

KENWOOD

TYPE: KCL96



Ελληνικά	2-35
Русский	36-68
Қазақша	69-101
Slovenčina	102-134
Українська	135-167
Romanian	168 - 201
عربي	۲۰۱ - ۲۳۳

Ελληνικά

• Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια	3-5
• Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα	5
• Φροντίδα και καθαρισμός	5-6
• Κατάλογος εξαρτημάτων	7-8
• Σύνδεση της εφαρμογής Kenwood & Me	8-9
◦ Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης	8-9
• Ρύθμιση του Cooking Chef	9-10
◦ Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης	9-10
• Συναρμολόγηση του Αναδευτήρα Flexi	10
◦ Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης	10
• Τοποθέτηση και αφαίρεση του κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης	11
◦ Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης	11
• Χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef - Μη αυτόματη λειτουργία (Λειτουργία μαγειρέματος)	12-13
◦ Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης	12-13
◦ Λειτουργία υψηλής ταχύτητας/υψηλής θερμοκρασίας (HSHT)	13
◦ Συνταγές	13
• Χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef - Μη αυτόματη λειτουργία (Εκτός λειτουργίας μαγειρέματος)	14-17
◦ Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης	14-15
◦ Πίνακας συνιστώμενης χρήσης	16-17
• Εργαλεία του μπολ (Συνιστώμενες ταχύτητες και θερμοκρασίες λειτουργίας)	18
• Χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef - Επεξήγηση της οθόνης ενδείξεων	19
• Ρυθμίσεις θερμοκρασίας και ταχύτητας	20
• Χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef - Εξαρτήματα	20
◦ Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης	20
• Συνταγές	21
• Χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef - Λειτουργία ζυγίσματος	21
◦ Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης	21
• Χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef - Προγράμματα με απλό πάτημα	22
◦ Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης	22
◦ Πίνακας προρρυθμισμένων προγραμμάτων	23-24
• Χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef - Εξάρτημα ατμού	25-27
◦ Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης	25-26
◦ Πίνακας συνιστώμενης χρήσης	27
• Προσαρμογή εργαλείων	28
◦ Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης	28
• Ενημερώσεις λογισμικού	29
• Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών	30
• Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων	31-34
• Πληροφορίες Οικολογικού Σχεδιασμού	35

Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια

Σημαντική σημείωση - ηλεκτρονικά ιατρικά εμφυτεύματα

- Όπως όλα τα προϊόντα επαγγελματικής θέρμανσης, έτσι και αυτή η συσκευή δημιουργεί μαγνητικά πεδία μικρής εμβέλειας. Αν κάποιος χρήστης ή κάποιο άλλο άτομο κοντά στη συσκευή έχει βηματοδότη ή άλλα ενεργά εμφυτεύματα, θα πρέπει, πριν από τη χρήση, να συμβουλευτεί ιατρό σχετικά με το ενδεχόμενο ασυμβατότητας προκειμένου να μην υπάρξει κίνδυνος για την υγεία του.

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες. (Δεν πρέπει να αφαιρούνται οι ετικέτες που βρίσκονται στη βάση της συσκευής).
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- Να διασφαλίζετε **πάντα** ότι ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (ON/OFF) βρίσκεται στη θέση «Ο» (Απενεργοποίηση) προτού αποσυνδέσετε τη συσκευή.
- Να απενεργοποιείτε και να αποσυνδέετε **πάντα** τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εργαλεία/εξαρτήματα, μετά τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Διατηρείτε **πάντα** τα μέλη του σώματος, τα μαλλιά, τα κοσμήματα και τα χαλαρά ρούχα μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα εξαρτήματα που έχουν τοποθετηθεί στη συσκευή.
- **Ποτέ** μη βάζετε τα δάχτυλά σας στον περιστρεφόμενο μηχανισμό.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες ποσότητες και τις ταχύτητες που αναγράφονται στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης (ανατρέξτε στους πίνακες **K** και **P**).
- Προσέξτε όταν βάζετε καυτό υγρό στο μπολ, καθώς μπορεί να εκτοξευτεί από τη συσκευή λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάζετε τις οδηγίες ασφαλείας που το συνοδεύουν.
- Να είστε προσεκτικοί **πάντα** όταν σηκώνετε αυτήν τη συσκευή, γιατί είναι βαριά. Προτού σηκώσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή έχει κλειδώσει και ότι το μπολ, τα εργαλεία, τα καλύμματα υποδοχών και το καλώδιο είναι σε ασφαλή θέση.
- Κατά τη μετακίνηση της συσκευής να την σηκώνετε πάντα κρατώντας την από τη βάση και την κεφαλή του μίξερ. **Μη** σηκώνετε και μη μεταφέρετε τη συσκευή από τη λαβή του μπολ ή από τα εξαρτήματα που είναι τοποθετημένα στο στόμιο χαμηλής ή στο στόμιο υψηλής ταχύτητας.
- **Μην** αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται σε χώρο κοντά σε παιδιά.
- Μην αφήνετε **ποτέ** να βραχούν η μονάδα τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το φιλτράρισμα.
- **Μην** τοποθετείτε αντικείμενα στα ανοίγματα αερισμού.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, φροντίζετε να είναι τοποθετημένη σε επίπεδη επιφάνεια και στο κέντρο του πάγκου εργασίας. Βεβαιωθείτε ότι απέχει τουλάχιστον 10 εκ. από τους τοίχους και ότι δεν υπάρχει εμπόδιο μπροστά στα ανοίγματα αερισμού. Μην την τοποθετείτε κάτω από κρεμαστά ντουλάπια κουζίνας.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- **Μην** ασκείτε υπερβολική δύναμη όταν πατάτε την οθόνη αφής και μη χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρά αντικείμενα για το χειρισμό της.
- **Μη** χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για πυκνότερα μείγματα (π.χ. ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης) καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Το καλώδιο παροχής ρεύματος χρησιμοποιείται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος να μπερδευτεί ή να προκαλέσει πτώση. Τα καλώδια επέκτασης πρέπει να χρησιμοποιούνται με προσοχή. Όταν χρησιμοποιείται καλώδιο επέκτασης:
 - ο Οι αναγραφόμενες τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών του καλωδίου επέκτασης θα πρέπει να είναι τουλάχιστον αντίστοιχες με τις τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών της συσκευής.
 - ο Το καλώδιο θα πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην κρέμεται από τον πάγκο ή το τραπέζι από όπου μπορεί να το τραβήξουν παιδιά ή να σκοντάψει κάποιος κατά λάθος.
 - ο Το καλώδιο επέκτασης θα πρέπει να είναι τρίκλωνο καλώδιο γείωσης. Τα ηλεκτρικά χαρακτηριστικά της συσκευής αναγράφονται στο κάτω μέρος της μονάδας.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή **μόνο** για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα μίνι κόφτη/μύλου που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονόμετρο ή με χωριστό τηλεχειριστήριο.
- **Μην** μετακινείτε ή ανασκώνετε την κεφαλή του μίξερ ενώ βρίσκεται προσαρτημένο εκεί ένα εξάρτημα, καθώς μπορεί να αποσταθεροποιηθεί η Κουζίνομηχανή.
- **Μη** χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας κοντά στην άκρη της επιφάνειας εργασίας ή ενώ προεξέχει από την επιφάνεια εργασίας ούτε να ασκείτε δύναμη όταν τοποθετείτε το εξάρτημα, διότι με αυτόν τον τρόπο η συσκευή μπορεί να αποσταθεροποιηθεί, να ανατραπεί και ενδεχομένως να προκληθεί τραυματισμός.
- Μη χρησιμοποιήσετε **ποτέ** μη εγκεκριμένο εξάρτημα.

- **Μη** χρησιμοποιείτε περισσότερες από μία υποδοχές (υποδοχή εργαλείου του μπολ και υποδοχή χαμηλής ταχύτητας) τη φορά.
- **Φροντίζετε** ώστε το μπολ να είναι πάντα τοποθετημένο όταν η συσκευή τίθεται σε λειτουργία χρησιμοποιώντας κάποιο εργαλείο του μπολ.

Λειτουργία μαγειρέματος

- Όπως ισχύει και για όλες τις επαγωγικές συσκευές μαγειρικής δεν πρέπει να τοποθετείτε πιστωτικές κάρτες, μαγνητικά μέσα ή ευαίσθητο ηλεκτρονικό εξοπλισμό κοντά στη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία μαγειρέματος.
- Όταν αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη στη λειτουργία μαγειρέματος, να προσέχετε πολύ τα εξής:
 - ο βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις οδηγίες όσον αφορά τη θερμοκρασία και τις μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας,
 - ο φροντίστε η μονάδα και το καλώδιο να βρίσκονται μακριά από παιδιά και από την άκρη της επιφάνειας εργασίας,
 - ο ελέγχετε τακτικά την πρόοδο έτσι ώστε να διασφαλίζετε ότι υπάρχει αρκετό υγρό και ότι το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί υπερβολικά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι χαλασμένη. Πηγαίνετε τη συσκευή για έλεγχο ή επισκευή: ανατρέξτε στην ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
 - ο Μη χρησιμοποιείτε μη εξουσιοδοτημένο εξάρτημα ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα ταυτόχρονα.
 - ο Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες ποσότητες και μην υπερβαίνετε ποτέ την ανώτατη ένδειξη χωρητικότητας 3 λίτρων που υπάρχει στο εσωτερικό του μπολ όταν χρησιμοποιείτε την επαγωγική θέρμανση.
- Να προσέχετε **πάντα** όταν χειρίζεστε ή αγγίζετε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής ενόσω βρίσκεται στη λειτουργία μαγειρέματος ή μετά το μαγείρεμα, ΙΔΙΩΣ ΤΟ ΜΠΟΛ, ΤΟ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΟ ΠΙΤΣΙΛΙΣΜΑ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ, καθώς θα συνεχίσουν να ΕΙΝΑΙ ΚΑΥΤΑ για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίηση της συσκευής. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές για την αφαίρεση και τη μεταφορά του μπολ.
- Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας για να πιάσετε το ζεστό μπολ και τους ζεστούς αναδευτήρες.
- Το  σύμβολο που εμφανίζεται πάνω στο προϊόν υποδεικνύει μια επιφάνεια που ενδέχεται να θερμανθεί πολύ κατά τη χρήση.
- Να προσέχετε **πάντα** όταν αφαιρείτε τα εργαλεία του μπολ μετά από παρατεταμένη χρήση, καθώς μπορεί να είναι καυτά. Το κάτω μέρος του μπολ θα διατηρήσει την υψηλή θερμοκρασία του για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά τη διακοπή παροχής θερμότητας.
- Να προσέχετε **πάντα** κατά τον χειρισμό και να χρησιμοποιείτε προστατευτικό καλύμματος πάγκου εργασίας όταν τοποθετείτε το μπολ σε θερμοευαίσθητες επιφάνειες.
- Να προσέχετε **πάντα** όταν διαφεύγει ατμός από το μπολ του μίξερ, ιδίως όταν ανοίγετε το καπάκι του προστατευτικού για το πιτσίλισμα ή προτού ανασηκώσετε την κεφαλή του μίξερ.
- Αν μεταφέρετε ζεστό φαγητό από το μίξερ στο μπλέντερ, να αφήνετε τα υλικά να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν τα τοποθετήσετε στο μπλέντερ.
- Χρησιμοποιείτε **μόνο** το μπολ και τα εξαρτήματα που συνοδεύουν τη συσκευή. Μη χρησιμοποιείτε το μπολ με άλλη πηγή θερμότητας.
- **Μη** χρησιμοποιείτε τη συσκευή στη λειτουργία μαγειρικής όταν το μπολ είναι άδειο.
- Για τη σωστή και ασφαλή λειτουργία της επαγωγικής κουζίνομηχανής βεβαιωθείτε ότι η βάση του μπολ και οι αισθητήρες θερμοκρασίας είναι καθαροί και στεγνοί πριν το μαγείρεμα.
- Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια επάνω στη βάση του μπολ/επαγωγική ζώνη καθώς μπορεί να θερμανθούν.
- **Μη** χρησιμοποιείτε τη συσκευή σαν φριτέζα για τηγάνισμα.
- Φροντίζετε **πάντα** το φαγητό να έχει μαγειρευτεί καλά πριν να το καταναλώσετε.
- **Μην** υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης των 250 ml όταν μαγειρεύετε με λάδι.
- Το φαγητό πρέπει να καταναλώνεται αμέσως μετά το μαγείρεμα ή να κρυώνει γρήγορα και, στη συνέχεια, να καταψύχεται το συντομότερο δυνατόν.

Λειτουργία υψηλής ταχύτητας/υψηλής θερμοκρασίας (HSHT). - Για ανάμιξη σε υψηλή ταχύτητα, σε θερμοκρασίες 60°C και άνω.

- Αυτή η λειτουργία πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με το αναδευτήρι ή/και με τον γάντζο ανάδευσης.
- Δεν πρέπει να υπερβαίνετε τη μέγιστη χωρητικότητα των 3 λίτρων στο μαγείρεμα.
- Βεβαιωθείτε ότι το προστατευτικό για το πιτσίλισμα έχει τοποθετηθεί.
- Μην απομακρύνετε από τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

Αναδευτήρας Flexi

- Δεν είναι κατάλληλο για χρήση όταν μαγειρεύετε με λάδι.

Εξάρτημα ατμού

- Αυτό το εξάρτημα παράγει ατμό που μπορεί να σας κάψει.
- Προσέχετε **να μην** καείτε από τον ατμό που εξέρχεται από το καλάθι ατμού, ειδικά όταν αφαιρείτε το προστατευτικό για το πιτσίλισμα ή ανασηκώνετε το καπάκι για το άνοιγμα προσθήκης υλικών.
- Να είστε προσεκτικοί **πάντα** όταν χειρίζεστε τα εξαρτήματα: όλα τα υγρά, οι υδρατμοί, τα μέρη του ατμομάγειρα ή της Κουζίνομηχανής είναι πολύ καυτά. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.
- Να αποσυνδέετε **πάντα** τη συσκευή από την πρίζα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση μερών ή πριν από τον καθαρισμό.
- Μαγειρεύετε καλά το κρέας, τα πουλερικά, τα ψάρια και τα θαλασσινά. Ποτέ μην τα μαγειρεύετε κατεψυγμένα.
- Μην ξαναζεσταίνετε μαγειρεμένο φαγητό στον ατμομάγειρα.

Κατανάλωση ρεύματος

- Ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (ON/OFF) βρίσκεται στη θέση «I» και η θύρα δικτύου WiFi είναι ενεργοποιημένη ή απενεργοποιημένη.
 - ο Η συσκευή περνά αυτόματα στη λειτουργία απενεργοποίησης μετά από 20 λεπτά αδράνειας και η οθόνη ενδείξεων απενεργοποιείται.
 - ο Κατανάλωση λειτουργίας απενεργοποίησης: <0,3 W.
- Ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (ON/OFF) βρίσκεται στη θέση «O».
 - ο Αυτόματη μετάβαση στη λειτουργία Απενεργοποίησης (OFF): Δεν ισχύει
 - ο Κατανάλωση λειτουργίας απενεργοποίησης: <0,3 W.

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.**
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις της Οδηγίας 2014/53/ΕΕ.

- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας: βλ. «Φροντίδα και καθαρισμός».

Φροντίδα και καθαρισμός (Ανατρέξτε στον πίνακα S)

- Θέτετε **πάντα** εκτός λειτουργίας και αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.
- Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε την υποδοχή χαμηλής ταχύτητας, ενδέχεται να εμφανιστεί λίγο γράσο.
② Αυτό είναι φυσιολογικό – απλώς σκουπίστε το.
- Οι μεταλλικές επιφάνειες των αισθητήρων θερμοκρασίας ενδεχομένως να εμφανίσουν ενδείξεις φθοράς κατά τη χρήση. Αυτό δεν επηρεάζει την απόδοση του προϊόντος.
- Μην αφήνετε τον αναδευτήρα Flexi στο μίξερ, όταν δεν τον χρησιμοποιείτε.

Συσκευή, καλύμματα υποδοχών

- Σκουπίστε με υγρό πανί και μετά στεγνώστε (καθώς και τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής).
- Μην χρησιμοποιείτε στίλβωτικά και μη βυθίζετε τη συσκευή στο νερό.

Αναδευτήρας Flexi

- Αφαιρείτε **πάντα** την εύκαμπτη λεπίδα από το εργαλείο πριν από τον καθαρισμό.
- Πλένετε την εύκαμπτη λεπίδα και το εργαλείο σε ζεστή σαπουνάδα και τα στεγνώνετε πολύ καλά. Εναλλακτικά, τα μέρη μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

Σημείωση: Ελέγχετε την κατάσταση του εργαλείου πριν και μετά τη χρήση και, επίσης, ελέγχετε συχνά την κατάσταση της εύκαμπτης λεπίδας και αντικαταστήστε την εάν υπάρχουν σημάδια φθοράς.

Μπολ, εργαλεία, προστατευτικό για το πιτσίσιομα, κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης

- Πλύνετε τα στο χέρι και, στη συνέχεια, σκουπίστε τα καλά ή πλύνετε τα για το πιτσίσιομα στο πλυντήριο πιάτων (ανατρέξτε στον πίνακα S).
- Μην χρησιμοποιείτε **ποτέ** συρμάτινη βούρτσα, σύρμα κουζίνας ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο μπολ σας. Χρησιμοποιείτε ξύδι για να αφαιρέσετε τα στρώματα αλάτων.
- Εάν κολλήσει φαγητό στο εσωτερικό του μπολ, αφαιρέστε όσο το δυνατό περισσότερη ποσότητα χρησιμοποιώντας την σπάτουλα που σας παρέχεται. Γεμίστε το μπολ με ζεστό σαπουνόνερο και αφήστε το να μουλιάσει. Αφαιρέστε τα επίμονα υπολείμματα χρησιμοποιώντας μια πλαστική βούρτσα.
- Η αλλοίωση του χρώματος του μπολ δεν θα επηρεάσει την απόδοσή του.

Οπή αποστράγγισης

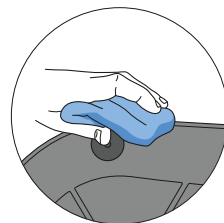
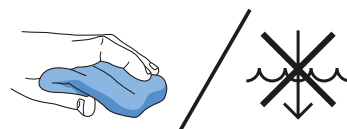
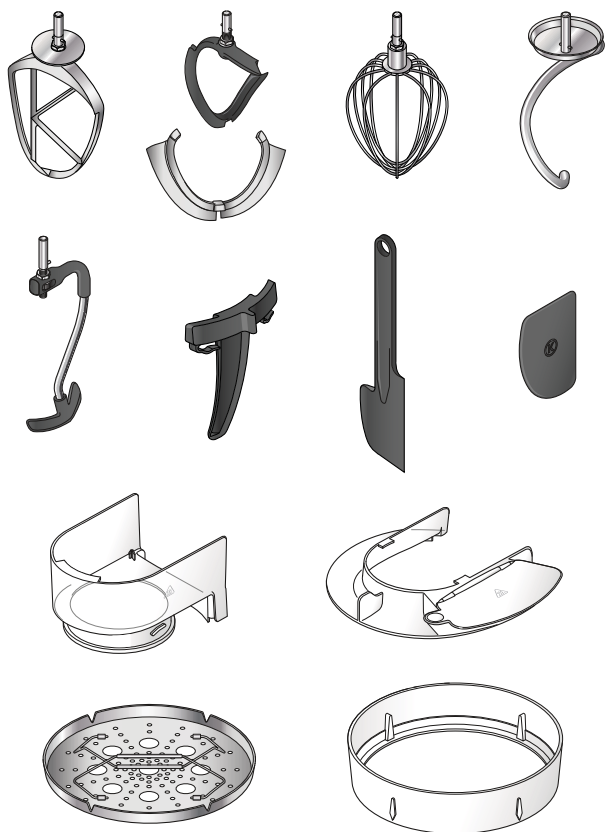
- Φροντίζετε ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων σε αυτή την περιοχή. Εάν χρειάζεται, για να καθαρίσετε την οπή, χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό σωλήνων ή μια μπατονέτα.

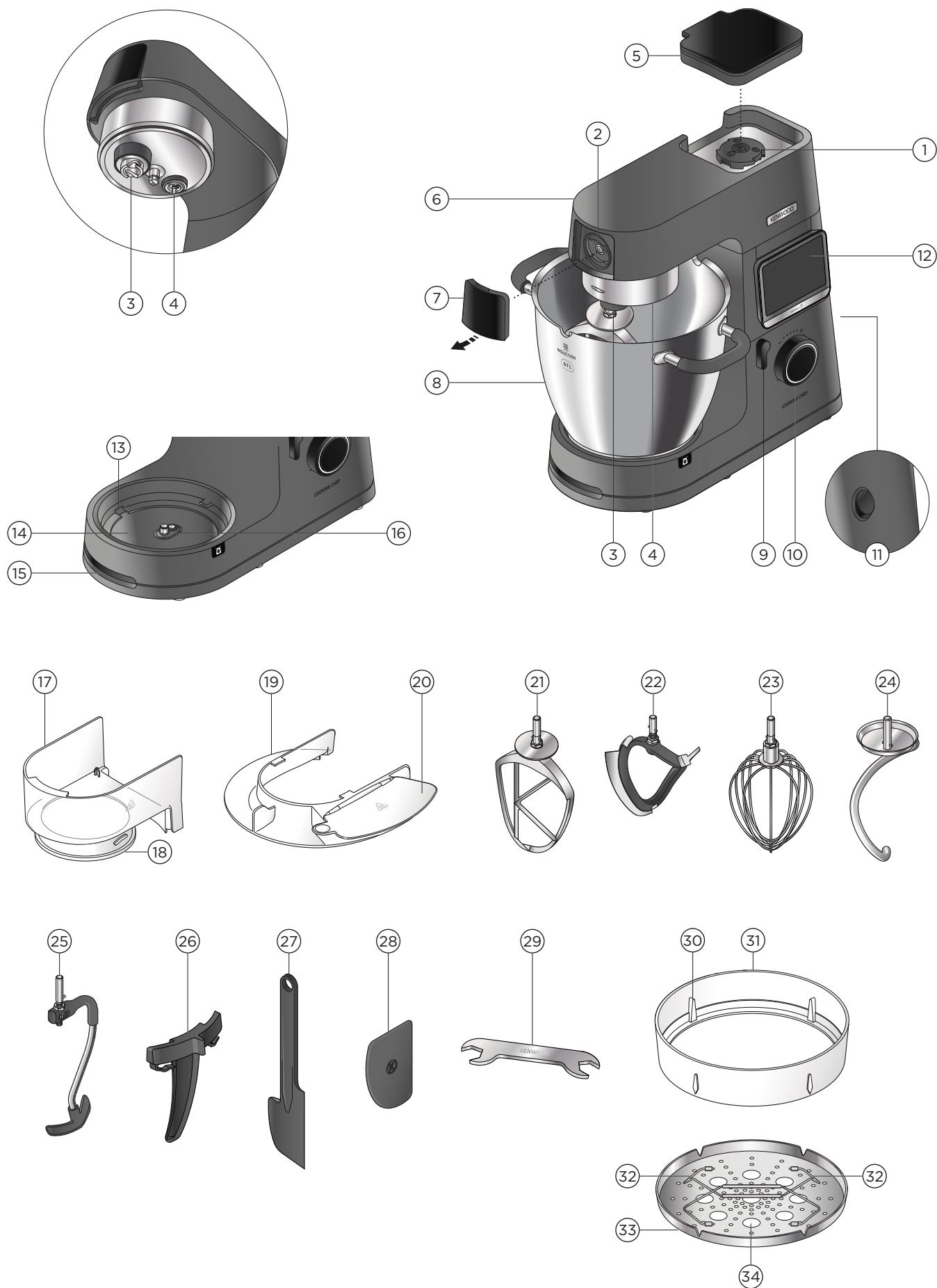
Αισθητήρες θερμοκρασίας

- Σκουπίστε με ένα νωπό πανί και έπειτα με ένα στεγνό. Μην χρησιμοποιείτε στίλβωτικά ή αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε τους αισθητήρες.

Εξάρτημα ατμού

- Να θέτετε **πάντα** εκτός λειτουργίας και να αποσυνδέετε από την παροχή ρεύματος τη συσκευή, προτού αφαιρέσετε το εξάρτημα από την κουζίνομηχανή.
- Για ευκολότερο καθαρισμό, πλένετε πάντα τα μέρη αμέσως μετά τη χρήση. Πλύνετε όλα τα μέρη με ζεστή σαπουνάδα και, στη συνέχεια, στεγνώστε τα σχολαστικά. Εναλλακτικά, μπορείτε να τα πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Το κανονικό νερό και τα φαγητά περιέχουν άλατα και οξέα που μερικές φορές μπορούν να διαβρώσουν τις μεταλλικές επιφάνειες, όπως το εσωτερικό του μπολ του μίξερ. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, καθαρίστε με πλαστική βούρτσα, με ένα μη αποξεστικό συρμάτινο σφουγγαράκι ή με ένα καθαριστικό αποκλειστικά για σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι.





