połowy czasu gotowania.
- Składniki pokrojone na kawałki o podobnej wielkości gotują się bardziej równomiernie.
- Gotując składniki więcej niż jednego typu, te wymagające krótszego czasu gotowania należy dodać później.
- Przy uniesionej pokrywie gardzieli zasypowej lub zdjętej osłonie przeciwwrzypyskowej para wydostaje się na zewnątrz, czas gotowania może się więc wydłużyć.
- Po wyłączeniu się robota składniki będą nadal się gotować, dlatego należy natychmiast wyjąć je z kosza.
- Jeżeli składniki nie zostały dobrze ugotowane, należy ponownie ustawić czas. Konieczne może być dolanie wody.
- Podany w tabeli czas gotowania służy wyłącznie za wskazówkę. Przed spożyciem potrawy sprawdzić, czy wszystkie składniki są dobrze ugotowane.

Tabela zaleceń

P		 (MAKS.)	 (w minutach)	H ₂ O
		450 g	20	500 ml
		3	15	500 ml
		450 g	15	500 ml
		450 g	20-30	650 ml
		450 g	30-40	650 ml
		300 g	30-40	650 ml
		450 g	15-20	500 ml

Regulacja wysokości końcówki

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne

- Kończówka do zagniatania ciasta – wysokość tej końcówki ustawiona jest fabrycznie i nie można jej regulować.
- Trzepaczka i ubijak „K” – trzepaczka i ubijak „K” powinny prawie dotykać dna miski. W razie konieczności należy wyregulować wysokość przyborów, używając załączonego w zestawie klucza.
- Mieszadło i mieszadło elastyczne – mieszadło i mieszadło elastyczne powinny delikatnie dotykać dna miski.

Trzepaczka, ubijak „K”, mieszadło elastyczne – regulacja

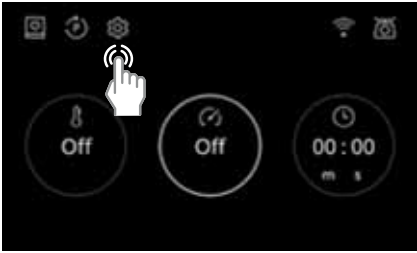
- 1 Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- 2 Unieść głowicę i zamocować trzepaczkę, mieszadło „K” lub końcówkę do ucierania.
- 3 Opuścić głowicę. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę.
- 4 Za pomocą klucza załączonego w zestawie poluzować nakrętkę na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekręcać trzonek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekręcać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 5 Zakręcić nakrętkę.
- 6 Zamocować końcówkę w robocie, a następnie opuścić głowicę. Sprawdzić pozycję końcówki (zob. punkty powyżej).
- 7 W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż końcówka znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości końcówki mocno zakręcić nakrętkę.

Regulacja mieszadła

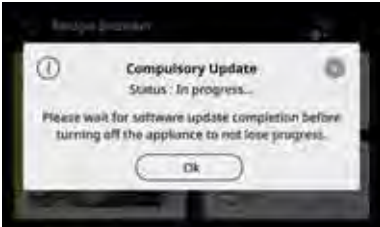
- 1 Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda zasilającego.
- 2 Unieść głowicę i wsunąć mieszadło.
- 3 Opuścić głowicę. Jeżeli wysokość zawieszenia końcówki trzeba wyregulować, unieść głowicę i za pomocą klucza poluzować nakrętkę. Następnie opuścić głowicę.
- 4 Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekręcać pokrętło do regulacji w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekręcać pokrętło do regulacji w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 5 Ponownie dokręcić nakrętkę.

Aktualizacje oprogramowania

- Przy pierwszym użyciu i w ciągu całego cyklu eksploatacji urządzenie może wymagać aktualizacji oprogramowania.
- Aby aktualizacja była możliwa, urządzenie musi być połączone z Internetem. Aby połączyć się z Internetem, postępować zgodnie ze wskazówkami w części „Łączenie się z aplikacją Kenwood & Me” w instrukcji obsługi.
- Istnieją dwa rodzaje aktualizacji przeznaczonych dla urządzenia.
 - 1) Obowiązkowa aktualizacja oprogramowania
 - 2) Aktualizacja oprogramowania
- Aktualizacje oprogramowania są przeprowadzane automatycznie i są domyślnie włączone.
- Możliwe jest wyłączenie automatycznych aktualizacji dla nieobowiązkowych aktualizacji oprogramowania. Można to zrobić za pomocą menu ustawień.

R1 	R2 	R3 
--	---	--

Ważne • Wyłączenie automatycznych aktualizacji nie spowoduje zatrzymania aktualizacji obowiązkowych. Aktualizacje obowiązkowe przeprowadzane są automatycznie. • Podczas aktualizacji nie wyłączać urządzenia.

	Trwa automatyczna aktualizacja. Aby uzyskać bliższe wyjaśnienia dotyczące typu aktualizacji oprogramowania, nacisnąć ikonkę WiFi.
 	Ekrany informacji o stanie.
	Tę ikonkę nacisnąć, aby uzyskać bliższe wyjaśnienia dotyczące obowiązkowej aktualizacji oprogramowania.
	Wskazuje, że aktualizacja oprogramowania została ukończona. Tę ikonkę nacisnąć, aby uzyskać więcej informacji.
	Wskazuje, że aktualizacja oprogramowania nie powiodła się. Tę ikonkę nacisnąć, aby uzyskać więcej informacji.

Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „Rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Robot nie pracuje w trybie podgrzewania, wyświetla komunikat o błędzie i wydaje sygnał ostrzegawczy.	Włączył się jeden z czujników bezpieczeństwa.	Sprawdzić komunikat na ekranie wyświetlacza, wskazujący przyczynę problemu. • Opuścić i zablokować głowicę. • Sprawdzić, czy wszystkie osłony wyjść są poprawnie założone. • Sprawdzić, czy osłona termiczna jest poprawnie założona. • Sprawdzić, czy miska została poprawnie założona.
Urządzenie zmienia prędkość obrotów lub nie osiąga podczas gotowania wszystkich prędkości.	Prędkość obrotów automatycznie zmniejsza się, gdy zawartość miski osiągnie temperaturę 60°C – zapala się wtedy wskaźnik ostrzegający przed wysoką temperaturą.	Ustawić prędkość obrotów.
Składniki przypalają się do dna miski.	1 Wybrana temperatura może być za wysoka. 2 Używana jest niewłaściwa końcówka. 3 Wybrano zbyt duże opóźnienie mieszania. 4 Kończówka może nie być wystarczająco nisko opuszczona w misce. 5 Minutnik ustawiono na zbyt długi czas. 6 Czujnik temperatury i/lub spód miski może być zabrudzony.	1 Obniżyć temperaturę. 2 Sprawdzić, czy używana jest najodpowiedniejsza końcówka i czy wysokość jej zawieszenia jest prawidłowo wyregulowana. 3 Zwiększyć częstotliwość włączania się funkcji opóźniania mieszania lub zmienić tryb na ciągły. 4 Wyregulować wysokość końcówki w misce. 5 Gotować przez krótszy czas (pamiętając jednak, by składniki zostały całkowicie ugotowane). 6 Czujniki temperatury i spód miski muszą być suche i czyste.
Właściwa konsystencja składników nie jest utrzymywana.	1 Wybrana temperatura jest zbyt wysoka. 2 Funkcja opóźniania mieszania włącza się zbyt często. 3 Składniki gotowane są zbyt długo. 4 Używana jest niewłaściwa końcówka.	1 Zmniejszyć temperaturę. 2 Zmniejszyć ustawienie opóźnienia mieszania. 3 Zmniejszyć czas gotowania (pamiętając jednak, by składniki zostały całkowicie ugotowane). 4 Sprawdzić, czy używana jest najodpowiedniejsza końcówka.
Prędkość mieszania jest nierówna.	1 Składniki są zbyt duże bądź zbyt twarde.	1 Pokroić składniki na mniejsze kawałki, z owoców usunąć pestki, powoli roztopić składniki bez założonej końcówki (ustawiając jedną z prędkości). 2 Składniki dodać po opuszczeniu głowicy. 3 Sprawdzić, czy używana jest najodpowiedniejsza końcówka.
Podczas zamykania głowicy występują problemy.	1 Jeżeli składniki nie zostaną dobrze wymieszane, temperatura w różnych miejscach miski będzie inna. 2 Mieszadło jest nieprawidłowo zamocowane.	1 Odczekać wystarczającą ilość czasu, by składniki zostały dobrze wymieszane. 2 Sprawdzić, czy mieszadło zostało zamocowane w gnieździe mieszadła.
Używanie nasadek ogranicza prędkość silnika.	Założono gorącą miskę.	Wyjąć miskę lub schłodzić ją do temperatury poniżej 60°C.
Trzepaczka lub ubijak „K” uderza o dno miski lub nie sięga składników znajdujących się na jej dnie. Kończówka do ucierania nie sięga składników znajdujących się na dnie miski.	Niewłaściwa wysokość zawieszenia końcówki – należy ją wyregulować.	Wyregulować wysokość za pomocą odpowiedniego klucza — zob. część pt. „Regulacja wysokości końcówki”.
Trzepaczka, ubijak „K” lub końcówka do ucierania uderza o klips wspomagający mieszanie.	Założony jest klips wspomagający mieszanie.	Zdjąć klips wspomagający mieszanie – powinien on być używany wyłącznie z mieszadłem.