Υποδοχές εξαρτημάτων

- ① Υποδοχή υψηλής ταχύτητας (HSO)
- ② Υποδοχή χαμηλής ταχύτητας (SSO)
- ③ Υποδοχή εργαλείου μπολ
- ④ Υποδοχή γάντζου ανάδευσης

Μίξερ

- ⑤ Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας
- ⑥ Κεφαλή μίξερ
- ⑦ Κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας
- ⑧ Μπολ cooking chef
- ⑨ Μοχλός ανύψωσης κεφαλής
- ⑩ Περιστροφικό χειριστήριο
- ⑪ Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- ⑫ Οθόνη
- ⑬ Οπή αποστράγγισης
- ⑭ Βάση του μπολ/περιοχή επαγωγής
- ⑮ Ανοίγματα αερισμού
- ⑯ Αισθητήρες θερμοκρασίας
- ⑰ Προστατευτικό θερμότητας

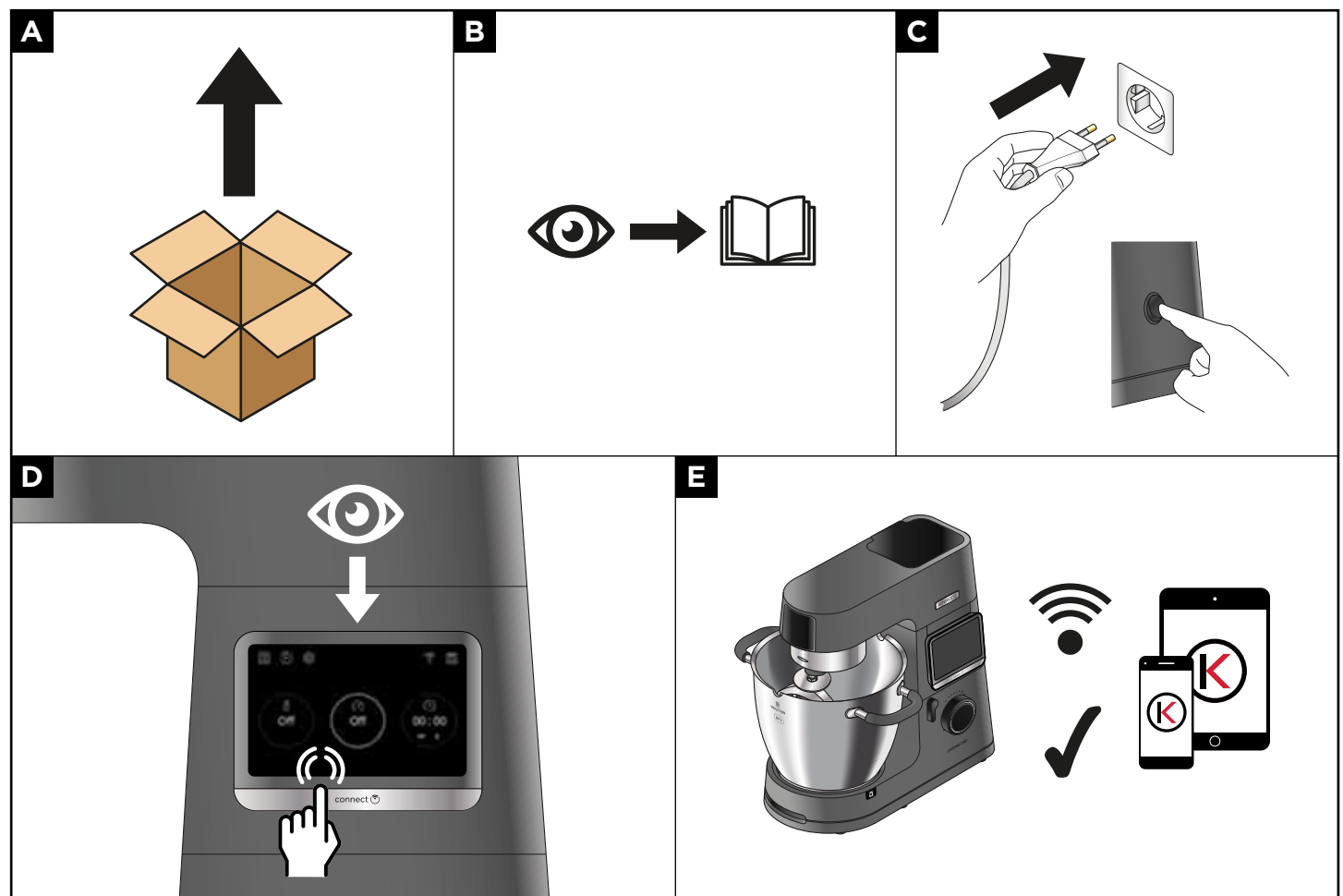
- ⑱ Ελαστική μόνωση (αφαιρούμενη)
- ⑲ Καπάκι κατά του πιτσιλίσματος
- ⑳ Καπάκι ανοίγματος προσθήκης υλικών
- ㉑ Αναδευτήρας σχήματος K
- ㉒ Αναδευτήρας Flexi
- ㉓ Αναδευτήρι
- ㉔ Αναδευτήρας ζύμης
- ㉕ Γάντζος ανάδευσης
- ㉖ Κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης
- ㉗ Σπάτουλα υψηλής θερμοκρασίας
- ㉘ Εξάρτημα αφαίρεσης ζύμης
- ㉙ Κλειδί

Εξάρτημα ατμού (προαιρετικό)

- ㉚ Στηρίγματα λαβών
- ㉛ Δακτύλιος στήριξης
- ㉜ Αναδιπλούμενες λαβές
- ㉝ Αποσπώμενος δίσκος
- ㉞ Βάση με θήκες αβγών

Σύνδεση της εφαρμογής Kenwood & Me

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

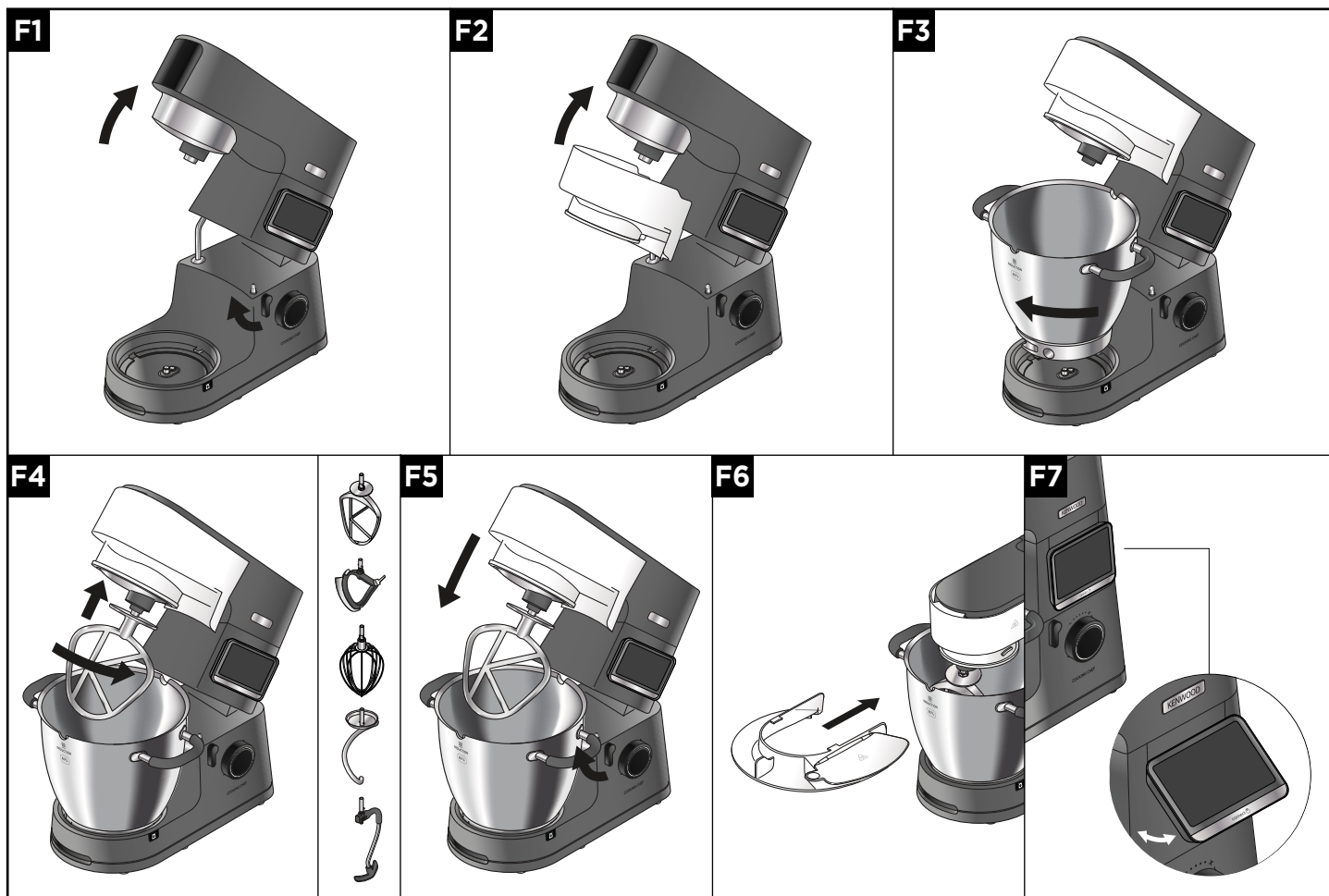
- **WiFi** - Λειτουργεί αποκλειστικά με τα πρότυπα IEEE802.11 b, g και n στα 2,4 GHz.
- **Συμβατότητα** - Η εφαρμογή Kenwood & Me είναι συμβατή με τις πιο πρόσφατες εκδόσεις των iOS και Android.
- **Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων** - Κατά την απόρριψη της συσκευής, είναι σημαντικό να επαναφέρετε τις εργοστασιακές ρυθμίσεις για να προστατεύετε τα προσωπικά σας δεδομένα.
Με αυτή την επιλογή θα διαγραφούν όλα τα δεδομένα του δικτύου WiFi που είναι αποθηκευμένα στη συσκευή και θα επανέλθουν οι εργοστασιακές ρυθμίσεις.
Για επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων, επιλέξτε Ρυθμίσεις ⚙ > Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων.
- Επαναφορά δικτύου - χρησιμοποιήστε τη λειτουργία κατάργηση απομνημόνευσης για να διαγράψετε όλα τα δεδομένα WiFi που έχουν αποθηκευτεί στη συσκευή.
Για να συνδεθεί σε ένα νέο δίκτυο, η συσκευή πρέπει να συζευχθεί ξανά μέσω του smart phone ή του tablet σας.
Για να κάνετε επαναφορά δικτύου στη συσκευή σας, επιλέξτε Ρυθμίσεις > Συνδεσιμότητα > Ρυθμίσεις δικτύου > Κατάργηση απομνημόνευσης δικτύου (Settings > Connectivity > Network Settings > Forget Network).

Η εφαρμογή Kenwood & Me θα σας επιτρέψει να έχετε τον έλεγχο της συσκευής σας μέσω του smart phone ή του tablet σας.

- 1 Συνδέστε την πρίζα και πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης στο πλάι της μονάδας μοτέρ.
- 2 Μπορείτε να κάνετε λήψη της εφαρμογής σαρώνοντας τον κωδικό QR που εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων. (Σημειώστε ότι εάν δεν σαρώσετε τον κωδικό QR όταν ανοίξετε για πρώτη φορά τη συσκευή, πατήστε το σύμβολο του wifi  στη γωνία της οθόνης για να αποκτήσετε πρόσβαση στον κωδικό QR).
- 3 Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

Ρύθμιση του Cooking Chef

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε καθαρίσει την περιοχή επαγωγής, τους αισθητήρες θερμοκρασίας και την εξωτερική επιφάνεια της βάσης του μπολ. Σε αντίθετη περίπτωση θα επηρεαστεί ο αισθητήρας θερμοότητας και δεν θα εκτελεστεί σωστά το μαγείρεμα.
- Μη χρησιμοποιείτε τον γάντζο ανάδευσης με το εξάρτημα ζυμώνματος, τον αναδευτήρα σχήματος Κ ή το χτυπητήρι.

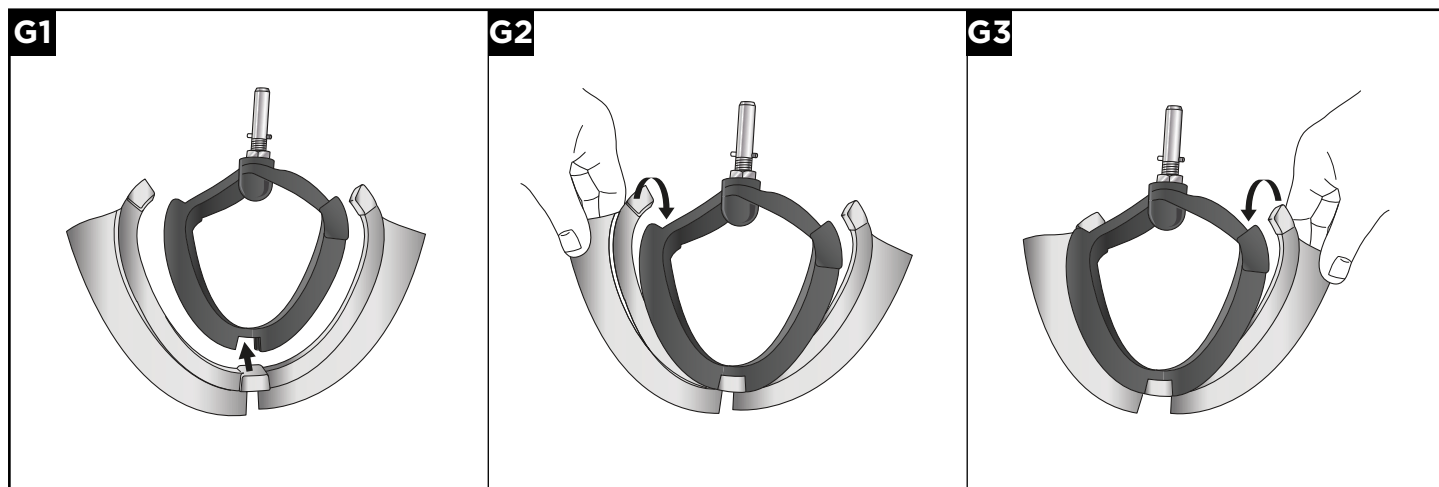
Προστατευτικό για το πιτσίσισμα

- Το προστατευτικό για το πιτσίσισμα αποτελείται από 2 μέρη: το προστατευτικό θερμοότητας και το προστατευτικό για το πιτσίσισμα.
- Το προστατευτικό θερμοότητας προστατεύει την κεφαλή του μίξερ από τον ατμό που παράγεται κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Το προστατευτικό για το πιτσίσισμα δεν πρέπει να τοποθετείται στο μπολ αν δεν έχει τοποθετηθεί και το προστατευτικό θερμοότητας.
- Να τοποθετείτε ή να αφαιρείτε το προστατευτικό για το πιτσίσισμα μόνο όταν η κεφαλή του μίξερ είναι ασφαλισμένη στη θέση της.

- 1 Στρίψτε δεξιόστροφα τον μοχλό ανύψωσης κεφαλής και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
 - 2 Σπρώξτε το προστατευτικό θερμοότητας προς τα πάνω κάτω από την κεφαλή του μίξερ μέχρι να τοποθετηθεί κανονικά.
 - Αν χρησιμοποιείτε την κουζίνομηχανή Cooking Chef χωρίς θερμότητα, δεν χρειάζεται να τοποθετήσετε το προστατευτικό θερμοότητας αν δεν χρησιμοποιείτε το προστατευτικό για το πιτσίσισμα.
 - 3 Τοποθετήστε το μπολ στη βάση. Στρίψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
 - 4 Τοποθετήστε το απαιτούμενο εξάρτημα στην υποδοχή εργαλείου μπολ ή στην υποδοχή γάντζου ανάδευσης αν χρησιμοποιείτε αυτό το εξάρτημα, με τον πείρο μέσα στην εντομή, και στρίψτε έως ότου ασφαλίσει στη θέση.
 - Για να αφαιρέσετε ένα εξάρτημα, ακολουθήστε αντίστροφα το βήμα 4 παραπάνω. (Όταν αφαιρείτε εξαρτήματα μετά το μαγείρεμα, χρησιμοποιείτε πάντα γάντια κουζίνας).
 - Γάντζος ανάδευσης – όταν χρησιμοποιείτε τον γάντζο ανάδευσης μπορείτε να συνδυάσετε και το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης για καλύτερη ανάμιξη. Βλ. ενότητα «τοποθέτηση και αφαίρεση του κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης». Ο γάντζος ανάδευσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί και μαζί με τον συρμάτινο αναδευτήρα.
 - 5 Για να κατεβάσετε την κεφαλή του μίξερ, ανασηκώστε την λίγο και ύστερα στρίψτε τον μοχλό ανύψωσης της κεφαλής δεξιόστροφα.
 - 6 Ακουμπήστε το προστατευτικό για το πιτσίσισμα πάνω στο χείλος του μπολ και, στη συνέχεια, σπρώξτε προς τα εμπρός μέχρι να τοποθετηθεί κανονικά.
 - Κατά την ανάμιξη, μπορείτε να προσθέτετε συστατικά απευθείας στο μπολ από το άνοιγμα προσθήκης υλικών.
 - 7 Για να αφαιρέσετε το προστατευτικό για το πιτσίσισμα, σύρετέ το για να βγει από τη συσκευή.
- Σημείωση: Το προστατευτικό για το πιτσίσισμα θα παραμείνει στο προστατευτικό θερμοότητας όταν η κεφαλή του μίξερ ανασηκωθεί εκτός αν την αφαιρέσετε πριν ανασηκώσετε την κεφαλή του μίξερ.
- 8 Για να αφαιρέσετε το προστατευτικό θερμοότητας, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει. Αφαιρέστε το εξάρτημα και τραβήξτε το προστατευτικό θερμοότητας προς τα κάτω, κάτω από την κεφαλή του μίξερ. Σημείωση: Να τοποθετείτε ή να αφαιρείτε το προστατευτικό για το πιτσίσισμα μόνο όταν η κεφαλή του μίξερ είναι ασφαλισμένη στη θέση της.
 - 9 Η οπτική γωνία της οθόνης ενδείξεων μπορεί να προσαρμοστεί. Για να προσαρμόσετε τη γωνία της οθόνης ενδείξεων κρατήστε το κάτω μέρος της οθόνης και τραβήξτε την ή σύρετέ την απαλά στη θέση της.

Συναρμολόγηση του Αναδευτήρα Flexi

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



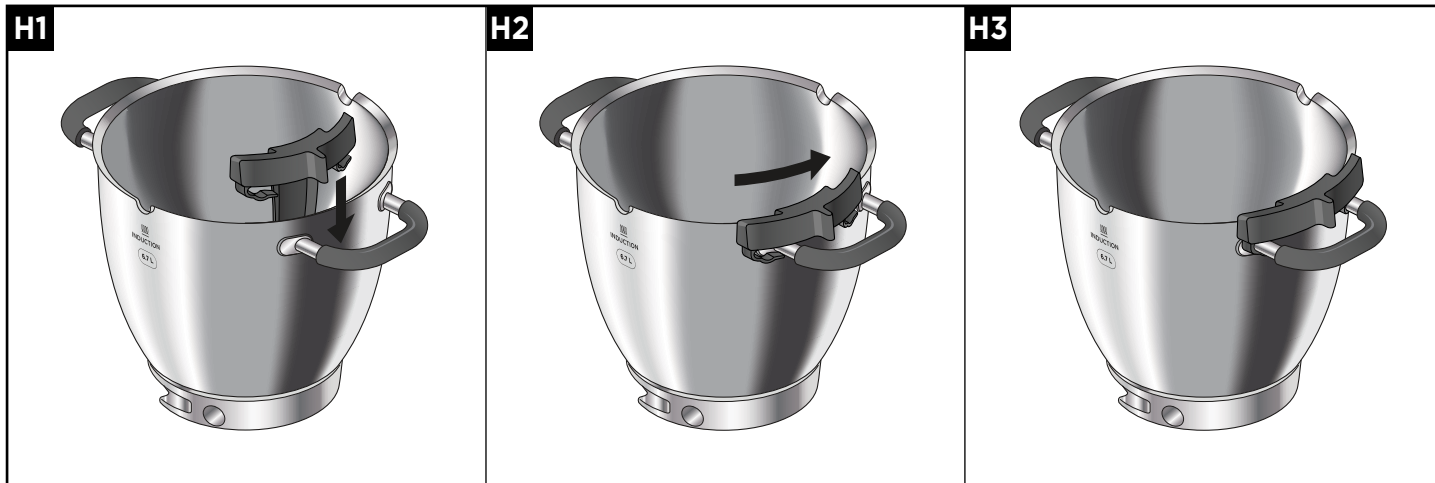
Σημαντικό

Η εύκαμπτη λεπίδα είναι ήδη τοποθετημένη και θα πρέπει πάντα να αφαιρείται πριν από τον καθαρισμό.

- 1 Τοποθετήστε προσεκτικά την εύκαμπτη λεπίδα στο εξάρτημα βάζοντας τη βάση της στην υποδοχή και, στη συνέχεια, εφαρμόστε τη μία πλευρά στην εγκοπή, προτού στερεώσετε με προσοχή την άκρη στη θέση της. Επαναλάβετε τη διαδικασία και στην άλλη πλευρά.

Τοποθέτηση και αφαίρεση του κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



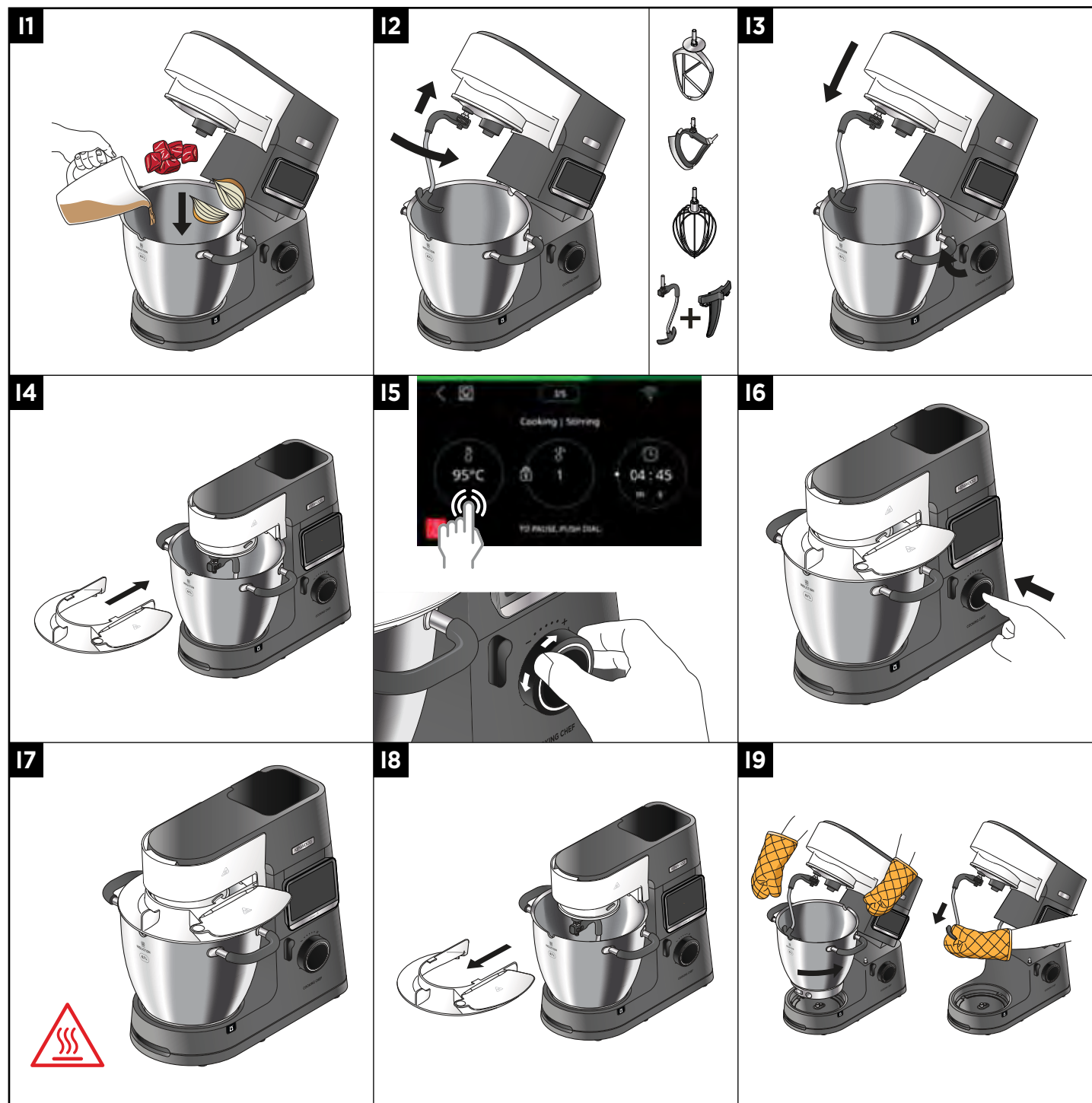
Σημαντικό

- Δεν πρέπει να τοποθετείτε το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης όταν χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα σχήματος K, το αναδευτήρι, τον αναδευτήρα ζύμης ή τον αναδευτήρα Flexi.
- Το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης χρησιμοποιείται για καλύτερη ανάμιξη.

- 1 Στερεώστε το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης πάνω από την πλευρά του μπολ με τον αυχένα στην εσωτερική πλευρά και τα κλιπ στην εξωτερική πλευρά.
- 2 Στρέψτε το κλιπ αριστερόστροφα επάνω στις λαβές του μπολ.
- 3 Για να το αφαιρέσετε, επαναλάβετε τη διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

Χρήση της κουζίνομηχανής Cooking Chef - Μη αυτόματη λειτουργία (Λειτουργία μαγειρέματος)

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

- Να προσέχετε όταν χειρίζεστε ή αγγίζετε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής ενόσω βρίσκεται στη λειτουργία μαγειρέματος ή μετά το μαγείρεμα, ΙΔΙΩΣ ΤΟ ΜΠΟΛ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ, καθώς θα συνεχίσουν να ΕΙΝΑΙ ΚΑΥΤΑ για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε τις λαβές στις πλευρές του μπολ για την αφαίρεση και τη μεταφορά του μπολ. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου κατά τον χειρισμό του καυτού μπολ και των εργαλείων.