Rozwiązywanie problemów (c.d.)

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Nasadki do pracy na gnieździe obrotów niskich nie da się zamocować.	Sprawdzić, czy nasadka jest kompatybilna z posiadanym modelem robota. Wymagana jest nasadka ze złączem obrotowym (model KAX) 	Aby pasować do gniazda, nasadka musi być wyposażona w złącze obrotowe KAX  . Aby móc używać posiadanych już nasadek ze złączem belkowym  , konieczne jest zastosowanie nakładki przejściowej KAT002ME, by można było podłączyć nasadkę do gniazda obrotowego (Twist) robota. <i>Więcej informacji znajduje się na stronie www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Robot stojący zatrzymuje się podczas pracy.	Włączyła się ochrona przeciążeniowa lub system zabezpieczający przed przegrzaniem. Przekroczono maksymalną ilość składników.	Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i sprawdzić, czy nic nie przeszkadza w pracy urządzenia lub nie powoduje jego przeciążenia. Jeżeli robot wciąż nie działa, wyjąć część składników z miski, aby odciążyć silnik, i ponownie uruchomić urządzenie. Jeżeli powyższe czynności nie rozwiązują problemu, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekać 15 minut. Podłączyć urządzenie do zasilania i ponownie wybrać poprzednio ustawioną prędkość. Jeżeli po wykonaniu powyższej procedury robot nadal się nie uruchamia, należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
Robot zatrzymuje się podczas pracy.	Głowica została uniesiona.	Opuścić głowicę i ponownie uruchomić urządzenie.
Wyświetlacz wyłącza się.	Robot był podłączony do zasilania przez ponad 19 minut, ale nie został użyty i przeszedł do trybu wyłączenia.	Nacisnąć ekran dotykowy lub przekręcić regulator, aby wyzerować urządzenie.
Robot zatrzymuje się podczas pracy.	Zdjęto osłonę termiczną lub osłonę gniazda.	Zamocować osłonę termiczną lub osłonę gniazda, a następnie ponownie uruchomić urządzenie.
Na ekranie wyświetlacza wyświetlany jest alfanumeryczny kod błędu.	Urządzenie nie działa prawidłowo.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym firmy Kenwood. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy Kenwood znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
Brak dopływu zasilania do urządzenia/wyświetlacz nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu. Nie naciśnięto włącznika. Urządzenie przeszło w tryb wyłączenia.	Sprawdzić, czy wtyczka jest podłączona do prądu. Nacisnąć włącznik, tak aby znalazł się w pozycji „I” – włączony. Dotknąć wyświetlacza lub przekręcić regulator.
Urządzenie nie działa.	Regulator nie został naciśnięty.	Przycisnąć regulator, aby zacząć gotowanie.
Minutnik na wyświetlaczu nie odlicza czasu.	Podczas etapu podgrzewania minutnik nie odlicza czasu – odliczanie rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu odpowiedniej temperatury. Ustawiona temperatura wynosi powyżej 100°C, ale zawarta w składnikach woda uniemożliwia osiągnięcie temperatury powyżej 100°C.	Działanie normalne. Zmniejszyć wartość lub ustawić prawidłową temperaturę.
Temperatura składników w misce nie wzrasta powyżej 100°C.	Zawarta w składnikach woda może uniemożliwiać osiągnięcie temperatury powyżej 100°C.	Działanie normalne.
Podczas pracy urządzenie porusza końcówką z trudnością lub nadmiernie wibruje.	Nierównomierne rozłożenie składników w misce powoduje nadmierne wibracje. Przekroczono maksymalną pojemność. Źle dobrana końcówka lub prędkość.	Zmniejszyć ilość składników lub rozłożyć je bardziej równomiernie i zrestartować urządzenie. Informacje na temat dobierania właściwych końcówek i prędkości podano w tabeli programów i tabeli zalecanych prędkości.
	Nie można znaleźć znanej sieci Wi-Fi.	Urządzenie mogło zostać przesunięte bądź też router może być wyłączony lub wymagać ponownego uruchomienia.