- 1 Προσθέστε τα σχετικά υλικά που θα μαγειρέψετε.
- 2 Τοποθετήστε το απαιτούμενο εξάρτημα και το προστατευτικό για το πιτσίσμα.
- 3 Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο, την ταχύτητα και τη θερμοκρασία.
Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο αριστερόστροφα για διακεκομμένη ανάδευση και λειτουργία παλμικής κίνησης.
Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο δεξιόστροφα για συνεχόμενες ταχύτητες.
- 4 Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη.

- Για να διακόψετε τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο. Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μαγειρέματος, επειδή η μονάδα θα είναι καυτή.
 - Για να σταματήσει η διαδικασία ζεστάματος οποιαδήποτε στιγμή, αλλάξτε τη θερμοκρασία σε «OFF».
 - Αν οποιαδήποτε στιγμή ανασηκωθεί η κεφαλή του μίξερ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η διαδικασία ζεστάματος θα διακοπεί προσωρινά και το εργαλείο του μπολ θα πάψει να κινείται και δεν θα ξεκινήσει πάλι όταν κατεβάσετε την κεφαλή του μίξερ. Για να θέσετε πάλι το μίξερ σε λειτουργία, χαμηλώστε την κεφαλή και πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο.
- 5 Μόλις ολοκληρωθεί ένα πρόγραμμα, θα ακουστεί από τη μονάδα ένας χαρακτηριστικός ήχος 3 φορές.
Σημείωση: Αν δεν έχει ρυθμιστεί χρόνος, οι διαδικασίες ζεστάματος και ανάδευσης σταματούν αυτόματα μόλις το χρονόμετρο φτάσει στις 8 ώρες.

Συμβουλές και υποδείξεις - Μαγείρεμα

- Μερικές συνταγές, ειδικά όσες χρειάζονται μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό, δεν θα φτάσουν σε θερμοκρασία μαγειρέματος πάνω από 100°C (το σημείο βρασμού του νερού).
- Όταν προσθέσετε συστατικά στο μπολ στη διάρκεια του μαγειρέματος, μειώστε την ταχύτητα και προσθέστε τα συστατικά αργά και ομοιόμορφα.
- Για να ζεστάνετε σάλτσες γρήγορα, χρησιμοποιήστε μια ρύθμιση συνεχούς ανάδευσης.
- Αν χρησιμοποιείτε το προστατευτικό για το πισίλισμα ενώ μαγειρεύετε, να το αφαιρείτε πριν να ανασηκώσετε την κεφαλή του μίξερ. Προσέχετε τους υδρατμούς που σχηματίζονται στο προστατευτικό για το πισίλισμα και στο προστατευτικό θερμότητας.
- Όταν ανασηκώνετε την κεφαλή του μίξερ, να το κάνετε αργά, ώστε αν υπάρχουν υγρά στο κάτω μέρος του προστατευτικού θερμότητας να πέσουν μέσα στο μπολ.
- Τέσσερις λειτουργίες καθυστέρησης ανάδευσης είναι διαθέσιμες, οι οποίες σας επιτρέπουν να επιλέγετε την κατάλληλη ένταση ανάδευσης για κάθε συνταγή. Σε μερικές συνταγές απαιτείται διαρκής ανάδευση, ώστε να μην κολλούν τα υλικά στο κάτω μέρος του μπολ, ενώ σε κάποιες άλλες χρειάζεται ανάδευση κατά διαστήματα για να διατηρείται η υφή του φαγητού.

Λειτουργία υψηλής ταχύτητας/υψηλής θερμοκρασίας (HSHT) (Για ανάμιξη σε θερμοκρασίες άνω των 60°C)

Σημαντικό - Λειτουργία υψηλής ταχύτητας/υψηλής θερμοκρασίας (HSHT)

- Για λόγους ασφάλειας η ταχύτητα του μοτέρ περιορίζεται αυτόματα αν η θερμοκρασία του μπολ φτάσει τους 60°C ή υπερβεί τους 60°C, εκτός εάν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία υψηλής ταχύτητας/υψηλής θερμοκρασίας (HSHT).
- Στην οθόνη θα εμφανιστεί αυτόματα το προειδοποιητικό μήνυμα «Προσοχή! Καυτό μπολ και συστατικά» όταν επιλεγεί ταχύτητα χωρίς ανάδευση (π.χ. Ελάχ. έως Μέγ. ή Παλμική λειτουργία) και η θερμοκρασία έχει ρυθμιστεί στους 60°C ή περισσότερο.
- Εάν η συσκευή λειτουργεί ήδη σε ταχύτητα χωρίς ανάδευση όταν η θερμοκρασία του μπολ έχει ρυθμιστεί στους 60°C ή περισσότερο, τόσο το μοτέρ όσο και το θερμαντικό θα σταματήσουν και στην οθόνη θα εμφανιστεί το προειδοποιητικό μήνυμα «Προσοχή! Καυτό μπολ και συστατικά».
- Αφού αναγνωρίσετε το προειδοποιητικό μήνυμα «Προσοχή! Καυτό μπολ και συστατικά» πατώντας το «Συμφωνώ», το μοτέρ θα επιταχύνει στην ταχύτητα που έχει επιλεγεί και το μπολ θα θερμανθεί στη θερμοκρασία που επιλέχθηκε προηγουμένως.
- Αυτή η λειτουργία ΠΡΕΠΕΙ να χρησιμοποιείται ΜΟΝΟ με το αναδευτήρι ή/και με τον γάντζο ανάδευσης ή το χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα.
- Βεβαιωθείτε ότι το προστατευτικό για το πισίλισμα έχει τοποθετηθεί, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία υψηλής ταχύτητας/υψηλής θερμοκρασίας.
- Μην απομακρύνετε από τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη χωρητικότητα των 3 λίτρων στο μαγείρεμα.

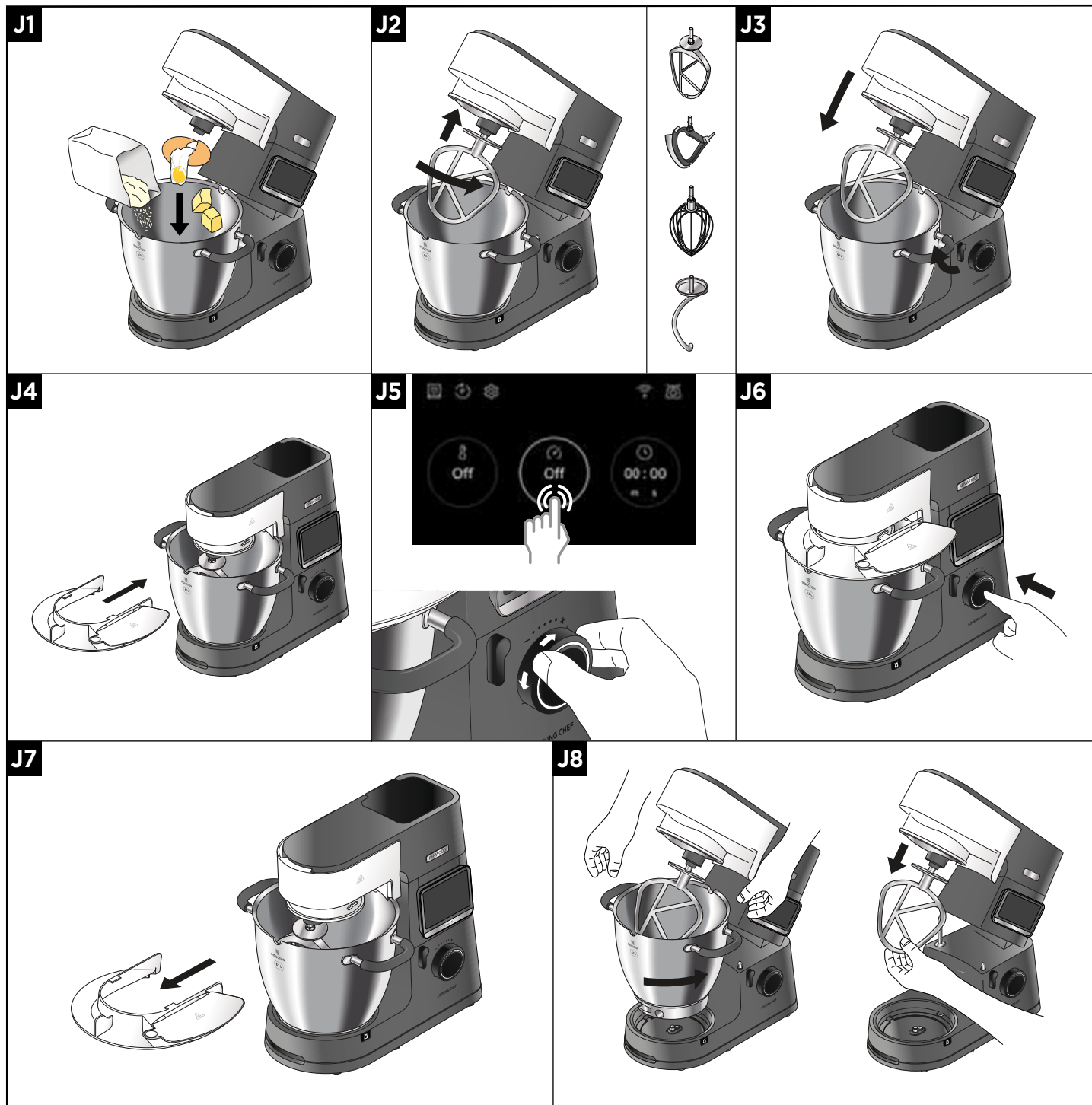
- 1 Επιλέξτε χρόνο (εάν χρειάζεται), ταχύτητα και θερμοκρασία 60°C ή παραπάνω
- 2 Στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί η προειδοποίηση «Προσοχή! Καυτό μπολ και συστατικά» για να σας ενημερώσει ότι εισέρχετε σε λειτουργία HSHT.
- 3 Αφού διαβάσετε και κατανοήσετε την προειδοποίηση, πατήστε «Ναι» για να επιβεβαιώσετε ότι επιθυμείτε να εισέλθετε σε λειτουργία HSHT.
- 4 Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη.

Συνταγές

Συνταγή	Εργαλείο που χρησιμοποιείται	Προρρυθμισμένος τρόπος μαγειρέματος /Μη αυτόματες ρυθμίσεις	Υλικά
Κρεμ Ανγκλέζ		Μη αυτόματες ρυθμίσεις ⌚ 15 λεπτά ⚙ 1 🌡 85°C	Προσθέστε τα παρακάτω υλικά όλα μαζί: 250 γρ. πλήρης γάλα 250 γρ. πλήρης κρέμα γάλακτος 1 κουτ. γλυκού εκχύλισμα βανίλιας 2 κουτ. σούπας κορνφλάουρ 96 γρ. κρόκοι αβγού 80 γρ. άχνη ζάχαρη } αναμείξτε μαζί
Πουτίγκα ρυζιού		Μη αυτόματες ρυθμίσεις ⌚ 1 ώρα 15 λεπτά ⚙ 1 🌡 95°C	Προσθέστε τα παρακάτω υλικά όλα μαζί: 150 γρ. κοντόκκοκο ρύζι 1 λίτρο πλήρης γάλα 75 γρ. άχνη ζάχαρη 2 κουτ. γλυκού εκχύλισμα βανίλιας

Χρήση της κουζίνομηχανής Cooking Chef - Μη αυτόματη λειτουργία (Εκτός λειτουργίας μαγειρέματος)

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

- Μη χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για παχύρρευστα μείγματα (π.χ. κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί και ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης) καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις αναγραφόμενες μέγιστες ποσότητες – ενδέχεται να υπερφορτώσετε το μηχάνημα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα πόδια κάτω από τη συσκευή και η επιφάνεια εργασίας είναι καθαρά και στεγνά προτού χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

- 1 Προσθέστε τα σχετικά υλικά που θα αναμίξετε.
- 2 Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο, την ταχύτητα και τη θερμοκρασία.
Σημείωση: Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ως μίξερ χωρίς θερμότητα, επιλέξτε «Απενεργοποίηση» όταν ρυθμίζετε τη θερμοκρασία. Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο αριστερόστροφα για διακεκομμένη ανάδευση και λειτουργία παλμικής κίνησης. Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο δεξιόστροφα για συνεχόμενες ταχύτητες.
- 3 Τοποθετήστε το απαιτούμενο εξάρτημα και το προστατευτικό για το πιτσίσισμα εάν χρειάζεται.
- 4 Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο.
- Αν οποιαδήποτε στιγμή ανασηκωθεί η κεφαλή του μίξερ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, το εργαλείο του μπολ θα πάψει να κινείται και δεν θα ξεκινήσει πάλι όταν κατεβάσετε την κεφαλή του μίξερ. Για να θέσετε πάλι το μίξερ σε λειτουργία, χαμηλώστε την κεφαλή και πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο.
- 5 Μόλις ολοκληρωθεί ένα πρόγραμμα, θα ακουστεί από τη μονάδα ένας χαρακτηριστικός ήχος 3 φορές.
Σημείωση: Αν δεν έχει ρυθμιστεί χρόνος, οι διαδικασίες ανάδευσης σταματούν αυτόματα μόλις το χρονόμετρο φτάσει στις 8 ώρες.

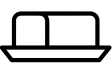
Συμβουλές και υποδείξεις – Εκτός λειτουργίας μαγειρέματος

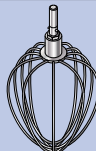
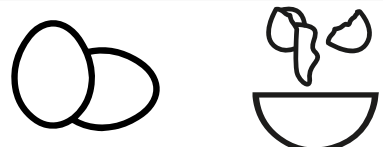
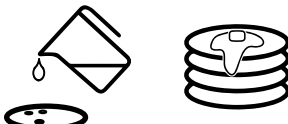
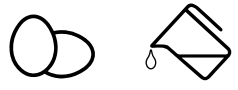
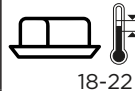
- Για να αποφύγετε το πιτσίσισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.
- **Αναδευτήρας σχήματος K** - Για να ενσωματωθούν πλήρως τα υλικά στο μείγμα, να διακόπτετε την ανάμειξη και να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ με τη σπάτουλα ανά τακτά διαστήματα.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή γλυκών, εκτός εάν η συνταγή σας ζητά κάτι άλλο.
- Κατά την παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε το πρώτα.
- **Αναδευτήρι** - Για ελαφρά μείγματα, όπως ασπράδια αβγών, κρέμα και παντεσπάνι με λίγα λιπαρά χρησιμοποιήστε μόνο το αναδευτήρι, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, τα αβγά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Προτού χτυπήσετε ασπράδια αβγών, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λιπαρή ουσία ή κρόκος αβγού στο αναδευτήρι ή στο μπολ.

Συμβουλές και υποδείξεις – Εργαλείο ζύμης

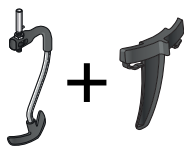
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις αναγραφόμενες μέγιστες ποσότητες – ενδέχεται να υπερφορτώσετε το μηχάνημα.
- Εάν αντιληφθείτε ότι η συσκευή καταπονείται, θέστε την εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε το κάθε μισό μέρος χωριστά.
- Τα υλικά αναμειγνύονται καλύτερα εάν τοποθετείτε πρώτα τα υγρά.
- Ξηρή μαγιά (του τύπου που πρέπει να διαλυθεί σε νερό): ρίξτε το ζεστό νερό στο μπολ. Στη συνέχεια προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη και αφήστε το μείγμα για περίπου 10 λεπτά μέχρι να γίνει αφρώδες.
- Νωπή μαγιά: θρυμματίστε τη μέσα στο αλεύρι.
- Άλλοι τύποι μαγιάς: ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

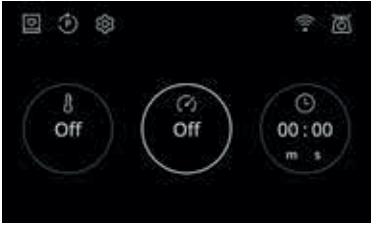
K 	 (ΜΕΓ.)		 (Λεπτά)
  	 910 g	1	2
 	4 kg (μείγμα με 20 αβγά)	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	2-4
	3 kg	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	5-10
	 (ΜΕΓ.)		 (Λεπτά)
   	1,5 kg	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	4
 	4 kg (μείγμα με 20 αβγά)	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	1-2
	3 kg	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	2-5

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

Χρήση της κουζίνομηχανής Cooking Chef - Εργαλεία του μπολ (Συνιστώμενες ταχύτητες και θερμοκρασίες λειτουργίας)

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

Χρήση της κουζίνομηχανής Cooking Chef - Επεξήγηση της οθόνης ενδείξεων

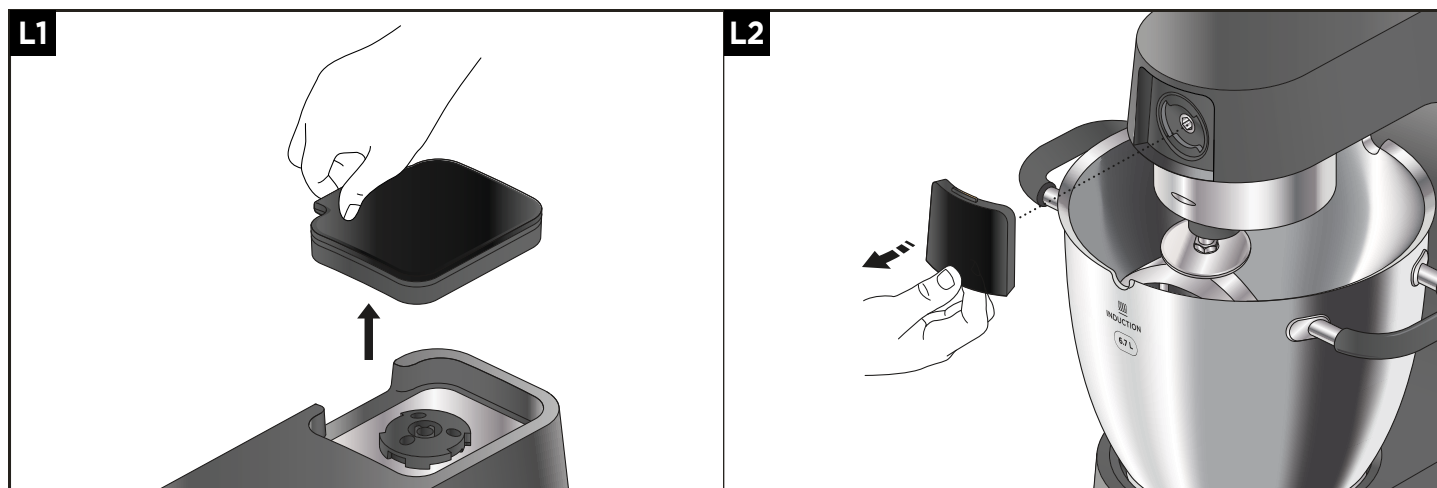
	
	Πατήστε αυτό το εικονίδιο για να αποκτήσετε πρόσβαση στις συλλογές συνταγών της συσκευής και στις συλλογές που έχετε κατεβάσει από την εφαρμογή.
	Πατήστε αυτό το εικονίδιο για να αποκτήσετε πρόσβαση στα Προγράμματα μαγειρέματος.
	Πατήστε αυτό το εικονίδιο για να ανοίξει το μενού ρυθμίσεων.
	Πατήστε αυτό το εικονίδιο για να ζυγίσετε τα υλικά μέσα στο μπολ ή για να τοποθετήσετε τα προαιρετικά εξαρτήματα.
	Εμφανίζει την επιλεγμένη θερμοκρασία.
	Δείχνει τη διακεκομμένη ανάδευση που έχει επιλεγεί.
	Δείχνει τον επιλεγμένο χρόνο σε ώρες (h), λεπτά (m) και δευτερόλεπτα (s).
	Υποδεικνύει ότι η ρύθμιση (ώρα, ταχύτητα ή θερμοκρασία) δεν μπορεί να προσαρμοστεί.
	Υποδεικνύει ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε δίκτυο WiFi.
	Δείχνει ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο WiFi και ότι η συσκευή δεν έχει συζευχθεί με έναν λογαριασμό χρήστη.
	Δείχνει ότι το WiFi είναι απενεργοποιημένο.
	Δείχνει ότι το WiFi είναι ενεργοποιημένο αλλά δεν υπάρχει σύνδεση στο διαδίκτυο.
	Δείχνει σφάλμα του διακομιστή WiFi.
	Δείχνει ότι γίνεται ενημέρωση της έκδοσης WiFi.

Ρυθμίσεις θερμοκρασίας και ταχύτητας

Οδηγός θερμοκρασιών	45°C	Λιώσιμο σοκολάτας
	72°C - 82°C	Ποσάρισμα
	98°C - 99°C	Σιγοβράσιμο
	105°C	Βράσιμο, μαγείρεμα στον ατμό
	110°C - 130°C	Σοτάρισμα λαχανικών
	200°C	Τσιγάρισμα κρέατος
		Παλμική λειτουργία - Για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας στη μέγιστη ισχύ.
		Διακεκομμένη ανάδευση 1 - Το μίξερ θα λειτουργεί σε σταθερά χαμηλή ταχύτητα. Για ανακάτεμα ελαφριών υλικών σε πιο παχύρρευστα μείγματα.
		Διακεκομμένη ανάδευση 2 - Ανάδευση κατά διαστήματα με σύντομες παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή την ταχύτητα, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 10 δευτερόλεπτα για περίπου 1,5 περιστροφή.
		Διακεκομμένη ανάδευση 3 - Ανάδευση κατά διαστήματα με μέτριας διάρκειας παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή την ταχύτητα, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 30 δευτερόλεπτα για περίπου 1,5 περιστροφή.
		Διακεκομμένη ανάδευση 4 - Ανάδευση κατά διαστήματα με μεγάλες παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή την ταχύτητα, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 5 λεπτά για περίπου 1,5 περιστροφή.
		Συνεχόμενες ταχύτητες, ελάχ. - μέγ.
	HSHT	Για ανάμειξη σε θερμοκρασίες άνω των 60°C σε ταχύτητες Ελάχ. - Μέγ.

Χρήση της κουζίνομηχανής Cooking Chef - Εξαρτήματα

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



1 Αφαιρέστε το Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας/Κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας (εφόσον υπάρχει).

Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας

- Για να αφαιρέσετε το κάλυμμα, χρησιμοποιήστε τη λαβή που υπάρχει στο πλάι και σηκώστε το προς τα επάνω.
- Για να το τοποθετήσετε, βάλτε το κάλυμμα πάνω από την υποδοχή και πιέστε το προς τα κάτω.

Κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας

- Για να αφαιρέσετε το κάλυμμα, χρησιμοποιήστε τη λαβή που υπάρχει στο κάτω μέρος και τραβήξτε το προς τα έξω.
- Για να το τοποθετήσετε, βάλτε το κούμπωμα που υπάρχει στο επάνω μέρος του καλύμματος στην υποδοχή και πιέστε για να ασφαλίσει στη θέση του.

2 Τοποθετήστε το εξάρτημα σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται.

3 Ορίστε τον απαιτούμενο χρόνο και ταχύτητα.

4 Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη.

5 Για να διακόψετε τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε ξανά το περιστροφικό χειριστήριο.

Συνταγή

Μαρινάδα δαμάσκηνο

200 γρ. λεπτόρρευστο ανοιχτόχρωμο μέλι

40 γρ. μαλακά δαμάσκηνα

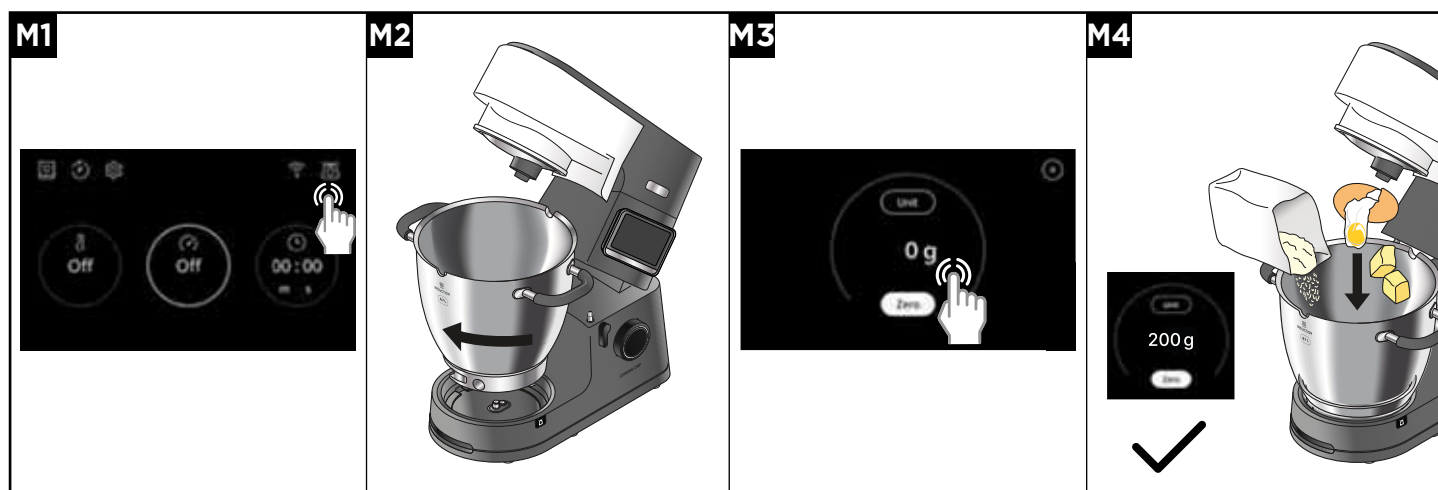
40 ml νερό

- 1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στον μίνι κόφτη/μύλο. Βάλτε το όλη τη νύχτα στο ψυγείο.
- 2 Προσαρμόστε το μηχάνημα στην κουζίνομηχανή.
- 3 Επιλέξτε τη λειτουργία παλμού για 4 δευτερόλεπτα.
- 4 Χρησιμοποιήστε κατά βούληση.

(Σημείωση: Ο μίνι κόφτης / το εξάρτημα μύλου διατίθενται χωριστά για αγορά)

Χρήση της κουζίνομηχανής Cooking Chef - Λειτουργία Ζυγίσματος

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια πριν από τη ζύγιση.
- Μην ασκείτε πίεση στο μίξερ ή το μπολ κατά τη ζύγιση, καθώς θα επηρεαστεί η ακρίβεια των ζυγαριών.
- Η λειτουργία ζυγίσματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί όταν η κεφαλή του μίξερ βρίσκεται είτε στην κάτω είτε στην επάνω θέση.
- Η λειτουργία ζύγισης παρέχει ακριβείς ενδείξεις έως 6 kg.

- 1 Επιλέξτε τη λειτουργία ζύγισης  από την οθόνη αφής.
- 2 Τοποθετήστε το μπολ.
- 3 Μηδενίστε τη ζυγαριά.
- 4 Ζυγίστε τα υλικά.
- 5 Για να αλλάξετε τις μονάδες μέτρησης πατήστε το κουμπί των μονάδων μέτρησης στην οθόνη ζυγίσματος.

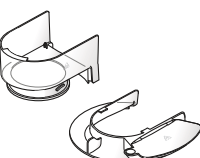
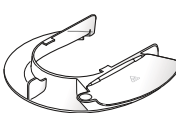
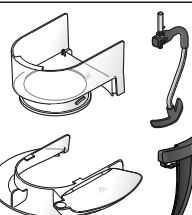
Χρήση της κουζίνομηχανής Cooking Chef - Προγράμματα με απλό πάτημα

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης

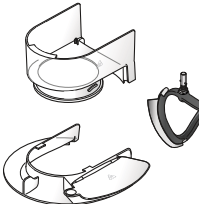
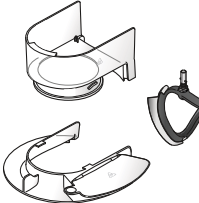
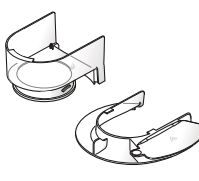
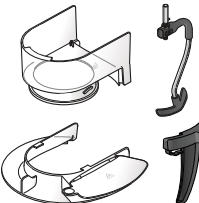
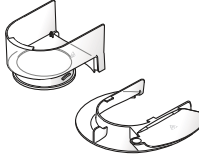
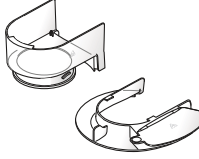
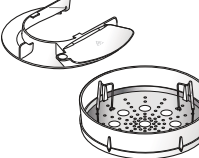


- 1 Επιλέξτε το Προρρυθμισμένο μενού.
- 2 Επιλέξτε την προκαθορισμένη ρύθμιση που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
- 3 Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων.
- 4 Για να διακόψετε τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο. Να προσέχετε, καθώς το μπολ και τα εργαλεία θα είναι καυτά.

Πίνακας προρρυθμισμένων προγραμμάτων

Μπορείτε να προσαρμόζετε τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις έτσι ώστε να ταιριάζουν στη συνταγή σας, όταν είναι διαθέσιμες. Οι μη προσαρμοζόμενες ρυθμίσεις υποδεικνύονται με το εικονίδιο  .						
Όταν εμφανίζεται η ένδειξη «Ζέσταμα» στην οθόνη ενδείξεων, το χρονόμετρο δεν θα ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση μέχρις ότου να φτάσει η συσκευή στην επιθυμητή θερμοκρασία.						
Προρρυθμισμένος τρόπος μαγειρέματος	Συνιστώμενα εξαρτήματα	Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις (προσαρμοζόμενες)		Στάδιο διατήρησης θερμοκρασίας	 (Μεγ.)	Ιδέες για συνταγές/Χρήσεις
Σίγουρα αποτελέσματα - Χτύπημα κρέμας		 90 - 120 δευτ.			2 kg	Κέικ, κάπκεϊκ
		 3				
		 OFF 				
Σίγουρα αποτελέσματα - Χτύπημα μαρέγκας		 60 - 140 δευτ.			550 g	Ασπράδια αβγών για μους σοκολάτας
		 ΜΕΓ.				
		 OFF 				
Σίγουρα αποτελέσματα - Κρέμα σαντιγί		 65 - 155 δευτ.			1,9 kg	Γέμιση/Επικάλυψη για κέικ Ανακάτεμα για μους σοκολάτας.
		 ΜΕΓ.				
		 OFF 				
Ζύωμα ζύμης		 10 λεπτά (1 - 15 λεπτά)			 1,6 kg	Ψωμάκια, Πίτσα
		 λεπτό - 1 (λεπτό - 1)				
		 OFF 				
Φούσκωμα ζύμης		 1 hr (5 λεπτά - 2 ώρες)			1,6 kg	Φούσκωμα ζύμης με μαγιά
		 OFF 				
		 30 °C (25 °C - 25 °C)				
Ποπκόρν		 10 λεπτό (5 - 15 λεπτά)			 20 g  20 g	Για φρέσκο σπιτικό ποπκόρν * Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε πάντα το προρρυθμισμένο πρόγραμμα.
		 OFF 				
		 180 °C 				
Τσιγάρισμα κρέατος		 3 λεπτό - 140 δευτ. 			200 g	Για καλύτερα αποτελέσματα τσιγαρίστε το κρέας σε μερίδες των 100-200 γρ.
		 2 				
		 200 °C				
Λιώσιμο σοκολάτας		 5 λεπτό (1 - 10 λεπτά)		30 λεπτό	500 g	Μους σοκολάτας
		 1 		4		
		 60 °C		35 °C		

Πίνακας προρρυθμισμένων προγραμμάτων (Συνέχεια)

Προρρυθμισμένος τρόπος μαγειρέματος	Συνιστώμενα εξαρτήματα	Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις (προσαρμοζόμενες)		Στάδιο διατήρησης θερμοκρασίας	 (Μεγ.)	Ιδέες για συνταγές/Χρήσεις
Ρου		 4 λεπτά (4 - 15 λεπτά)			 80 g	Χρησιμοποιήστε σαν βάση για πολλές σάλτσες
		 1 			 80 g	
		 95°C (95°C - 120°C)				
Μπεσαμέλ		 12 λεπτά (4 to 10 λεπτά)	30 λεπτά		 80 g	Βασική λευκή σάλτσα που χρησιμοποιείται σε πολλά πιάτα.
		 1 	4		 80 g	
		 90°C - 95°C (90°C - 120°C)	65°C		 1 L	
Τηγάνισμα		 4 λεπτά 			 200 - 250 ml λάδι	Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε φιστικέλαιο ή φυτικό λάδι. Δουλέψτε τμηματικά, τηγανίστε έως να γίνουν τραγανά.
		 2 				
		 180°C 				
Σοτάρισμα λαχανικών		 3 λεπτά (3 - 6 λεπτά)			2 κουταλιές της σούπας λάδι	Λαχανικά, Κρέας, Θαλασσινά
		 2 				
		 120°C (110°C - 130°C)				
Σιγοβράσιμο		 12 λεπτά (3 λεπτά - 2 ώρες)	30 λεπτά		2 λίτρα	Ραγού Φαγητά κατσαρόλας Ζωμός λαχανικών
		 2 - 4	4			
		 98°C - 140°C (90°C - 140°C)	65°C			
Βράσιμο		 23 λεπτά (3 - 45 λεπτά)			2 λίτρα	Λαχανικά Ζυμαρικά
		 OFF 				
		 105°C - 140°C (105°C - 140°C)				
Μαγείρεμα στον ατμό		 23 mins (5 λεπτά - 45 λεπτά)			450 g	Σολομός στη λαδόκολλα
		 OFF 				
		 100°C				

Χρήση της κουζίνομηχανής Cooking Chef - Εξάρτημα ατμού

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

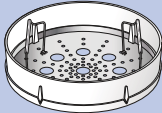
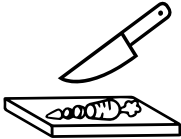
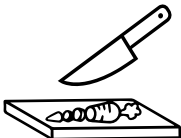
- Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη συσκευή: όλα τα υγρά, οι υδρατμοί, τα μέρη του ατμομάγειρα ή της Κουζίνομηχανής είναι πολύ καυτά. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.
- Μην προσπαθήσετε να προσαρμόσετε ένα εργαλείο ανάμειξης όταν χρησιμοποιείτε το καλάθι ατμού.
- Φροντίστε να μην εξατμιστεί όλο το νερό που βράζει στη συσκευή, προσθέτοντας νερό όταν χρειάζεται.
- Όταν χρησιμοποιείτε το καλάθι ατμού, τοποθετείτε πάντα τη συσκευή Cooking Chef μακριά από τοίχους και κρεμαστά ντουλάπια κουζίνας: ο ατμός μπορεί να τα καταστρέψει.

- 1 Τοποθετήστε τον αποσπώμενο δίσκο σε επίπεδη επιφάνεια και φροντίστε οι λαβές να είναι διπλωμένες προς τα μέσα.
- 2 Στερεώστε το δακτύλιο στήριξης επάνω στο δίσκο και φροντίστε τα στηρίγματα λαβών στο δίσκο να ακουμπούν στις εγκοπές σχήματος V του δίσκου.
- 3 Ανοίξτε τις λαβές και στερεώστε τις στα στηρίγματα λαβών.
- 4 Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε επάνω στο δίσκο. Πρέπει να έχετε πλύνει καλά τα λαχανικά και να τα έχετε ξεφλουδίσει, εάν χρειάζεται.
- 5 Προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού στο μπολ (δείτε τον πίνακα συνιστώμενης χρήσης). Το φιλτραρισμένο νερό είναι καλύτερο, καθώς μειώνει τα άλατα και τις κηλίδες.
- 6 Τοποθετήστε το συναρμολογημένο ατμομάγειρα στο μπολ, το ύψος θα ρυθμιστεί αυτόματα. Το επάνω μέρος του συναρμολογημένου ατμομάγειρα θα πρέπει να βρίσκεται περίπου 5 εκ. πιο κάτω από το επάνω μέρος του μπολ.
- 7 Προσαρμόστε το προστατευτικό θερμότητας στην κεφαλή του μίξερ.
- 8 Προσαρμόστε το μπολ και το καλάθι ατμού στην Κουζίνομηχανή.
- 9 Χαμηλώστε την κεφαλή του μίξερ και, στη συνέχεια, προσαρμόστε το προστατευτικό για το πιτσίσιομα.
- 10 Επιλέξτε προρρυθμισμένο πρόγραμμα ατμού και προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος (σύμφωνα με τον Πίνακα συνιστώμενης χρήσης). Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη.
- 11 Αφήστε να βράσει για τον απαιτούμενο χρόνο.
- 12 Αφαιρέστε το προστατευτικό για το πιτσίσιομα.
- 13 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ.
- 14 Βγάλτε το καλάθι ατμού με τη βοήθεια των λαβών – προσέξτε να μην κλείσουν προς τα μέσα (χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε το καλάθι του ατμομάγειρα από το μπολ)..
- 15 Τοποθετήστε το καλάθι ατμού σε μια πιατέλα ή άλλο κατάλληλο σκεύος.
- 16 Απασφαλίστε τις λαβές και διπλώστε τις λαβές προς το κέντρο. Αφαιρέστε το δακτύλιο στήριξης και ανοίξτε τις λαβές.
- 17 Αφαιρέστε το φαγητό.

Συμβουλές και υποδείξεις

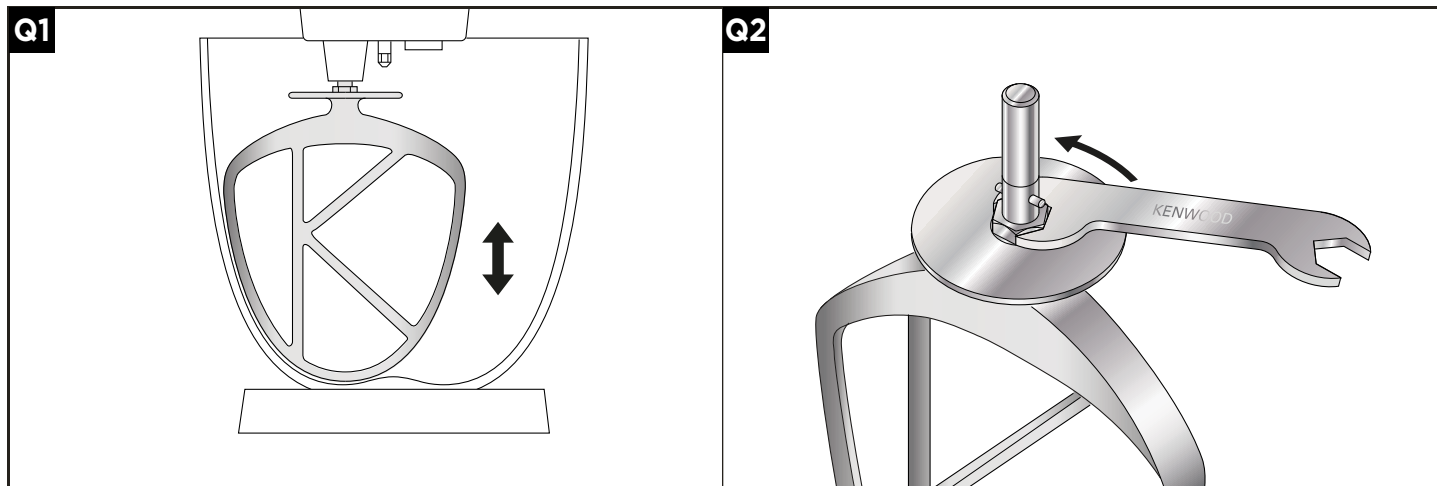
- Το υγρό που έχει μείνει στο μπολ είναι κατάλληλο για σούπες ή ζωμούς. Να είστε προσεκτικοί, καθώς θα είναι πολύ καυτό.
- Αφήντε κενά ανάμεσα στα κομμάτια των τροφών.
- Ανακατεύετε τις μεγάλες ποσότητες φαγητού στη μέση του μαγειρέματος.
- Τα ισομεγέθη κομμάτια τροφών μαγειρεύονται ομοιόμορφα.
- Εάν μαγειρεύετε στον ατμό περισσότερα από 1 είδη τροφών, μπορείτε να προσθέσετε όσα χρειάζονται λιγότερη ώρα μαγειρέματος αργότερα.
- Εάν ανασηκώσετε το καπάκι ανοίγματος προσθήκης υλικών ή αφαιρέσετε το προστατευτικό για το πιτσίσιομα, θα έχετε απώλεια ατμού και το μαγείρεμα θα διαρκέσει περισσότερο χρόνο.
- Τα υλικά θα εξακολουθήσουν να μαγειρεύονται ακόμα και όταν η Κουζίνομηχανή τεθεί εκτός λειτουργίας, γι' αυτό αφαιρέστε το φαγητό αμέσως.
- Εάν το φαγητό σας δεν είναι καλά μαγειρεμένο, επαναρρυθμίστε το χρόνο. Πιθανώς να πρέπει να προσθέσετε κι άλλο νερό.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι ενδεικτικοί. Ελέγχετε πάντα ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά πριν το καταναλώσετε.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

P		 (ΜΕΓ.)	 (Λεπτά)	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

Προσαρμογή εργαλείων

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

- Αναδευτήρας ζύμης - αυτό το εξάρτημα έχει ρυθμιστεί από το εργοστάσιο και δεν χρειάζεται ρύθμιση.
- Αναδευτήρας και χτυπητήρι K - Ο αναδευτήρας και το χτυπητήρι K θα πρέπει σχεδόν να ακουμπούν στο κάτω μέρος του μπολ. Αν χρειάζεται, ρυθμίστε το ύψος χρησιμοποιώντας το κλειδί της συσκευασίας.
- Γάντζος ανάδευσης και αναδευτήρας Flexi - Ο γάντζος ανάδευσης και ο αναδευτήρας Flexi θα πρέπει μόλις να ακουμπάνε στο κάτω μέρος του μπολ.

Αναδευτήρας, χτυπητήρι K, αναδευτήρας Flexi - Ρύθμιση

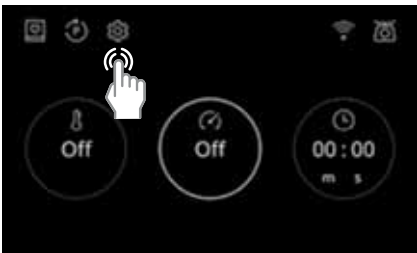
- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 2 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε τον αναδευτήρα, το χτυπητήρι K ή τον αναδευτήρα Flexi.
- 3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Αν χρειάζεται να ρυθμίσετε το ύψος, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εξάρτημα.
- 4 Χρησιμοποιήστε το κλειδί της συσκευασίας για να ξεσφίξετε το παξιμάδι έτσι ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε τον άξονα. Για να χαμηλώσετε το εξάρτημα και να πλησιάσει το κάτω μέρος του μπολ, στρίψτε αριστερόστροφα τον άξονα. Για να ανεβάσετε το εξάρτημα και να απομακρυνθεί από το κάτω μέρος του μπολ, στρίψτε δεξιόστροφα τον άξονα.
- 5 Σφίξτε ξανά το παξιμάδι.
- 6 Τοποθετήστε το εξάρτημα στο μίξερ και κατεβάστε την κεφαλή. (Ελέγξτε τη θέση ώστε να είναι στραμμένη προς τα πάνω).
- 7 Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα κατά περίπτωση μέχρι να τοποθετηθεί σωστά το εξάρτημα. Όταν το εξάρτημα τοποθετηθεί σωστά, σφίξτε καλά το παξιμάδι.

Ρύθμιση γάντζου ανάδευσης

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 2 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε τον γάντζο ανάδευσης.
- 3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Αν το εξάρτημα χρειάζεται ρύθμιση, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και χρησιμοποιήστε το κλειδί για να ξεσφίξετε το παξιμάδι και μετά χαμηλώστε την κεφαλή.
- 4 Για να χαμηλώσετε το εξάρτημα και να πλησιάσει στο κάτω μέρος του μπολ, στρέψτε τον άξονα ρύθμισης δεξιόστροφα. Για να ανεβάσετε το εξάρτημα και να απομακρυνθεί από το κάτω μέρος του μπολ, στρέψτε τον άξονα ρύθμισης αριστερόστροφα.
- 5 Σφίξτε ξανά το παξιμάδι.

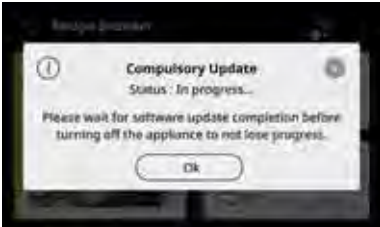
Ενημερώσεις λογισμικού

- Κατά την πρώτη χρήση και κατά τη διάρκεια ζωής της η συσκευή σας ενδέχεται να ζητά ενημερώσεις λογισμικού.
- Για να επιτρέψετε μια ενημέρωση η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη στο διαδίκτυο. Για να τη συνδέσετε στο διαδίκτυο ακολουθήστε την ενότητα «Σύνδεση της εφαρμογής Kenwood & Me» στο βασικό βιβλίο οδηγιών.
- Υπάρχουν δύο τύποι ενημερώσεων για τη συσκευή σας.
 - Υποχρεωτικές ενημερώσεις λογισμικού
 - Ενημερώσεις λογισμικού
- Οι ενημερώσεις λογισμικού γίνονται αυτόματα και είναι ενεργοποιημένες από προεπιλογή.
- Υπάρχει δυνατότητα να απενεργοποιήσετε τις αυτόματες ενημερώσεις για τις μη υποχρεωτικές ενημερώσεις λογισμικού. Αυτό μπορεί να γίνει μέσα από το μενού ρυθμίσεις.

R1 	R2 	R3 
---	--	---

Σημαντικό

- Η απενεργοποίηση (OFF) των αυτόματων ενημερώσεων δεν θα σταματήσει τις υποχρεωτικές ενημερώσεις. Οι υποχρεωτικές ενημερώσεις θα διεξάγονται αυτόματα.
- Μη θέσετε εκτός λειτουργίας μια συσκευή κατά τη διάρκεια μιας ενημέρωσης.