Rozwiązywanie problemów (c.d.)

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
	Sieć Wi-Fi jest dostępna, ale nie można nawiązać połączenia z serwerami chmurowymi.	Router może wymagać ponownego uruchomienia bądź też konieczne może być skontaktowanie się z dostawcą usług internetowych. Sprawdzić, czy działa połączenie z Internetem w sieci lokalnej.
Wyjaśnienie sygnałów dźwiękowych urządzenia		
Pojedynczy sygnał dźwiękowy	Naciśnięcie przez użytkownika i zmiana ustawienia. Naciśnięcie i przytrzymanie parametrów – resetowanie ustawień w czasie, gdy urządzenie nie pracuje. Urządzenie zostało sparowane z kontem użytkownika i pomyślnie połączono je z Internetem.	Działanie normalne. Działanie normalne. Działanie normalne.
Podwójny sygnał dźwiękowy	Ostrzega konsumenta o następujących kwestiach: A) Brakuje osłony gniazda obrotów wysokich B) Brakuje osłony gniazda obrotów niskich C) Brakuje miski D) Brakuje osłony termicznej	A) Założyć osłonę gniazda obrotów wysokich B) Założyć osłonę gniazda obrotów niskich C) Zamocować miskę D) Zamocować osłonę termiczną
Potrójny sygnał dźwiękowy	Błędy urządzenia, w tym następujące: • Przeciążenie silnika • Błąd grzałki • Inne błędy – zob. rzeczywisty kod błędu i działanie wyświetlane na ekranie	Błąd – komunikat powtarzany co minutę aż do wyłączenia/włączenia zasilania
Sygnał dwutonowy	Naciśnięcie pokrętki – rozpoczęcie pracy	Działanie normalne.
Sygnał trzytonowy	Powiadomienie o następującym znaczeniu: • Koniec działania minutnika w trybie ręcznym. • Koniec działania minutnika w trybie OBR. • Koniec cyklu utrzymywania w ciepłej temperaturze.	Działanie normalne.
Punkt obsługi klienta może poprosić o podanie wersji oprogramowania urządzenia. Dane te można znaleźć, naciskając ikonkę menu ustawień, następnie wybierając opcję „Wersja”.		
Na ekranie wyświetlacza widnieje symbol „-”.	Szala jest zerowana.	Działanie normalne.
Na ekranie wyświetlacza widnieje odczyt ujemny.	Wyświetlacz nie został wyzerowany i składniki albo misa/pokrywa/nasadka zostały zdjęte. Składniki lub przedmioty naciskają na urządzenie lub znajdują się pod nim. Urządzenie jest przyciśnięte do ściany.	Należy albo wyzerować wyświetlacz i ponownie położyć na szali brakujące składniki, albo ponownie zamocować miskę. Upewnić się, że żadne składniki ani przedmioty nie naciskają na urządzenie ani nie znajdują się pod nim. Upewnić się, że między urządzeniem a wszelkimi ścianami jest przerwa. Przed zważeniem następnych składników wyzerować wyświetlacz.
Wyświetlacz nie rejestruje małych ilości.	Ważona ilość jest zbyt mała.	Do odmierzania bardzo małych ilości użyć łyżeczki lub łyżki stołowej.
Pokazywana na wyświetlaczu waga zmieniła się.	Urządzenie zostało poruszone podczas pracy. Podczas ważenia składników dotknięto krawędzi miski.	Przed ważeniem urządzenie należy umieścić na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni. Podczas pracy wagi nie należy przesuwac urządzenia ani nie dotykać miski. Przed zważeniem następnych składników wyzerować wyświetlacz.
Nie jest możliwa szybka zmiana z systemu metrycznego na system angielski.	Urządzenie jest w trakcie ponownej konfiguracji, aby wyświetlać wybraną wcześniej jednostkę i miarę.	Odczekać 5 sekund i spróbować ponownie.