	Αυτόματη ενημέρωση σε εξέλιξη. Πατήστε το εικονίδιο WiFi για περισσότερες επεξηγήσεις για τον τύπο της ενημέρωσης λογισμικού.
 	Οθόνες πληροφοριών κατάστασης.
	Πατήστε αυτό το εικονίδιο για περισσότερες επεξηγήσεις για την υποχρεωτική ενημέρωση λογισμικού
	Υποδεικνύει ότι η ενημέρωση λογισμικού ολοκληρώθηκε. Πατήστε το εικονίδιο για περισσότερες λεπτομέρειες.
	Υποδεικνύει ότι η ενημέρωση λογισμικού απέτυχε. Πατήστε το εικονίδιο για περισσότερες λεπτομέρειες.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το μίξερ δεν λειτουργεί στη λειτουργία θέρμανσης, εμφανίζει ένα μήνυμα σφάλματος και εκπέμπει ένα προειδοποιητικό ηχητικό σήμα.	Έχει ενεργοποιηθεί ένας από τους αισθητήρες ασφαλείας.	Ελέγξτε την οθόνη για ειδοποίηση σχετικά με την αιτία. • Βεβαιωθείτε ότι έχετε κατεβάσει την κεφαλή και ότι έχει κλειδωθεί στη θέση της. • Βεβαιωθείτε ότι όλα τα καλύμματα των υποδοχών είναι σωστά τοποθετημένα. • Βεβαιωθείτε ότι το προστατευτικό θερμότητας είναι σωστά τοποθετημένο. • Βεβαιωθείτε ότι το μπουλ cooking chef είναι σωστά τοποθετημένο.
Η ταχύτητα του μίξερ αλλάζει ή μειώνεται κατά το μαγείρεμα.	Η ταχύτητα περιορίζεται αυτόματα όταν το περιεχόμενο του μπουλ φτάσει στους 60°C, ενώ ανάβει ο δείκτης προειδοποίησης υψηλής θερμοκρασίας.	Πρόκειται για μια λειτουργία ασφαλείας.
Το φαγητό κολλάει στη βάση του μπουλ.	1 Η ρύθμιση θερμοκρασίας που έχετε επιλέξει ενδεχομένως να είναι υπερβολικά υψηλή. 2 Το εργαλείο που χρησιμοποιείται δεν είναι το κατάλληλο. 3 Η καθυστέρηση ανάδευσης διαρκεί πολύ. 4 Ενδεχομένως το εργαλείο να μην είναι αρκετά χαμηλά μέσα στο μπουλ. 5 Η ρύθμιση του χρονομέτρου είναι υπερβολικά μεγάλη. 6 Ο αισθητήρας ή/και το κάτω μέρος του μπουλ ενδεχομένως να μην είναι καθαρά.	1 Μειώστε τη θερμοκρασία. 2 Ελέγξτε αν χρησιμοποιείται το πιο κατάλληλο εξάρτημα και ότι έχει ρυθμιστεί σωστά. 3 Αυξήστε τη συχνότητα της καθυστέρησης ανάδευσης ή αυξήστε για συνεχή λειτουργία. 4 Προσαρμόστε το εργαλείο. 5 Μαγειρέψτε για λιγότερο χρόνο (βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί σωστά). 6 Βεβαιωθείτε ότι αυτές οι περιοχές διατηρούνται καθαρές και στεγνές.
Το φαγητό δεν έχει ομοιογενή υφή.	1 Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι υπερβολικά υψηλή. 2 Η καθυστέρηση ανάδευσης είναι πολύ συχνή. 3 Το μαγείρεμα των υλικών έχει διαρκέσει υπερβολικά πολύ. 4 Το εργαλείο που χρησιμοποιείται δεν είναι το κατάλληλο.	1 Μειώστε τη θερμοκρασία. 2 Μειώστε την καθυστέρηση ανάδευσης. 3 Μειώστε το χρόνο μαγειρέματος (βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί σωστά). 4 Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε το καταλληλότερο εργαλείο για την περίπτωση.
Η ταχύτητα ανάμιξης δεν είναι ομοιογενής.	1 Τα υλικά είναι πολύ μεγάλα, πολύ σκληρά ή πολύ συμπαγή.	1 Κόψτε το φαγητό σε μικρότερα κομμάτια, αφαιρέστε τα κουκούτσια των φρούτων, λιώστε αργά τα υλικά χωρίς κάποιο εργαλείο (αλλά βεβαιωθείτε ότι έχετε επιλέξει μια ταχύτητα). 2 Προσθέστε υλικά αφού κατεβάσετε την κεφαλή. 3 Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε το καταλληλότερο εργαλείο.
Η κεφαλή του μίξερ κλείνει με δυσκολία.	1 Τα σκληρά υλικά, όπως η σοκολάτα, που μένουν στο κάτω μέρος του μπουλ εμποδίζουν την κεφαλή να ασφαλίσει σωστά όταν είναι κατεβασμένη. 2 Ο γάντζος ανάδευσης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	1 Προσθέστε υλικά αφού κατεβάσετε την κεφαλή του μίξερ. 2 Βεβαιωθείτε ότι ο γάντζος ανάδευσης έχει τοποθετηθεί στην υποδοχή γάντζου ανάδευσης.
Η ταχύτητα του μοτέρ περιορίζεται κατά τη χρήση εξαρτημάτων	Το μπουλ που έχει τοποθετηθεί είναι ζεστό.	Αφαιρέστε το μπουλ ή αφήστε το να κρυώσει έως κάτω από τους 60°C.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Ο συρμάτινος αναδευτήρας ή ο αναδευτήρας σχήματος K χτυπούν στο κάτω μέρος του μπολ ή δεν επεξεργάζονται τα υλικά στο κάτω μέρος του μπολ. Ο αναδευτήρας Flexi δεν μαζεύει τα υλικά από το κάτω μέρος του μπολ.	Το εργαλείο βρίσκεται σε λάθος ύψος και χρειάζεται ρύθμιση.	Προσαρμόστε το ύψος χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο γαλλικό κλειδί - Βλ. την ενότητα «Ρύθμιση ύψους του εργαλείου».
Ο συρμάτινος αναδευτήρας, ο αναδευτήρας σχήματος K ή το χτυπητήρι για κρεμώδες μίγμα χτυπούν πάνω στο κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης.	Τοποθετήθηκε το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης.	Αφαιρέστε το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης - πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο μαζί με τον γάντζο ανάδευσης.
Δεν μπορεί να τοποθετηθεί το εξάρτημα Χαμηλής ταχύτητας.	Ελέγξτε εάν το εξάρτημά σας είναι συμβατό για χρήση με το μοντέλο της συσκευής σας. Απαιτείται σύστημα Twist connection system (Μοντέλο KAX) 	Το εξάρτημα πρέπει να διαθέτει το σύστημα KAX twist connection system  για να προσαρμόζει στην υποδοχή. Εάν διαθέτετε εξαρτήματα του συστήματος Bar Connection System  , θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον προσαρμογέα KAT002ME, προκειμένου να τα συνδέσετε στο σύστημα Twist Connection System της Κουζίνομηχανής σας. Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist
Η Κουζίνομηχανή σταματά ενώ λειτουργεί.	Το σύστημα προστασίας από την υπερφόρτωση ή από την υπερθέρμανση είναι ενεργό. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας.	Αποσυνδέστε από την πρίζα και ελέγξτε εάν υπάρχουν εμπόδια ή υπερφόρτωση. Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί, αφαιρέστε μερικά από τα υλικά για να μειώσετε το βάρος και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. Εάν το πρόβλημα παραμένει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη εκτός λειτουργίας για 15 λεπτά. Συνδέστε τη στην πρίζα και επιλέξτε πάλι ταχύτητα. Εάν, αφότου εφαρμόσετε την παραπάνω διαδικασία, η συσκευή εξακολουθεί να μην λειτουργεί, επικοινωνήστε με το τμήμα «εξυπηρέτησης πελατών» για περαιτέρω βοήθεια.
Η Κουζίνομηχανή σταματά ενώ λειτουργεί.	Η κεφαλή μίξερ ανυψώθηκε.	Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία.
Η οθόνη απενεργοποιείται.	Η κουζίνομηχανή έχει μείνει στην πρίζα περισσότερο από 19 λεπτά χωρίς να λειτουργεί και έχει μεταβεί σε λειτουργία απενεργοποίησης.	Πατήστε την οθόνη αφής ή στρέψτε το περιστροφικό χειριστήριο στην επαναφορά.
Η Κουζίνομηχανή σταματά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Αφαιρέθηκε το προστατευτικό θερμότητας ή ένα κάλυμμα υποδοχής.	Τοποθετήστε το προστατευτικό θερμότητας ή το κάλυμμα υποδοχής και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία.
Στην οθόνη εμφανίζεται αλφαριθμητικός κωδικός σφάλματος.	Η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά.	Επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της Kenwood. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο Κέντρο Σέρβις της Kenwood, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν τροφοδοτείται με ρεύμα/η οθόνη δεν ανάβει.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Δεν πατήθηκε ο διακόπτης ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης. Η συσκευή έχει μεταβεί σε λειτουργία απενεργοποίησης.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης στη θέση ενεργοποίησης «I». Αγγίξτε την οθόνη ενδείξεων ή περιστρέψτε το περιστροφικό χειριστήριο.
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Δεν έχει πατηθεί το περιστροφικό χειριστήριο.	Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
Το χρονόμετρο δεν φαίνεται να μετρά αντίστροφα στην οθόνη.	Κατά τη διάρκεια του σταδίου ζεστάματος το χρονόμετρο θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα όταν επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία. Η θερμοκρασία έχει οριστεί να ξεπερνά τους 100°C, αλλά η περιεκτικότητα των υλικών σε νερό μπορεί να εμποδίζει τη θερμοκρασία να υπερβεί τους 100°C.	Κανονική λειτουργία Μειώστε τη θερμοκρασία ή επιλέξτε τη σωστή θερμοκρασία.
Η θερμοκρασία του περιεχομένου του μπολ δεν υπερβαίνει τους 100°C.	Η περιεκτικότητα των υλικών σε νερό μπορεί να εμποδίζει τη θερμοκρασία να υπερβεί τους 100°C.	Κανονική λειτουργία
Αργή κίνηση ή δονήσεις κατά τη λειτουργία.	Το ανομοιόμορφα κατανεμημένο φορτίο στο μπολ προκαλεί υπερβολικές δονήσεις. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας. Το εργαλείο ή η ταχύτητα που χρησιμοποιείται είναι λάθος.	Μειώστε την ποσότητα ή μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα μέσα στο μπολ και θέστε ξανά τη μονάδα σε λειτουργία. Ανατρέξτε στους σχετικούς πίνακες προγραμμάτων και συνιστώμενων ταχυτήτων για τα κατάλληλα εργαλεία και την ταχύτητα που πρέπει να χρησιμοποιείτε.
	Δεν είναι δυνατή η εύρεση γνωστού δικτύου Wi-Fi.	Η συσκευή μπορεί να έχει μετακινηθεί, ο δρομολογητής μπορεί να είναι απενεργοποιημένος ή να χρειάζεται επανεκκίνηση.
	Διαθέσιμο Wi-Fi, αλλά δεν είναι δυνατή η σύνδεση με τους διακομιστές στο cloud.	Ο δρομολογητής μπορεί να χρειάζεται επανεκκίνηση, διαφορετικά, επικοινωνήστε με τον Πάροχο Υπηρεσιών Διαδικτύου. Ελέγξτε αν υπάρχει ενεργή σύνδεση στο διαδίκτυο, στο τοπικό δίκτυο.
Επεξήγηση των χαρακτηριστικών ήχων της συσκευής		
Μονός ήχος	Ο χρήστης πατά και αλλάζει μια ρύθμιση. Παρατεταμένο πάτημα στις παραμέτρους - επαναφορά της ρύθμισης ενώ η συσκευή δεν λειτουργεί. Η συσκευή έχει συζευχθεί με τον λογαριασμό χρήστη και η συσκευή έχει συνδεθεί επιτυχώς στο διαδίκτυο.	Κανονική λειτουργία Κανονική λειτουργία Κανονική λειτουργία
Διπλός ήχος	Ειδοποιεί τον καταναλωτή για τα ακόλουθα: Α) Το κάλυμμα της υποδοχής υψηλής ταχύτητας λείπει Β) Το κάλυμμα της υποδοχής χαμηλής ταχύτητας λείπει Γ) Το μπολ λείπει Δ) Το προστατευτικό θερμότητας λείπει	Α) Αντικαταστήστε το κάλυμμα της υποδοχής υψηλής ταχύτητας Β) Αντικαταστήστε το κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας Γ) Τοποθετήστε το μπολ Δ) Τοποθετήστε το προστατευτικό θερμότητας
Τριπλός ήχος	Σφάλματα της συσκευής που περιλαμβάνουν τα ακόλουθα: • Υπερφόρτωση μοτέρ • Σφάλμα θερμαντικού • Άλλα σφάλματα - παρακαλούμε ανατρέξτε στον τρέχοντα κωδικό σφάλματος και στην ενέργεια που εμφανίζονται στην οθόνη	Σφάλμα - επαναλαμβάνεται ανά ένα λεπτό μέχρι την απενεργοποίηση/ενεργοποίηση

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Δύο ήχοι	Ο περιστροφικός διακόπτης πατήθηκε - έγινε έναρξη λειτουργίας	Κανονική λειτουργία
Τρεις ήχοι	Ειδοποίηση που σηματοδοτεί τα εξής: - Τέλος χρονομέτρου στη μη αυτόματη λειτουργία. - Τέλος χρονομέτρου στη λειτουργία OBR. - Λήξη του κύκλου διατήρησης θερμοκρασίας.	Κανονική λειτουργία
Κατά την επικοινωνία με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ενδέχεται να σας ζητηθούν στοιχεία της έκδοσης του λογισμικού. Μπορείτε να τα βρείτε πατώντας το εικονίδιο του μενού ρυθμίσεων και στη συνέχεια επιλέξτε «Σχετικά με τη συσκευή».		
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ένδειξη «- -».	Η ζυγαριά μηδενίζεται.	Κανονική λειτουργία.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο του μείον.	Η οθόνη δεν μηδενίστηκε ενώ έχουν αφαιρεθεί τα υλικά ή το μπολ/καπάκι/εξάρτημα. Υλικά ή αντικείμενα έχουν κολλήσει επάνω ή κάτω από τη συσκευή. Η συσκευή είναι κολλημένη στον τοίχο.	Μηδενίστε την οθόνη ή αντικαταστήστε τα συστατικά που λείπουν ή τοποθετήστε ξανά το μπολ. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υλικά ή αντικείμενα κολλημένα επάνω ή κάτω από τη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει χώρος ανάμεσα στη συσκευή και στον τοίχο. Μηδενίστε την οθόνη προτού ζυγίσετε τα επόμενα υλικά.
Η οθόνη ενδείξεων δεν καταγράφει τις μικρές ποσότητες.	Το βάρος που ζυγίζετε είναι πολύ μικρό.	Χρησιμοποιήστε το κουταλάκι του γλυκού ή το κουτάλι της σούπας ως μεζούρες για τις πολύ μικρές ποσότητες.
Το βάρος άλλαξε στην οθόνη ενδείξεων.	Η συσκευή μετακινήθηκε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Αγγίξατε την άκρη του μπολ κατά τη ζύγιση των υλικών.	Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή επίπεδη σταθερή επιφάνεια πριν από τη ζύγιση. Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη λειτουργία ζύγισης και μην αγγίζετε το μπολ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ζύγισης. Μηδενίστε την ένδειξη στην οθόνη προτού ζυγίσετε τα επόμενα υλικά.
Δεν είναι δυνατή η γρήγορη εναλλαγή ανάμεσα σε μετρικό και βρετανικό σύστημα μέτρησης.	Η συσκευή επαναρυθμίζεται έτσι ώστε να εμφανίζει την προηγούμενη επιλεγμένη μονάδα και σύστημα μέτρησης.	Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα και δοκιμάστε ξανά.
Η ζύγιση στην εφαρμογή (το βάρος εμφανίζεται στη φορητή συσκευή) αργεί να ανταποκριθεί.	Αδύναμο σήμα δικτύου WiFi Η φορητή συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ίδιο τοπικό οικιακό δίκτυο WiFi.	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει ικανοποιητική ισχύ σήματος (επικοινωνήστε με τον πάροχο υπηρεσιών διαδικτύου για οδηγίες σχετικά με το πώς να τη βελτιώσετε). Βεβαιωθείτε ότι η φορητή συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ίδιο τοπικό οικιακό δίκτυο WiFi ως συσκευή (μεταβείτε στις ρυθμίσεις φορητής συσκευής και επιλέξτε το τοπικό δίκτυο WiFi).
Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της Kenwood. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο Κέντρο Σέρβις της Kenwood, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.		

Πληροφορίες Οικολογικού Σχεδιασμού

Θύρα δικτύου: Μία θύρα δικτύου WiFi, ενεργοποιημένη από προεπιλογή.

Αρ. μοντέλου:	TYPE: KCL96
Εύρος ραδιοσυχνοτήτων:	WiFi: 2412 - 2472 MHz Bluetooth (LE): 2402 - 2480 MHz
Μέγιστη ισχύς μετάδοσης:	WiFi: <20 dBm Bluetooth (LE): < 10 dBm
Πληροφορίες συνδεσιμότητας	WiFi: 2,4 GHz IEEE 802.11 b / g / n Bluetooth® Low Energy (LE)

- Το KCL96 έχει μία μονή θύρα δικτύου WiFi και προορίζεται για την αλλαγή ρύθμισης, την παρακολούθηση και τον τερματισμό της διαδικασίας μαγειρέματος και του εξοπλισμού δικτύου.
- Η θύρα δικτύου μπορεί να απενεργοποιηθεί από το μενού ρυθμίσεων επιλέγοντας Ρυθμίσεις > Συνδεσιμότητα > Απενεργοποίηση WiFi (Setting > Connectivity > WiFi «Off»).
 - Η θύρα δικτύου μπορεί να επανενεργοποιηθεί από το μενού ρυθμίσεων επιλέγοντας Ρυθμίσεις > Συνδεσιμότητα > Ενεργοποίηση WiFi (Setting > Connectivity > WiFi «On»).

Επανενεργοποίηση: Η συσκευή μπορεί να επανενεργοποιηθεί από τη λειτουργία απενεργοποίησης πατώντας την οθόνη ενδείξεων ή από το περιστροφικό χειριστήριο.

Εργοστασιακές ρυθμίσεις - Σημαντικό

Κατά την απόρριψη της συσκευής, είναι σημαντικό να επαναφέρετε τις εργοστασιακές ρυθμίσεις για να προστατεύετε τα προσωπικά σας δεδομένα. Με αυτή την επιλογή θα διαγραφούν όλα τα δεδομένα που είναι αποθηκευμένα στη συσκευή και θα επανέλθουν οι εργοστασιακές ρυθμίσεις. Για επαναφορά των εργοστασιακών ρυθμίσεων, επιλέξτε *Ρυθμίσεις > Η συσκευή μου > Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων*. (Settings > My Device > Factory Reset).

Русский

● Важная информация по безопасности	37-39
● Перед подключением к сети электропитания	39
● Уход и чистка	39-40
● Список деталей	41-42
● Установка соединения с приложением Kenwood & Me	42-43
○ Схемы и инструкции по использованию	42-43
● Подключение кухонной машины Cooking Chef	43-44
○ Схемы и инструкции по использованию	43-44
● Сборка насадки для мягких смесей	44
○ Схемы и инструкции по использованию	44
● Установка и снятие зажима насадки для смешивания	45
○ Схемы и инструкции по использованию	45
● Как пользоваться машиной Cooking Chef - Ручное управление (режим приготовления пищи)	46-47
○ Схемы и инструкции по использованию	46-47
○ Режим ВСВТ (высокой скорости и температуры)	47
○ Рецепты	47
● Как пользоваться машиной Cooking Chef - Ручное управление (без режима приготовления пищи)	48-51
○ Схемы и инструкции по использованию	48-49
○ Таблица рекомендуемого использования	50-51
● Инструменты для чаши (рекомендуемые рабочие скорости и температуры)	52
● Как пользоваться машиной Cooking ChefL - Экран дисплея с пояснениями	53
● Настройки температуры и скорости	54
● Как пользоваться машиной Cooking Chef - Насадки	54
○ Схемы и инструкции по использованию	54
● Рецепты	55
● Как пользоваться машиной Cooking Chef - Функция взвешивания	55
○ Схемы и инструкции по использованию	55
● Как пользоваться машиной Cooking Chef - Предустановленные настройки Simple Touch	56
○ Схемы и инструкции по использованию	56
○ Таблица заданных настроек	57-58
● Как пользоваться машиной Cooking Chef - Насадка - пароварка	59-61
○ Схемы и инструкции по использованию	59-60
○ Таблица рекомендуемого использования	61
● Корректировка насадок	62
○ Схемы и инструкции по использованию	62
● Обновление программного обеспечения	63
● Обслуживание и забота о покупателях	64
● Таблица поиска и устранения неисправностей	65-68
● Информация по экодизайну	68

Важная информация по безопасности

Важное сообщение для пользователей с электронными медицинскими имплантатами

- Как и остальные устройства, работающие на принципе магнитной индукции, это устройство генерирует магнитные поля короткого диапазона. Если у человека, работающего с кухонной машиной или находящегося в непосредственной близости от неё, установлен кардиостимулятор или любой другой активный имплантат, следует проконсультироваться с врачом перед использованием на предмет совместимости во избежание возникновения рисков для здоровья.
- Внимательно ознакомьтесь с данными инструкции и сохраните их для использования в будущем.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные материалы и этикетки. (Наклейки на основании машины удалять не следует).
- При повреждении шнура или штепсельного разъема в целях безопасности они должны быть заменены в представительстве компании Kenwood или в специализированном сервисном центре по ремонту бытовой техники Kenwood.
- Прежде чем отключить прибор от сети, следует **всегда** удостовериться, что выключатель ВКЛ./ВЫКЛ. (ON/OFF) находится в положении "ВЫКЛ." (OFF).
- **Всегда** выключайте и отключайте прибор от сети перед установкой или снятием инструментов/насадок, после использования и перед чисткой.
- **Не допускайте**, чтобы части вашего тела, волосы, украшения или предметы одежды свободного покроя приближались к движущимся частям и установленным насадкам.
- **Никогда** не помещайте пальцы в шарнирный механизм.
- Никогда не превышайте максимальные количества и скорости, указанные в таблице рекомендуемого использования (см. таблицы **К** и **Р**).
- Будьте осторожны, если вы наливаете в чашу горячую жидкость, так как ее может выплеснуть из машины из-за внезапного выброса пара.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам предосторожности, которые вы найдете в комплекте поставки.
- Будьте **всегда** осторожны при поднятии этого прибора, так как он тяжелый. Перед поднятием убедитесь, что головная часть зафиксирована, а чаша, инструменты, крышки отверстий и шнур надежно закреплены.
- При перемещении прибора всегда беритесь за основание подставки и головную часть прибора. **Не поднимайте и не переносите прибор**, держась за ручку чаши или за насадки, установленные на низкоскоростном или высокоскоростном приводе.
- **Не допускайте**, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- **Следите за тем**, чтобы вода не попала на блок питания, электрический шнур или штепсельный разъем.
- **Запрещается** помещать посторонние предметы в отверстия для вентиляции.
- При работе с прибором устанавливайте его на ровную поверхность, подальше от края. Убедитесь, что расстояние от прибора до стен составляет не менее 10 см, а вентиляционные отверстия ничем не заблокированы. Не устанавливайте прибор под навесными шкафчиками.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- **Не прилагайте** чрезмерных усилий при нажатии на сенсорный экран и **никогда** не используйте острые предметы для работы с ним.
- **Не пользуйтесь** венчиком при обработке густых смесей (например, при взбивании жира с сахаром), так как это может привести к его повреждению.
- Шнур питания предназначается для снижения риска запутаться в нем или споткнуться. Удлинитель можно использовать при условии соблюдения мер предосторожности. При использовании удлинителя:
 - Электрические параметры удлинителя должны быть как минимум такими же высокими, что и соответствующие параметры прибора;
 - Шнур следует располагать таким образом, чтобы он не свешивался над рабочими и кухонными поверхностями, где до него могут дотянуться дети или об него можно случайно споткнуться.
 - Удлинитель должен быть заземленным трехпроводным шнуром. Электрический рейтинг прибора указан на его нижней части.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Дети должны находиться под присмотром. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать **только** по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Максимальное значение мощности основано на мини-измельчителе/мельнице, которая работает с максимальной нагрузкой. Другие насадки могут потреблять меньше энергии.
- Данный прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- **Не передвигайте и не поднимайте** головную часть прибора; с установленной насадкой, поскольку кухонная машина может потерять устойчивость.
- **Не допускайте**, чтобы прибор работал недалеко от края или свешиваясь над краем рабочей поверхности и **не применяйте** силы при установке насадок, так как это может нарушить стабильность положения прибора, он может опрокинуться, что может привести к травме.

- **Никогда** не пользуйтесь несанкционированными насадками.
- **Не используйте** одновременно более одного привода (гнездо для насадок чаши, высокоскоростной или низкоскоростной привод).
- При использовании насадок для чаши в работе машины обязательно убедитесь, что чаша установлена.

Режим приготовления пищи

- При использовании прибора, так же, как и при использовании любого другого прибора с индукционным нагревом, не кладите кредитные карты, магнитные носители или чувствительное электронное оборудование возле работающего прибора.
- **Никогда** не оставляйте включенный прибор без присмотра, если не включен режим приготовления.
- Оставляя прибор без присмотра при включённом режиме приготовления, обращайтесь особое внимание на следующее:
 - Придерживайтесь указаний относительно температурных режимов и максимальных объёмов обрабатываемых ингредиентов;
 - Следите за тем, чтобы до прибора и шнура не мог дотянуться ребёнок и чтобы они находились подальше от края рабочей поверхности;
 - Регулярно контролируйте процесс приготовления, чтобы в продуктах было достаточно жидкости и они не переваривались.
- **Никогда** не пользуйтесь поврежденным прибором. Проверьте или отремонтируйте: см. «Сервис и Обслуживание клиентов».
 - **Никогда** не используйте неоригинальные насадки или более одной насадки одновременно.
 - **Никогда** не превышайте максимальные нормы загрузки и при использовании индукционного нагревателя никогда не превышайте максимальный уровень заполнения 3 литра, указанный на внутренней стороне чаши.
- Будьте **всегда** осторожны при обращении с частями прибора или прикасаясь к ним, когда он находится в режиме приготовления пищи или после приготовления, В ОСОБЕННОСТИ ПРИ ПРИКОСНОВЕНИИ К ЧАШЕ, ЗАЩИТЕ ОТ БРЫЗГ И ИНСТРУМЕНТАМ, так как они остаются ГОРЯЧИМИ еще долгое время после выключения прибора. Для снятия и переноса чаши используйте ручки.
- Пользуйтесь перчатками для духовки при обращении с горячей чашей и горячими инструментами для смешивания.
- Символ , нанесенный на изделие, указывает на поверхность, которая может нагреваться во время использования.
- **Всегда** соблюдайте осторожность при извлечении инструментов из чаши после длительного использования, так как они могут нагреться. Нижняя поверхность чаши остается горячей еще долгое время после прекращения нагрева.
- **Всегда** соблюдайте осторожность при обращении с прибором и используйте защитный коврик, когда ставите чашу на термочувствительные поверхности.
- **Всегда** проявляйте осторожность при выходе пара из чаши прибора, особенно при открывании защиты от брызг или при поднятии головной части прибора.
- Прежде, чем перекладывать горячую пищу из кухонной машины в блендер, дайте ей остыть до комнатной температуры перед тем, как поместить в блендер.
- Используйте **только** те насадки и чашу, которые поставлялись в комплекте с данным прибором. Запрещается использовать чашу с другими нагревательными приборами.
- **Запрещается** включать прибор с пустой чашей в режиме приготовления.
- Для правильной и безопасной работы индукционного нагрева убедитесь, что основание чаши и датчики температуры - чистые и сухие.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки не следует помещать на подставку для чаши/в зоне индукции, так как они могут нагреться.
- **Не следует использовать** прибор для приготовления продуктов во фритюре.
- Перед употреблением пищи **обязательно** убедитесь, что она полностью готова.
- При использовании растительного масла норма загрузки **не должна** превышать 250 мл.
- Продукты следует употреблять сразу после приготовления, либо быстро охлаждать и как можно быстрее помещать в холодильник.

Высокоскоростной высокотемпературный режим (VSBT) - для перемешивания на высокой скорости при температуре 60 градусов Цельсия и выше.

- Эту функцию можно использовать только с венчиком и/или насадкой для смешивания.
- Не превышайте максимальную емкость для приготовления пищи, равную 3 литрам.
- Убедитесь, что установлена защита от брызг.
- Не оставляйте машину без присмотра.

Насадка для мягких смесей

- Не подходит для использования при приготовлении пищи на растительном масле.

Насадка-пароварка

- В процессе работы этой насадки образуется пар, который может вызвать ожог.
- Следите за тем, чтобы **не получить ожог** в результате выхода пара из пароварки, в особенности при снятии защиты от брызг и поднятии крышки загрузочного окошка.
- **Всегда** соблюдайте осторожность при обращении с деталями прибора; любая жидкость, конденсат, части пароварки и кухонной машины будут очень горячими. Используйте кухонные рукавицы.
- **Всегда** отключайте прибор от сети перед установкой или снятием деталей, а также перед чисткой.

- Тщательно готовьте мясо, птицу, рыбу и морепродукты. И никогда не готовьте их в замороженном состоянии.
- **Не разогревайте** приготовленную пищу в пароварке.

Потребляемая мощность

- При переключателе ВКЛ. / ВЫКЛ. (ON/OFF) в положении "I" и активированном или деактивированном сетевом порте Wi-Fi.
 - Прибор автоматически переходит в режим ВЫКЛ. в течение 20 минут бездействия, и экран дисплея гаснет.
 - Мощность в режиме ВЫКЛ.: <0.3 ватт
- С переключателем ВКЛ. / ВЫКЛ. в положении "O".
 - Автоматический переход в режим ВЫКЛ.: Не применимо
 - Мощность в режиме ВЫКЛ.: <0.3 ватт.

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь, что у вас такое же электроснабжение, как показано на нижней стороне прибора.
- **ВНИМАНИЕ: ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.**
- Прибор соответствует Регламенту ЕС 1935/2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.
- Прибор соответствует основным требованиям и другим соответствующим положениям Директивы 2014/53/EU.

- Перед использованием прибора в первый раз вымойте детали: См. раздел "Уход и чистка".

Уход и чистка (См. таблицу **S**)

- Перед чисткой **обязательно** выключите электроприбор и отсоедините его от сети.
- При первом использовании на месте низкоскоростного отверстия ② может появиться немного жирного налета. Это нормально - просто вытрите его.
- При нормальном использовании металлические поверхности датчика температуры могут изнашиваться. Это не влияет на нормальную работу машины.
- Не оставляйте насадку для мягких смесей установленной на приборе на период, когда он не используется.

Прибор, крышки приводов

- Протрите влажной тканью, затем высушите (в том числе ножки на нижней стороне машины).
- Никогда не используйте абразивные материалы и не погружайте в воду.

Насадка для мягких смесей

- Перед чисткой **следует всегда** отсоединить гибкое скользящее лезвие от насадки.
- Гибкое скользящее лезвие и насадку следует мыть горячей мыльной водой, а затем тщательно вытирать. Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине.

Примечание: следует тщательно осмотреть состояние корпуса насадки перед ее использованием и после, а также регулярно следить за состоянием скользящего лезвия и заменять его при появлении признаков износа.

Чаша, защита от брызг, зажим насадки для смешивания

- Мыть вручную, тщательно сушить или мыть в посудомоечной машине (см. иллюстрацию **S**).
- **Не следует использовать** проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливатель для чистки емкости из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета используйте уксус.
- Если на внутренней части чаши прилипла или пригорела пища, удалите как можно больше при помощи лопатки из комплекта поставки. Наполните чашу теплой мыльной водой и дайте постоять. Стойкий налет удалите нейлоновой щеткой.
- Обесцвечивание поверхности чаши не повлияет на характеристики прибора.

Сливное отверстие

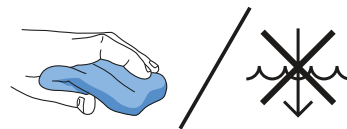
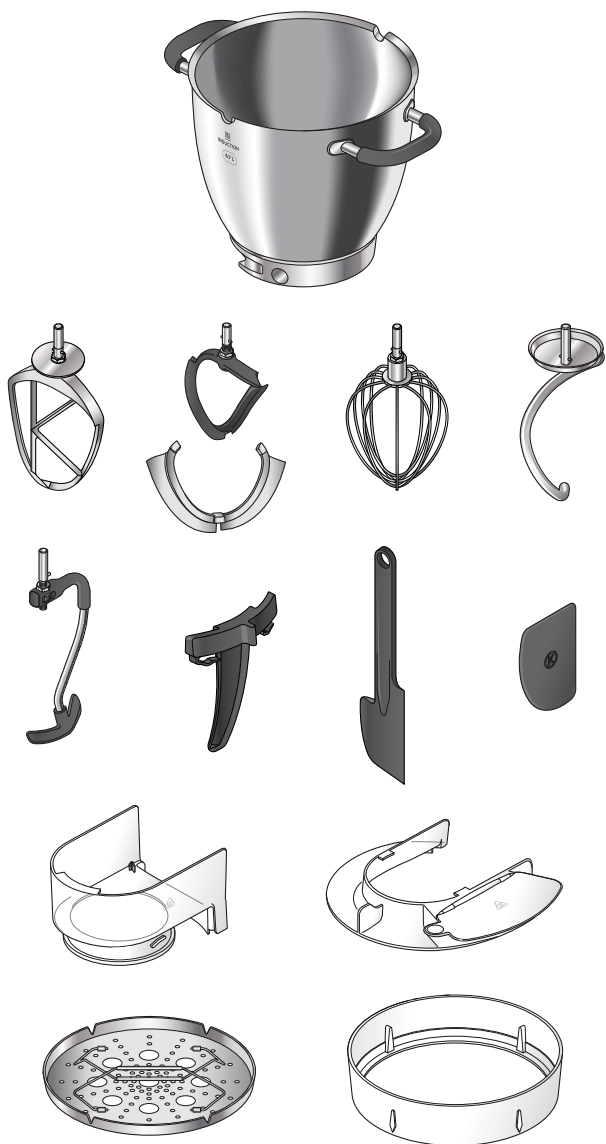
- Убедитесь, что в нем нет еды. При необходимости используйте ершик для чистки трубок или ватную палочку.

Датчики температуры

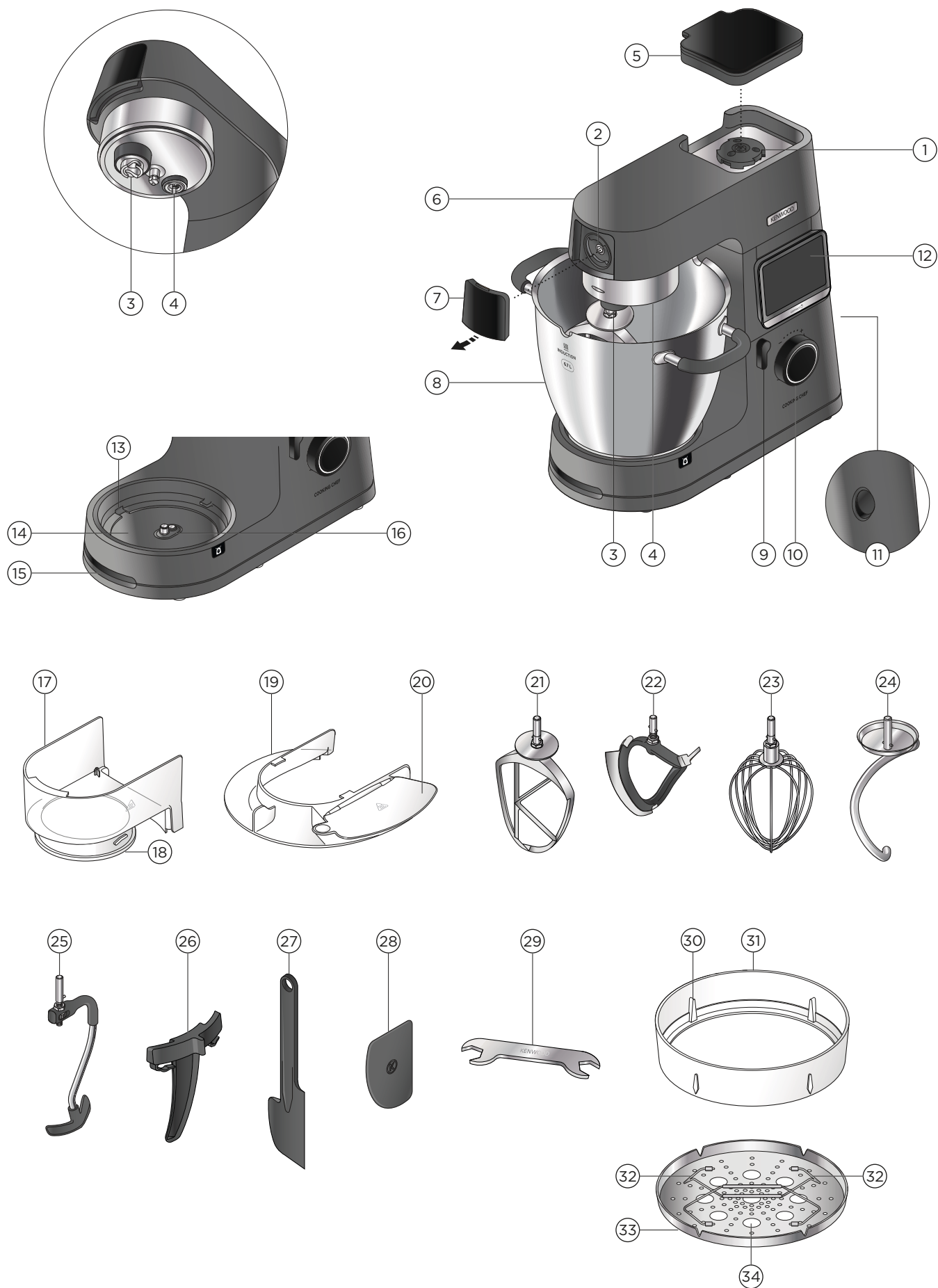
- Протереть влажной тряпкой, высушить. Не используйте абразивные или острые инструменты для чистки датчиков.

Насадка-пароварка

- Перед тем, как снять насадку с кухонной машины следует **обязательно** выключить прибор и отключить его от сети.
- Для удобства чистки всегда промывайте детали сразу после использования. Рекомендуется промыть все части в теплой мыльной воде, а затем тщательно просушить. Вы можете также воспользоваться посудомоечной машиной.
- Обычные вода и пища содержат соли и кислоты, которые могут оставлять налет на металлических поверхностях, например, на внутренней поверхности чаши прибора. В этом случае следует очищать поверхность нейлоновой щеткой, неабразивной мочалкой или специальным средством для чистки нержавеющей стали.



Список деталей



Приводы для крепления насадок

- ① Высокоскоростной привод (ВСП)
- ② Низкоскоростной привод (НСП)
- ③ Гнездо для насадок чаши
- ④ Гнездо для насадок для смешивания

Кухонная машина

- ⑤ Крышка высокоскоростного привода
- ⑥ Головная часть кухонной машины
- ⑦ Крышка низкоскоростного привода
- ⑧ Чаша Cooking Chef
- ⑨ Рычаг подъема головной части
- ⑩ Диск управления
- ⑪ Выключатель On/Off (Вкл./Выкл.)
- ⑫ Экран дисплея
- ⑬ Выпускное отверстие
- ⑭ Подставка для чаши / зона индукции
- ⑮ Вентиляционные отверстия
- ⑯ Датчики температуры
- ⑰ Теплозащитный кожух
- ⑱ Резиновое уплотнительное кольцо (съемное)

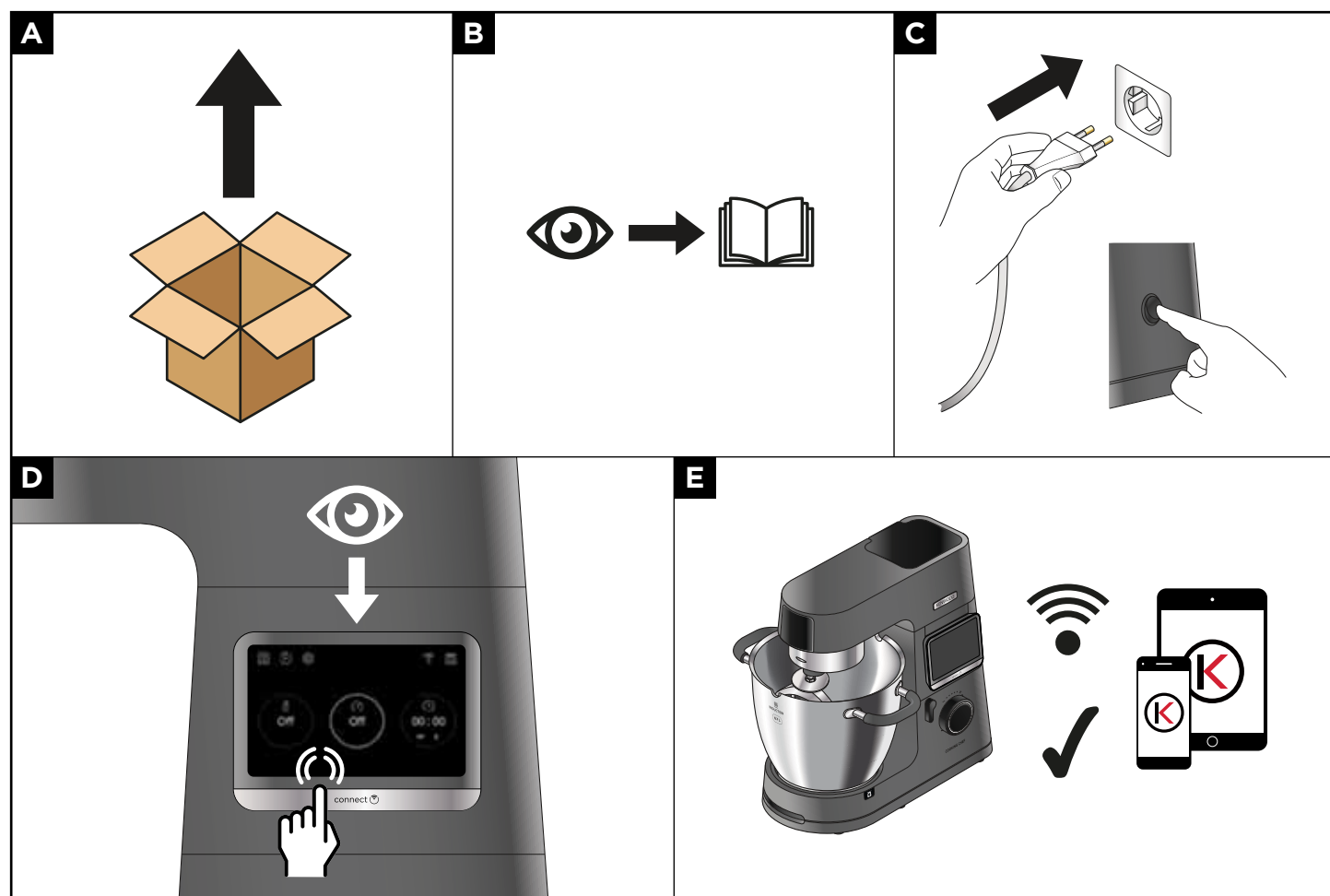
- ⑲ Защита от брызг
- ⑳ Крышка загрузочного окошка
- ㉑ К-образная насадка
- ㉒ Насадка для мягких смесей
- ㉓ Венчик
- ㉔ Крюк для теста
- ㉕ Насадка для смешивания
- ㉖ Зажим для смешивания
- ㉗ Термостойкий кулинарный шпатель
- ㉘ Скребок для теста
- ㉙ Гаечный ключ

Насадка-пароварка (Если входит в комплект поставки)

- ⑳ Опоры для ручек
- ㉑ Опорное кольцо
- ㉒ Складные ручки
- ㉓ Съёмный поднос
- ㉔ Держатель для яиц

Установка соединения с приложением Kenwood & Me

Схемы и инструкции по использованию



Важно

- **WiFi** - Совместимо с IEEE802.11 b, g и n только для 2.4 GHz.
- **Совместимость** - Приложение Kenwood & Me совместимо с последними версиями операционных систем iOS и Android.
- **Сброс к заводским настройкам** - При утилизации устройства важно восстановить заводские настройки, чтобы защитить ваши личные данные.

При выборе этой опции будут удалены все данные WiFi, хранящиеся на устройстве, и восстановлены заводские настройки.

Для возврата к заводским настройкам выберите - Чтобы восстановить заводские настройки устройства, выберите

«Настройки»  > Восстановить Заводские настройки.

- Сброс сети - используйте функцию "Забыть сеть", чтобы стереть все данные WiFi, хранящиеся на устройстве.

Чтобы подключиться к новой сети, прибор должен снова быть сопряжен через смартфон или планшет.

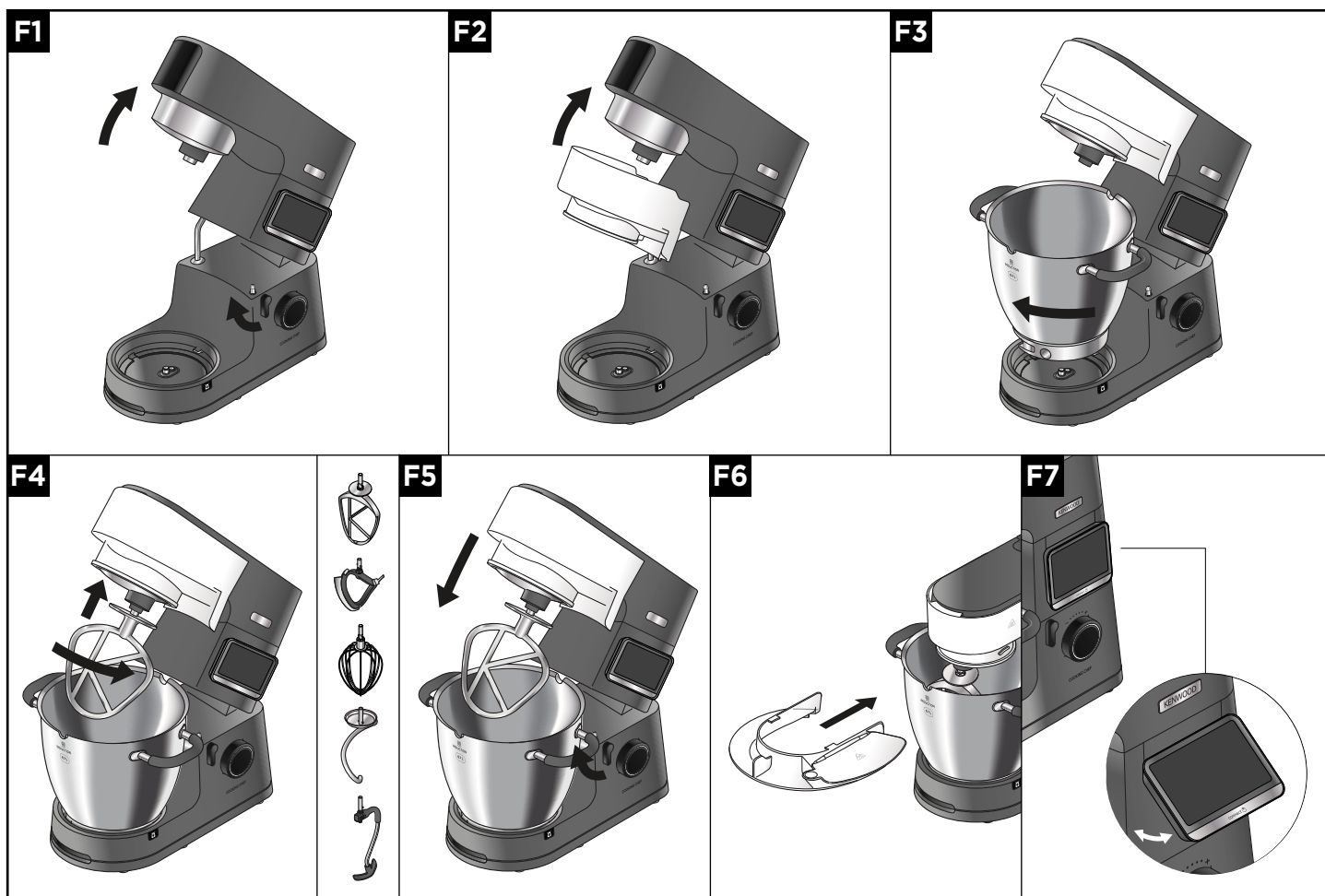
Чтобы сбросить сетевые настройки прибора, выберите Настройки > Подключение > Сетевые настройки > Забыть сеть.

Приложение Kenwood & Me позволяет ограниченно управлять прибором через ваш смартфон или планшет.

- 1 Подключите прибор к сети и нажмите на переключатель Вкл/Выкл, расположенный на боковой поверхности блока питания.
- 2 Приложение можно скачать, отсканировав QR-код, который появится на экране дисплея. (Если QR-код не сканируется при первом включении машины, нажмите на символ wifi  в углу экрана, чтобы получить доступ к QR-коду).
- 3 Следуйте инструкциям на экране.

Подготовка кухонной машины Cooking Chef к работе

Схемы и инструкции по использованию



Важно

- Убедитесь, что зона индукции, датчики температуры и внешняя поверхность дна чаши чистые. Несоблюдение этого правила повлияет на датчик температуры, что приведет к снижению качества приготовления.
- Не следует использовать насадку для смешивания с крюком для теста, К-образной насадкой или насадкой для мягких смесей.

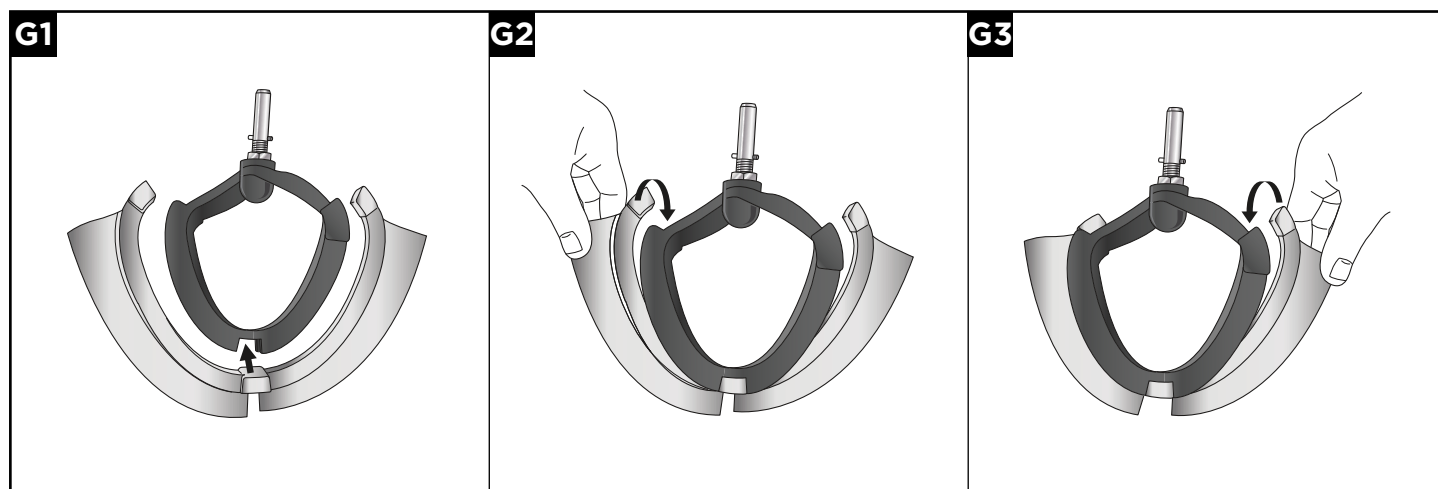
Сборка защиты от брызг

- Защита от брызг состоит из 2 частей: теплозащитный экран и защита от брызг.
- Теплозащитный экран предназначен для защиты головной части прибора от пара, образующегося в процессе приготовления пищи.
- Защиту от брызг можно устанавливать на чашу только в сочетании с теплозащитным экраном.
- Защиту от брызг можно устанавливать и снимать только при условии, что головная часть прибора находится в заблокированном положении и опущена.

- 1 Поверните рычаг поднятия верхней части кухонной машины по часовой стрелке и приподнимите верхнюю часть кухонной машины до фиксированного положения.
- 2 Подтолкните теплозащитный экран вверх к нижней стороне головной части кухонной машины до тех пор, пока он полностью не встанет на место.
- При использовании машины Cooking Chef без нагрева теплозащитный экран можно не устанавливать, если не используется защита от брызг.
- 3 Установите чашу на основание. Для фиксации поверните по часовой стрелке.
- 4 Установите нужную насадку в гнездо для насадок чаши или гнездо для насадки для смешивания, если используется насадка для смешивания, поместите стержень в паз, а затем поверните до фиксации.
- Для снятия насадки выполните шаг 4 в обратном порядке. (После приготовления пищи всегда пользуйтесь кухонными рукавицами при снятии насадок).
- Насадка для смешивания. При использовании насадки для смешивания зажим для смешивания также может использоваться для содействия процессу смешивания, см. раздел "Установка и снятие зажима для смешивания". Насадку для смешивания можно также использовать с венчиком.
- 5 Чтобы опустить головную часть кухонной машины, слегка ее приподнимите, а затем поверните рычаг подъема головной части кухонной машины по часовой стрелке. Опустите до фиксированного положения.
- 6 Поместите защиту от брызг на край чаши, а затем переместите вперед, пока она не встанет на место.
- В процессе перемешивания ингредиенты можно добавлять непосредственно в чашу через загрузочное окошко.
- 7 Чтобы снять защиту от брызг, просто сдвиньте ее в направлении от прибора.
Примечание: Защита от брызг останется прикрепленной к теплозащитному кожуху при приподнятой части кухонной машины, если ее не сняли перед тем, как приподнять головную часть.
- 8 Чтобы снять теплозащитный кожух, поднимите головную часть кухонной машины до фиксации. Снимите насадку, затем снимите кожух с нижней части головной части машины движением вниз. Примечание: Защиту от брызг следует устанавливать или снимать только при условии, что головная часть прибора зафиксирована.
- 9 Угол обзора экрана дисплея можно регулировать. Чтобы отрегулировать угол обзора экрана, прикоснитесь к нижней части экрана и осторожно потяните или подтолкните в нужное положение.

Сборка насадки для мягких смесей

Схемы и инструкции по использованию



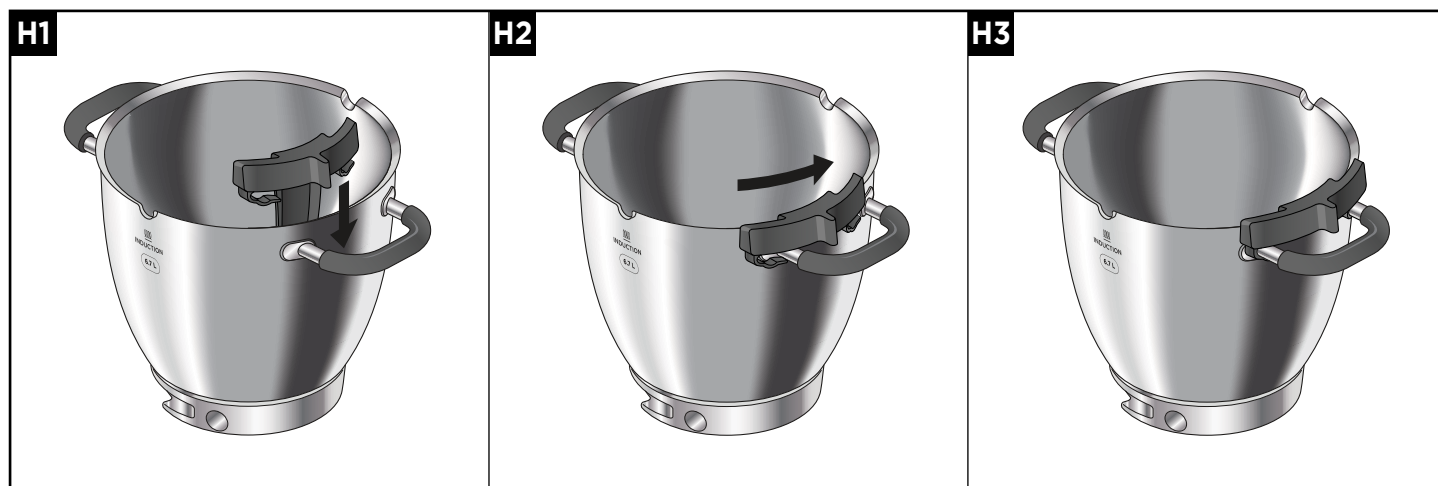
Важно

Вставки-очистители устанавливаются производителем и перед чисткой их всегда необходимо снять.