Rozwiązywanie problemów (c.d.)

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Ważenie za pomocą aplikacji (waga wyświetlana na urządzeniu mobilnym) reaguje powoli.	Słaba siła sygnału Wi-Fi. Urządzenie mobilne nie jest podłączone do tej samej lokalnej domowej sieci Wi-Fi.	Upewnić się, że urządzenie odbiera sygnał o dobrej sile (skontaktować ze swoim dostawcą usług internetowych, aby uzyskać wskazówki dotyczące sposobów poprawy siły sygnału). Upewnić się, że urządzenie mobilne jest podłączone do tej samej lokalnej domowej sieci Wi-Fi, co urządzenie (przejsć do ustawień urządzenia mobilnego i wybrać lokalną sieć Wi-Fi).
Jeżeli problem nie przestanie się pojawiać, prosimy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym firmy Kenwood. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firm Kenwood znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.		

Informacje dotyczące ekoprojektu

Port sieciowy: Pojedynczy port sieciowy Wi-Fi, aktywny domyślnie

Nr modelu:	TYPE: KCL96
Zakres częstotliwości radiowej:	Wi-Fi: 2412-2472 MHz Bluetooth (LE): 2402-2480 MHz
Maksymalna moc nadawania:	Wi-Fi: < 20 dBm Bluetooth (LE): < 10 dBm
Informacje nt. łączności	Wi-Fi: 2,4 GHz IEEE 802.11 b/g/n Bluetooth® Low Energy (LE)

Model KCL96 wyposażony jest w pojedynczy port sieci Wi-Fi i jest przeznaczony do stosowania jako sprzęt sieciowy do zmiany ustawienia, monitorowania i zatrzymywania procesu gotowania.

- Port sieciowy można wyłączyć w menu ustawień, wybierając kolejno opcje Ustawienia > Łączność > Wi-Fi wyl.
- Port sieciowy można włączyć ponownie w menu ustawień, wybierając kolejno opcje Ustawienia > Łączność > Wi-Fi wł.

Ponowne uruchomienie: Urządzenie można ponownie uruchomić z trybu wyłączenia poprzez dotknięcie wyświetlacza lub przekręcenie regulatora.

Resetowanie do ustawień fabrycznych — ważne informacje

Usuwać urządzenie, należy pamiętać o zresetowaniu go do ustawień fabrycznych, aby chronić swoje dane osobowe. Wybranie tej opcji spowoduje usunięcie wszystkich danych przechowywanych na urządzeniu i przywrócenie go do ustawień fabrycznych. Aby przywrócić urządzenie do ustawień fabrycznych, wybrać *Ustawienia* > *Moje urządzenie* > *Resetowanie do ustawień fabrycznych*.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com