- 1 Осторожно установите гибкую вставку-очиститель на насадку, поместив основание вставки-очистителя в канавку, а затем аккуратно прикрепите конец так, чтобы он встал на место. Повторите те же действия с другой стороны.

Установка и снятие зажима насадки для смешивания

Схемы и инструкции по использованию



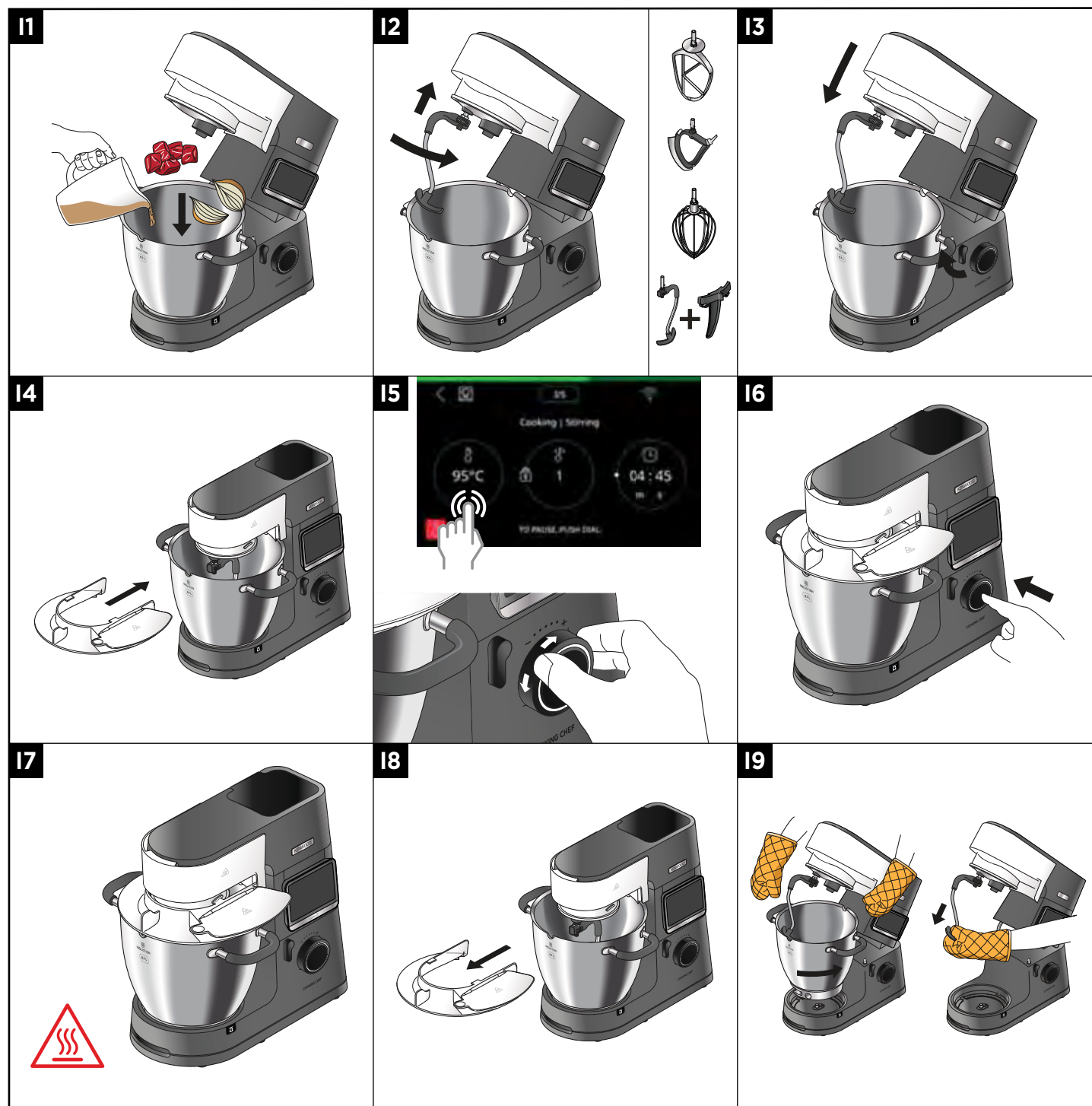
Важно

- Зажим насадки для смешивания не следует использовать при использовании К-образной насадки, венчика или насадки для мягких смесей.
- Зажим насадки для смешивания может использоваться для облегчения процесса смешивания.

- 1 Установите зажим над стороной чаши вертикальным ребром вовнутрь и зажимами снаружи.
- 2 Поверните зажим против часовой стрелки в направлении ручек чаши.
- 3 Для снятия зажима повторите вышеуказанные действия в обратном порядке.

Как пользоваться машиной Cooking Chef - Ручное управление (режим приготовления пищи)

Схемы и инструкции по использованию



Важно

- Соблюдайте осторожность при обращении с любыми частями прибора и прикасаясь к ним в процессе его использования в режиме приготовления или после приготовления, В ЧАСТНОСТИ ПРИКАСАЯСЬ К ЧАШЕ И НАСАДКАМ, поскольку они остаются ГОРЯЧИМИ еще долгое время после выключения.
- При снятии и переносе чаши беритесь за обе боковые ручки. Используйте перчатки для духовки при работе с горячей чашей и горячими насадками.

- 1 Добавьте ингредиенты, необходимые для приготовления пищи.
- 2 Установите необходимый инструмент и защиту от брызг.
- 3 Установите необходимое время, скорость и температуру.
- Поверните диск управления против часовой стрелки, чтобы использовать интервалы перемешивания и импульсный режим.
- Поверните диск управления по часовой стрелке, чтобы использовать устройство в режиме непрерывной скорости.
- 4 Для начала работы нажмите на диск управления.

- Для остановки прибора в любой момент нажмите на диск управления. Если прибор находится в режиме приготовления пищи, будьте осторожны, так как он будет горячим.
 - Для остановки процесса нагрева в любой момент переключите температуру в положение “ВЫКЛ”.
 - Если в какой-то момент работы головная часть кухонной машины окажется в поднятом положении, процесс подогрева будет приостановлен, работа насадки для чаши остановится и не возобновится при опущении головной части. Для перезапуска прибора следует опустить головную часть и нажать на диск управления.
- 5 По завершении программы раздастся 3 звуковых сигнала.
- Примечание: Если время не было установлено, процессы нагрева и смешивания автоматически завершатся после того, как отсчет на таймере дойдет до 8 часов.

Советы и рекомендации - Приготовление пищи

- В некоторых рецептах, особенно в рецептах с высоким содержанием воды, температура приготовления не может быть выше 100 °C (поскольку это точка кипения воды).
- Добавляя ингредиенты в чашу во время приготовления, уменьшите скорость и добавляйте ингредиенты медленно и равномерно.
- Для быстрого нагрева соусов используйте режим непрерывного перемешивания.
- Если во время приготовления используется защита от брызг, всегда снимайте ее перед подъемом головной части кухонной машины. Помните, что на защите от брызг и теплозащитном кожухе образуется конденсат.
- Поднимая головную часть кухонной машины, поднимайте ее медленно, чтобы жидкость с обратной стороны теплозащитного кожуха стекала обратно в чашу.
- Предусмотрено четыре режима задержки перемешивания, которые позволяют выбрать степень перемешивания для конкретного рецепта. Для некоторых рецептов потребуется постоянное перемешивание, чтобы ингредиенты не прилипали ко дну чаши, тогда как для других предпочтительно периодическое перемешивание для сохранения текстуры пищи.

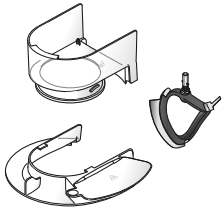
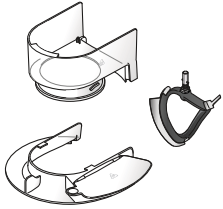
Режим ВСВТ (высокой скорости и температуры) (Для смешивания на высокой скорости при температуре 60°C и выше)

Важно: высокоскоростной высокотемпературный (ВСВТ) режим

- В целях безопасности скорость вращения двигателя автоматически ограничивается при температуре чаши 60°C или выше 60°C, если только не включен режим высокоскоростной высокотемпературной работы (ВСВТ).
- Предупреждающее текстовое сообщение “Осторожно! Горячая чаша с ингредиентами” автоматически отображается на экране, если выбрана скорость без перемешивания (т.е. от минимальной до максимальной или импульсный режим), а температура установлена на 60°C или выше.
- Если машина уже работает на скорости без перемешивания, когда выбрана температура чаши 60°C или выше, двигатель и нагреватель остановятся, и на экране появится предупреждающее сообщение “Осторожно! Горячая чаша с ингредиентами”.
- После того, как вы подтвердили получение предупреждения “Осторожно! Горячая чаша с ингредиентами” нажав кнопку “Согласен”, двигатель увеличит обороты до выбранной скорости и чаша нагреется до выбранной ранее температуры.
- Эту функцию следует использовать ТОЛЬКО с венчиком и/или насадкой для смешивания или насадкой для мягких смесей.
- При использовании высокоскоростного высокотемпературного режима должна быть установлена защита от брызг.
- Не оставляйте машину без присмотра.
- Не превышайте максимальную вместимость при приготовлении пищи, равную 3 литрам.

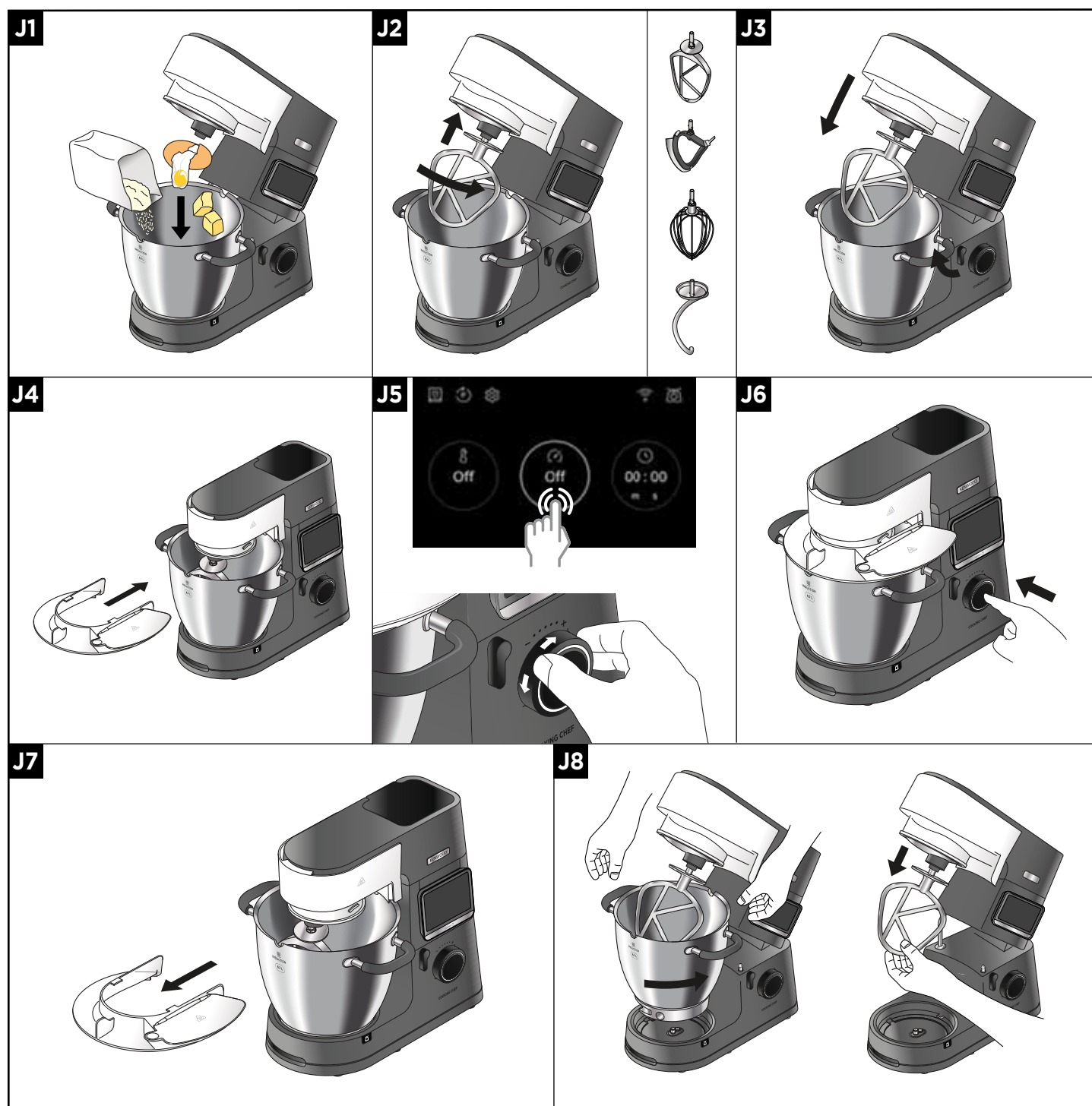
- 1 Выберите время (если применимо), скорость и температуру 60°C или выше.
- 2 На экране дисплея появится предупреждение о том, что вы входите в режим ВСВТ.
- 3 После того как, вы прочтете и примете к сведению предупреждение, нажмите на кнопку «Да», чтобы подтвердить, что вы готовы активировать режим ВСВТ.
- 4 Для начала работы нажмите на диск управления.

Рецепты

Рецепт	Насадка	Заданные/ ручные настройки	Ингредиенты
Заварной крем		Ручные настройки  15 мин  1  85 °C	Добавьте следующие ингредиенты сразу: 250 г цельного молока 250 г сливок двойной жирности 1 ч.л. экстракта ванилина 1 ст. л. кукурузной муки, 96 г яичного желтка, 80 г сахарной пудры } <i>смешать вместе</i>
Рисовый пудинг		Ручные настройки  1 час 15 минут  1  95 °C	Добавьте следующие ингредиенты сразу: 150 г круглозерного риса 1 л цельного молока 75 г сахарной пудры 2 ч.л. экстракта ванилина

Как пользоваться машиной Cooking Chef - Ручное управление (без режима приготовления пищи)

Схемы и инструкции по использованию



Важно

- Не следует использовать венчик для приготовления густых смесей (для тортов “все в одном” и взбивания жира с сахаром).
- Никогда не превышайте указанные максимальные значения вместимости и скорости – вы можете перегрузить машину.
- Перед использованием машины убедитесь, что ножи на нижней стороне прибора и рабочая поверхность чистые и сухие.

1 Добавьте необходимые для смешивания ингредиенты.

2 Установите необходимое время, скорость и температуру.

Примечание: Чтобы использовать машину в качестве миксера без нагрева, выберите Выкл.» При установке температуры.

Поверните диск управления против часовой стрелки, чтобы использовать интервалы перемешивания и импульсный режим.

Поверните диск управления по часовой стрелке, чтобы использовать устройство в режиме непрерывной скорости.

3 Установите необходимый инструмент и защиту от брызг, если требуется.

4 Для начала работы нажмите на диск управления.

- Для остановки прибора в любой момент нажмите на диск управления.

- Если в какой-то момент работы головная часть машины находится в поднятом положении, насадка для чаши остановит работу и не запустится снова при опущении головной части прибора. Для перезапуска прибора опустите головную часть машины и нажмите на диск управления.

5 По завершению программы раздастся 3 звуковых сигнала.

Примечание: Если время не было установлено, процесс перемешивания автоматически завершится, как только таймер дойдет до 8 часов.

Советы и рекомендации (без режима приготовления пищи)

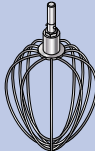
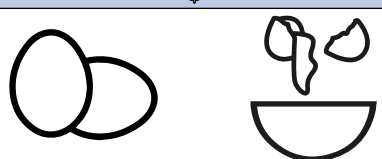
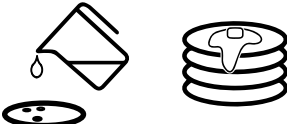
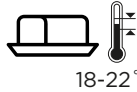
- Во избежание разбрызгивания ингредиентов скорость следует увеличивать постепенно.
- **К-образная насадка** - Для полного перемешивания ингредиентов следует часто останавливать перемешивание и скрести по стенкам чаши лопаткой.
- Используйте холодные ингредиенты для выпечки, если в вашем рецепте не указано иное.
- При взбивании жира и сахара для смесей для торта, всегда используйте жир комнатной температуры или сначала размягчите его.
- **Венчик** - Во избежание повреждения венчика его следует использовать только для легких смесей, таких как яичные белки, сливки и нежирный бисквит.
- Перед взбиванием яичных белков, убедитесь, что на венчике и чаше нет жира или яичного желтка. Наилучшие результаты достигаются при использовании яиц комнатной температуры.

Советы и рекомендации - Крюк для теста

- Никогда не превышайте указанные максимальные значения вместимости и скорости – вы можете перегрузить машину.
- Если вы слышите, что кухонная машина работает с напряжением, выключите, удалите половину теста и обработайте каждую половину отдельно.
- Ингредиенты смешиваются лучше всего, если сначала добавить жидкость.
- Сухие дрожжи (которые требуется восстанавливать): Налейте в чашу теплой воды. Затем добавьте дрожжи и сахар и оставьте на 10 минут до образования пены.
- Свежие дрожжи: раскрошить и рассыпать в муку.
- Другие виды дрожжей: следуйте инструкциям производителя.

Таблица рекомендуемого использования

К 	 (МАКС)		 (Минуты)
  	 910 г	1	2
 	4 кг (смесь из 20 яиц)	Min-Max (Мин-Макс)	2-4
	3 кг	Min-Max (Мин-Макс)	5-10
	 (МАКС)		 (Минуты)
   	1,5 кг	Min-Max (Мин-Макс)	4
 	4 кг (смесь из 20 яиц)	Min-Max (Мин-Макс)	1-2
	3 кг	Min-Max (Мин-Макс)	2-5

К			 (МАКС)		 (Минуты)
			16	Max (Макс)	1½-2
		 250 г 500 г 200 г		Min (Мин)	10 secs
				Max (Макс)	1-½
		 x 2 180 мл		Max (Макс)	1-2
			 (МАКС)		 (Минуты)
		 1,6 кг		Min (Мин)	1
		 H ₂ O 960 г		1	4
		 1,6 кг		Min (Мин)	1
		 720 г 18-22 °C		1	4
		 800 г			
		 180 г			

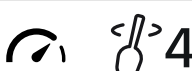
Как пользоваться машиной Cooking Chef - инструменты для чаши (рекомендуемые рабочие скорости и температуры)

			
	20°C-59°C	Min-Max (Мин-Макс)	
	60°C-200°C	Неприменимо	
	20°C-200°C	Min-Max (Мин-Макс)	
	20°C-59°C	Min-1 (Мин-1)	
	60°C-200°C	Неприменимо	
	20°C-59°C	Min-Max (Мин-Макс)	
	60°C-200°C	‘1’ – ‘4’	
	20°C-200°C	‘1’ – ‘4’	
	20°C-200°C	‘1’ – ‘4’	
	20°C-200°C	Min-Max (Мин-Макс)	

Как пользоваться машиной Cooking Chef - Экран дисплея с пояснениями

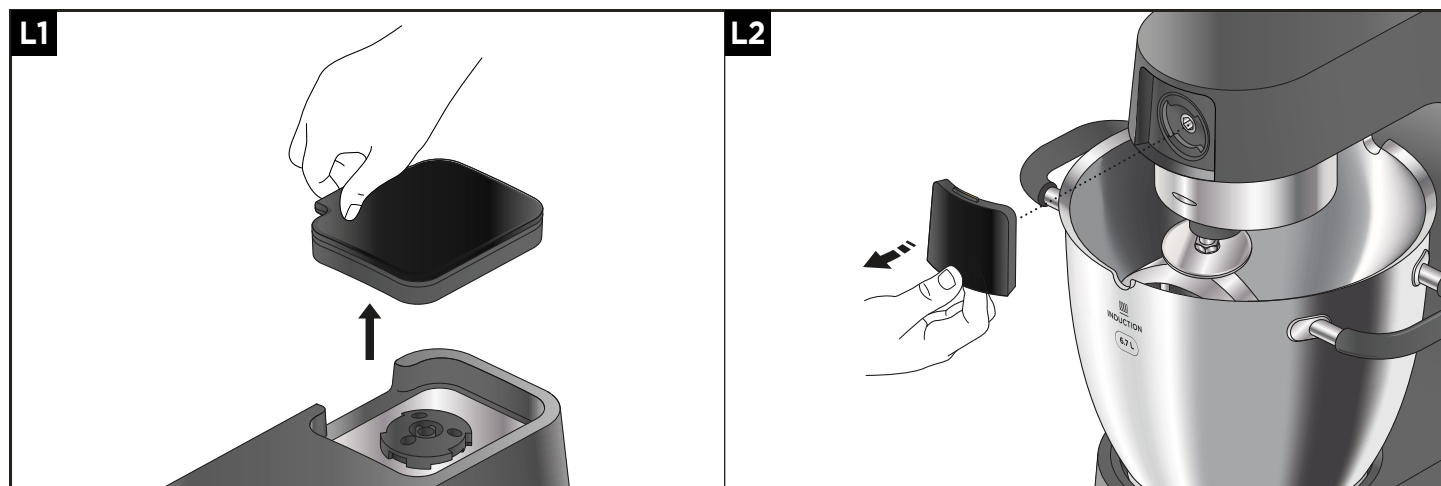
	
	Нажмите на этот значок, чтобы получить доступ к наборам рецептов и рецептам, скачанным из приложения.
	Нажмите на этот значок для перехода к заданным настройкам.
	Нажмите на этот значок, чтобы открыть меню настроек.
	Нажмите на этот значок, чтобы взвесить ингредиенты в чаше или в установленных насадках, не входящих в комплект поставки.
	Показывает выбранную температуру.
	Показывает выбранный интервал перемешивания.
	Показывает выбранное время в часах (ч), минутах (м) и секундах (с).
	Указывает на невозможность отрегулировать настройку (время, скорость или температуру).
	Указывает, что прибор подключен к сети Wi-Fi.
	Показывает, что прибор не подключен к сети Wi-Fi и не сопряжен с учетной записью пользователя.
	Показывает, что Wi-Fi отключен.
	Показывает, что Wi-Fi включен, но нет подключения к интернету.
	Показывает ошибку сервера Wi-Fi.
	Показывает обновление программного обеспечения.

Настройки температуры и скорости

Рекомендуемая температура	45°C	Растапливание шоколада
	72°C – 82°C	Припускание в собственном соку
	98°C – 99°C	Варка на тихом огне
	105°C	Кипячение, пар
	110°C – 130°C	Сотэ из овощей
	200°C	Поджаривание мяса
		Импульсный режим – Для прерывистой работы короткими промежутками на максимальной мощности.
		Интервал перемешивания 1 – кухонная машина будет работать с постоянной низкой скоростью. Используется для добавления легких ингредиентов в более густые смеси.
		Интервал перемешивания 2 – прерывистое перемешивание с короткими паузами. При выборе этой скорости прибор работает прерывисто на медленной скорости, совершая 1.5 оборота каждые 10 секунд.
		Интервал перемешивания 3 – прерывистое перемешивание со средними паузами. При выборе этой скорости прибор работает прерывисто на медленной скорости, совершая 1.5 оборота каждые 30 секунд.
		Интервал перемешивания 4 – прерывистое перемешивание с долгими паузами. При выборе этой скорости прибор работает прерывисто на медленной скорости, совершая 1.5 оборота каждые 5 минут.
		Непрерывные скорости, мин - макс.
	HSHT	Смешивать при температуре выше 60 °C, используя скорости Мин-Макс.

Как пользоваться машиной Cooking Chef - Насадки

Схемы и инструкции по использованию



1 Снимите крышку высокоскоростного/низкоскоростного привода (если применимо).

Крышка высокоскоростного привода

- Для снятия крышки, возьмитесь за ручку и поднимите ее вверх.
- Для установки поместите крышку над приводом и подтолкните вниз.

Крышка низкоскоростного привода

- Для снятия крышки используйте ручку на нижней стороне и потяните ее наружу.
- Для установки поместите захват в верхней части крышки в полость отверстия и протолкните до фиксации.

2 Установите насадку в соответствии с конкретными приложенными инструкциями.

3 Установите необходимое время и скорость.

4 Для запуска нажмите на диск управления.

5 Для остановки прибора в любой момент снова нажмите на диск управления.

Рецепт

Маринад из чернослива

200 г прозрачного жидкого меда

40 г мягкого чернослива

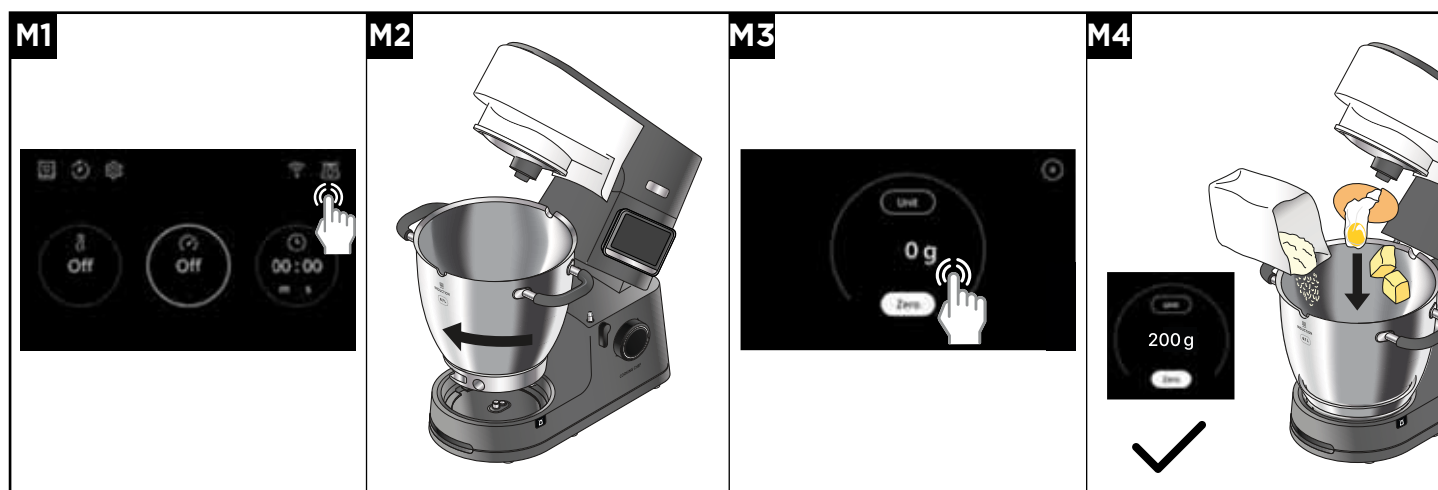
40 мл воды

- 1 Поместите все ингредиенты в мини измельчитель/ мельницу. Поставьте в холодильник на ночь.
- 2 Установите насадку на кухонную машину.
- 3 Включите импульсный режим на 4 секунды.
- 4 Используйте по назначению.

(Примечание: насадка - мини-измельчитель/мельница приобретается отдельно)

Как пользоваться машиной Cooking Chef - Функция взвешивания

Схемы и инструкции по использованию



Важно

- Всегда устанавливайте прибор на сухую, плоскую, устойчивую поверхность перед взвешиванием.
- Не давите на кухонную машину или чашу во время взвешивания, так как это может повлиять на точность работы весов.
- Функцию взвешивания можно использовать при нахождении головной части кухонной машины как в верхнем, так и в нижнем положении.
- Точность взвешивания до 6 кг.

- 1 Выберите функцию взвешивания  на сенсорном экране.
- 2 Установите чашу
- 3 Обнулите весы.
- 4 Взвесьте ингредиенты.
- 5 Для переключения между единицами измерения коснитесь кнопки соответствующей единицы на экране взвешивания.

Как пользоваться кухонной машиной Cooking Chef. Заданные настройки Simple Touch

Схемы и инструкции по использованию



- 1 Выберите меню заданных настроек .
- 2 Выберите настройку, которую вы хотите использовать.
- 3 Следуйте настройкам на дисплее.
- 4 Чтобы остановить устройство в любой момент, нажмите диск управления. Будьте осторожны, т.к. чаша и насадки будут горячими.

Таблица заданных настроек

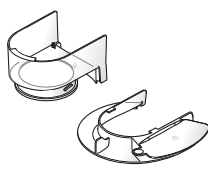
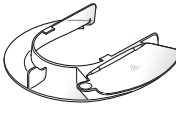
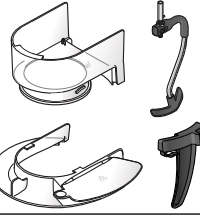
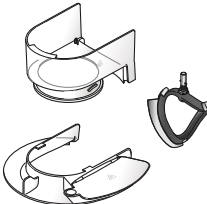
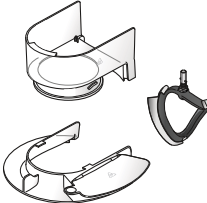
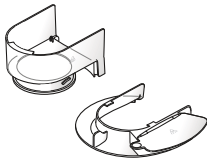
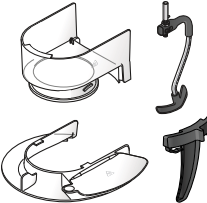
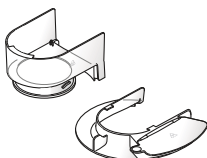
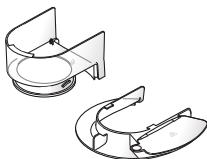
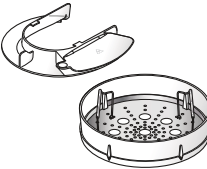
Настройки по умолчанию можно изменить в соответствии с вашим рецептом, если это применимо. Нерегулируемые настройки обозначаются значком  .						
Когда на экране дисплея отображается «Нагрев», таймер не начнет обратный отсчет, пока не будет достигнута требуемая температура.						
Заданная настройка	Рекомендованная насадка	Настройки по умолчанию (регулируемые)		Период сохранения тепла	 (Макс.)	Идеи для рецептов/Использования
Надежные результаты - Взбивание крема		 90 - 120 сек			2 кг	Бисквитный торт “Виктория”, пирожные -корзиночки.
		 3				
		 ВЫКЛ. 				
Надежные результаты - Взбивание яичного белка венчиком		 60 - 140 сек			550 г	Взбивание яичного белка для шоколадного мусса
		 МАКС.				
		 ВЫКЛ. 				
Надежные результаты - взбитые сливки		 65 - 155 сек			1,9 кг	Начинка/Украшение торта Постепенное добавление в шоколадный мусс
		 МАКС.				
		 ВЫКЛ. 				
Замес теста		 10 мин (1 - 15 мин)			 1,6 кг	Хлеб, булочки, пицца
		 мин to 1 (мин - 1)				
		 OFF 				
Расстойка теста		 1 hr (5 мин - 2 час)				Расстойка дрожжевого теста
		 ВЫКЛ. 				
		 30°С (25°С - 25°С)				
Попкорн		 10 мин (5 to 15 мин)			 20 г  20 г	Свежий попкорн домашнего приготовления * Для достижения наилучших результатов всегда используйте заданную настройку.
		 ВЫКЛ. 				
		 180°С 				
Поджаривание мяса		 3 мин - 140 сек 			200 г	Для достижения наилучших результатов поджаривайте мясо партиями по 100-200 г.
		 2 				
		 200°С				
Растапливание шоколада		 5 мин (1 - 10 мин)		30 мин	500 г	Шоколадный мусс
		 1 		4		
		 60°С		35°С		

Таблица заданных настроек

Заданная настройка	Рекомендованная насадка	Настройки по умолчанию (регулируемые)		Период сохранения тепла	 (Макс.)	Идеи для рецептов/Использования
Ру		 4 мин (4 - 15 мин)			 80 г  80 г	Используйте в качестве основы для различных соусов
		 1				
		 95 °C (95 °C - 120 °C)				
Соус бешамель		 12 мин (4 - 10 мин)	30 мин		 80 г  80 г  1 L	Базовый белый соус для различных блюд
		 1	4			
		 90 °C - 95 °C (90 °C - 120 °C)	65 °C			
Жарка с минимальным количеством масла		 4 мин			 200 - 250 мл растительного масла	Для наилучших результатов используйте арахисовое или растительное масло. Готовьте партиями, обжаривайте до хрустящей корочки.
		 2				
		 180 °C				
Сотэ из овощей		 3 мин (3 - 6 мин)			2 ст. ложки растительного масла	Овощи, Мясо, Морепродукты
		 2				
		 120 °C (110 °C - 130 °C)				
Варка на тихом огне без кипения		 12 мин (3 мин - 2 час)	30 мин		2 литра	Тушеные блюда Запеканки Овощной бульон
		 2 - 4	4			
		 98 °C - 140 °C (90 °C - 140 °C)	65 °C			
Варка		 23 мин (3 - 45 мин)			2 литра	Овощи Макаронные изделия
		 ВЫКЛ.				
		 105 °C - 140 °C (105 °C - 140 °C)				
Пар		 23 мин (5 мин - 45 мин)			450 г	Лосось папильот
		 ВЫКЛ.				
		 100 °C				

Как пользоваться машиной Cooking Chef - Насадка - пароварка

Схемы и инструкции по использованию



Важно

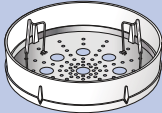
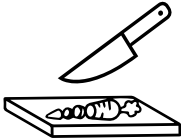
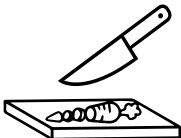
- Соблюдайте осторожность при работе с прибором: любая жидкость, конденсат, часть насадки - пароварки или кухонной машины сильно нагреваются в процессе работы. Используйте кухонные рукавицы.
- Во время использования насадки-пароварки нельзя устанавливать насадку для смешивания.
- Прибор не должен выпариваться насухо, всегда наливайте необходимое количество воды.
- При использовании насадки-пароварки машина Cooking Chef всегда должна находиться подальше от стен и нависающих шкафов: пар может привести к их повреждению.

- 1 Поместите съемный лоток на ровную поверхность так, чтобы ручки были повернуты вовнутрь.
- 2 Установите опорное кольцо на лоток, так, чтобы опоры ручек на кольце были рядом с V-образным вырезами в лотке.
- 3 Разложите ручки и закрепите их на опорах для ручек.
- 4 Поместите приготовляемую еду на лоток. Овощи следует тщательно вымыть и при необходимости очистить от кожуры.
- 5 Добавьте в чашу необходимое количество воды (см. таблицу рекомендуемого использования). Лучше всего использовать фильтрованную воду, так как это препятствует образованию накипи и пятен.
- 6 Поместите собранную пароварку в чашу, она сама встанет на нужной высоте. Верхний край собранной пароварки должен находиться примерно на 5 см ниже верхнего края чаши.
- 7 Установите теплозащитный кожух на головную часть кухонной машины.
- 8 Установите чашу и насадку- пароварку на кухонную машину.
- 9 Опустите голову кухонной машины и затем установите защиту от брызг.
- 10 Выберите заданную настройку "Пар" и отрегулируйте время приготовления (по таблице рекомендуемого использования). Для запуска нажмите на диск управления.
- 11 Готовьте столько, сколько необходимо.
- 12 Снимите защиту от брызг.
- 13 Поднимите головную часть кухонной машины.
- 14 Достаньте насадку-пароварку, удерживая ее за ручки так, чтобы они не могли сложиться внутрь (при извлечении пароварки из чаши используйте защитные перчатки).
- 15 Поставьте насадку-пароварку на большую тарелку или подходящий контейнер.
- 16 Разблокируйте ручки и сложите их внутрь. Поднимите опорное кольцо и раскройте ручки.
- 17 Достаньте приготовленную пищу.

Советы

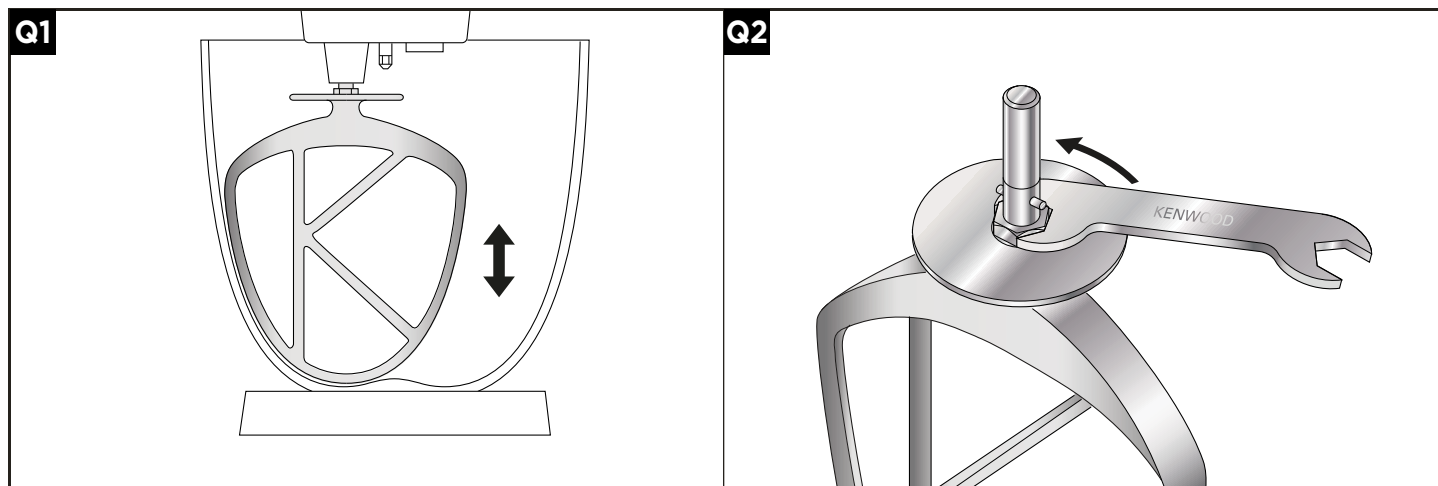
- Жидкость, оставшаяся в чаше, хорошо подходит для приготовления супа или бульона. Будьте осторожны, она будет очень горячей.
- Кусочки продуктов не должны плотно прилегать друг к другу, между ними должно оставаться место.
- При обработке большого объема ингредиентов их следует помешивать по истечении половины установленного времени.
- Для равномерной готовки нарежьте продукты одинаковыми кусочками.
- Если вы готовите на пару более одного вида продуктов или какой-либо продукт требует меньшего времени приготовления, добавьте его позже.
- Если снять крышку загрузочного окошка или защиту от брызг, пар будет выходить наружу и процесс готовки может занять больше времени.
- После того как кухонная машина автоматически отключается, процесс готовки не прекращается, поэтому рекомендуется сразу же вынимать готовые продукты.
- Если по окончании цикла продукты не совсем готовы, снова установите время приготовления. Возможно, необходимо добавить больше воды.
- Приведенное ниже время приготовления - это всего лишь рекомендации. Перед употреблением пищи, убедитесь, что она полностью готова.

Таблица рекомендуемого использования

Р 		 (МАКС)	 (Минуты)	H₂O
		450 г	20	500 мл
		3	15	500 мл
  		450 г	15	500 мл
 		450 г	20-30	650 мл
		450 г	30-40	650 мл
		300 г	30-40	650 мл
 		450 г	15-20	500 мл

Регулировка насадок

Схемы и инструкции по использованию



Важно

- Крюк для теста: эта насадка настраивается на заводе и не регулируется.
- Венчик и К-образная насадка. Венчик и К-образная насадка должны почти касаться дна чаши. При необходимости отрегулируйте высоту с помощью прилагаемого гаечного ключа.
- Насадка для смешивания и насадка для мягких смесей. Насадка для смешивания и насадка для мягких смесей должны едва касаться дна чаши.

Венчик, К-образная насадка, насадка для мягких смесей - регулировка

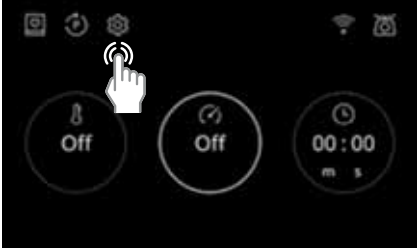
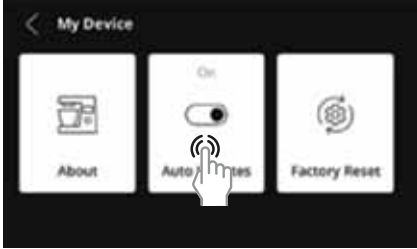
- 1 Отключите прибор от сети.
- 2 Поднимите головную часть прибора и вставьте венчик, К-образную насадку или насадку для мягких смесей.
- 3 Опустите верхнюю часть кухонной машины. Если необходимо отрегулировать зазор, поднимите верхнюю часть кухонной машины и снимите насадку.
- 4 С помощью гаечного ключа открутите гайку, чтобы можно было регулировать положение вала. Чтобы опустить насадку ближе к дну чаши, поверните вал против часовой стрелки. Чтобы приподнять насадку, поверните вал по часовой стрелке.
- 5 Закрутите гайку.
- 6 Установите насадку на кухонную машину и опустите ее головную часть.
- 7 Повторяйте вышеописанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.

Регулировка насадки для смешивания

- 1 Отключите прибор от сети.
- 2 Поднимите головную часть машины и вставьте насадку для смешивания.
- 3 Опустите головную часть кухонной машины. Если насадку нужно отрегулировать, поднимите головную часть кухонной машины и, пользуясь гаечным ключом, ослабьте гайку, а затем опустите головную часть кухонной машины.
- 4 Для того, чтобы опустить насадку ближе к дну чаши, поверните регулировочный диск по часовой стрелке. Чтобы поднять насадку так, чтобы она была подальше от дна чаши, поверните регулировочный диск против часовой стрелки.
- 5 Тщательно закрутите гайку снова.

Обновление программного обеспечения

- При первом использовании и в течение всего срока службы вашему прибору может потребоваться обновление программного обеспечения.
- Чтобы сделать обновление возможным, прибор должен быть подключен к интернету. Для подключения к интернету следуйте указаниям раздела "Подключение к приложению Kenwood & Me" в руководстве по эксплуатации.
- Для вашего прибора предусмотрено два типа обновлений.
 - 1) Обязательное обновление программного обеспечения
 - 2) Обновление программного обеспечения
- Обновление программного обеспечения происходит автоматически и поддерживается по умолчанию.
- Для необязательных обновлений программного обеспечения можно отключить автоматическое обновление, это можно сделать через меню настроек.

R1 	R2 	R3 
---	--	---

Важно • Переключение автообновления в положение "OFF" не остановит обязательные обновления. Обязательные обновления будут происходить автоматически. • Не выключайте прибор в процессе обновления.
--

	Идет процесс автоматического обновления. Нажмите на значок WiFi, чтобы получить дополнительные сведения о типе обновления программного обеспечения.
	Экраны с информацией о состоянии.
	Нажмите на этот значок, чтобы получить дальнейшие пояснения по поводу обязательного обновления программного обеспечения.
	Указывает на то, что обновление программного обеспечения завершено. Нажмите на значок для получения дополнительной информации.
	Означает, что обновление программного обеспечения не удалось. Нажмите на значок для получения подробной информации.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Информация о коде даты производства может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.

Например: 4-я неделя января 2024 года = 24T04

Модельность	TYPE: KCL96
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Максимальная суммарная мощность	2000 Вт
Мощность двигателя	1500 Вт
Мощность нагревателя	1500 Вт
Условия хранения:	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %
Срок хранения:	Не ограничен.
Срок службы:	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации:	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки:	Во время транспортировки не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации:	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Адрес производителя:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
Импортёр и уполномоченная организация на принятие претензий:
ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Сущёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +8-800-500-56-06

Руководство по устранению неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Кухонная машина не работает в режиме нагрева, отображается сообщение об ошибке и звучит предупредительный сигнал.	Сработал один из датчиков безопасности.	Проверьте, есть ли в сообщении на экране указание на причину. - Опустите и заблокируйте головную часть кухонной машины. - Правильно установите все крышки приводов. - Правильно установите теплозащитный кожух. - Правильно установите чашу Cooking Chef.
Кухонная машина меняет скорость или в процессе приготовления скорость ограничена.	Скорость автоматически ограничивается, когда содержимое чаши достигает 60 °C и загорается предупреждающий индикатор высокой температуры.	Это меры обеспечения безопасности.
Пища подгорает на дне чаши.	1 Выбранная настройка температуры может быть слишком высокой. 2 Используется неподходящая насадка. 3 Задержка перемешивания слишком велика. 4 Насадка может находиться в чаше недостаточно низко. 5 Таймер установлен на слишком длительное время. 6 Датчик и/или нижняя сторона чаши могут быть загрязнены.	1 Уменьшите температуру. 2 Убедитесь, что наиболее подходящая насадка используется и отрегулирована правильно. 3 Увеличьте частоту задержки перемешивания или увеличьте до непрерывного режима. 4 Отрегулируйте насадку. 5 Готовьте в течение более короткого времени (убедитесь, что еда готова). 6 Убедитесь, что указанные места чистые и сухие.
Неравномерность консистенции пищи	1 Выбрана слишком высокая температура. 2 Задержка при помешивании происходит слишком часто. 3 Ингредиенты готовятся слишком долго. 4 Используется неправильная насадка.	1 Уменьшите температуру. 2 Сократите задержки при помешивании. 3 Уменьшите время приготовления (однако пища должна пройти достаточную термообработку). 4 Проверьте, используется ли подходящая насадка.
Неравномерная скорость перемешивания.	1 Ингредиенты слишком крупные или твердые.	1 Нарежьте продукты на мелкие кусочки, выньте косточки из фруктов, медленно растопите ингредиенты, не опуская насадку в чашу (однако скорость должна быть выбрана). 2 Добавьте ингредиенты после опускания головной части кухонной машины. 3 Проверьте, используется ли подходящая насадка.
Трудно закрыть головную часть кухонной машины.	1 Твердые ингредиенты, например, шоколад на дне чаши, препятствуют фиксации головной части машины. 2 Неправильно установлена насадка для смешивания.	1 Добавьте ингредиенты после того, как опустится головная часть машины. 2 Насадка для смешивания должна быть подсоединена к приводу для насадки для смешивания.
Ограниченная скорость мотора при использовании насадок.	Установлена горячая чаша.	Снимите чашу или охладите ее до температуры ниже 60°C.
Венчик или К-образная насадка стучит по дну чаши или не достает до ингредиентов на дне чаши. Насадка для мягких смесей не подбирает ингредиенты со дна чаши.	Насадка установлена на несоответствующей высоте и требуется регулировка.	Отрегулируйте высоту с помощью соответствующего гаечного ключа - см. раздел "Регулировка высоты насадки".

Руководство по устранению неисправностей (продолжение)

Проблема	Причина	Решение
Венчик, К - образная насадка или насадка для мягких смесей стучат об зажим насадки для смешивания.	Зажим насадки для смешивания установлен.	Снимите зажим: его следует использовать только в сочетании с насадкой для смешивания.
Не удается установить низкоскоростные насадки.	Проверьте насадку на совместимость с моделью машины. Требуется шестигранное крепление (модель KAX) 	Насадка должна быть снабжена шестигранным креплением  , чтобы устанавливаться на этот привод. Если ваша насадка снабжена штоковым креплением Bar  , вам следует воспользоваться адаптером KAT002ME, чтобы установить ее в привод системы фиксации Твист вашей кухонной машины. <i>Дополнительную информацию см. на сайте www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Кухонная машина останавливается во время работы.	Включилась защита от перегрузки или перегрева. Превышена максимальная вместимость.	Отключите устройство и устраните помеху или источник перегрузки. Если машина не заработает, удалите часть ингредиентов, чтобы снизить нагрузку, и перезапустите. Если и это не помогает решить проблему, отключите устройство и дайте постоять 15 минут. Включите прибор в сеть и повторно выберите скорость. Если не удастся запустить прибор, используя указанную выше процедуру, обратитесь в службу поддержки клиентов.
Кухонная машина останавливается в процессе работы.	Головная часть кухонной машины находится в поднятом положении.	Опустите головную часть машины и перезапустите прибор.
Экран гаснет.	Машина оставалась включенной в сеть в течение 19 минут без работы и перешла в режим отключения.	Нажмите на сенсорный экран или поверните диск управления чтобы перезагрузить.
Кухонная машина останавливается во время работы.	Снят теплозащитный кожух или крышка привода	Установите теплозащитный кожух или крышку привода и перезапустите машину.
На экране дисплея отображен цифро - буквенный код ошибки.	Прибор не работает как положено.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
Нет питания на устройстве / экран не включается.	Устройство не подключено к сети. Не работает выключатель On/Off. Прибор перешел в режим отключения.	Убедитесь, что устройство подключено к сети. Установите выключатель On/Off в положение Вкл "I". Коснитесь экрана дисплея или поверните диск управления.
Устройство не работает.	Диск управления не нажат.	Для запуска процесса готовки нажмите на диск управления.
Таймер на экране дисплея не показывает обратный отсчет времени.	На стадии подогрева обратный отсчет времени на таймере будет происходить только по достижении нужной температуры или по истечении 5 минут. Установленная температура превышает 100°C, но содержание воды в ингредиентах препятствует тому, чтобы температура превысила 100°C.	Нормальная работа. Уменьшить или выбрать правильную температуру.
Температура содержимого чаши не превышает 100°C.	Содержание воды в ингредиентах может препятствовать тому, чтобы температура превысила 100°C.	Нормальная работа.
Затрудненное движение или вибрация в процессе работы.	Чаша загружена неравномерно, что вызывает чрезмерную вибрацию. Превышена максимальная вместимость. Вы используете не ту насадку, которую надо, или установили не ту скорость.	Уменьшить количество продуктов или перераспределить их в чаше и снова включить прибор. См. инструкции по соответствующей программе и таблицы рекомендованных скоростей, чтобы использовать ту насадку, которую надо, и правильную скорость.

Руководство по устранению неисправностей (продолжение)

Проблема	Причина	Решение
	Невозможно найти известную сеть Wi-Fi	Возможно, устройство переместилось, роутер выключен или может потребоваться его перезапуск.
	Wi-Fi доступен, но не удастся подключиться к облачным серверам.	Может потребоваться перезапуск роутера или следует связаться с вашим интернет-провайдером. Проверьте, есть ли соединение с интернетом по локальной сети.
Определение звуковых сигналов прибора		
Один сигнал	Пользователь нажимает на параметр и меняет настройку. Длительное нажатие на параметры - сброс настроек при невключенном приборе. Машина сопряжена с учетной записью пользователя и успешно подключена к интернету.	Нормальная работа Нормальная работа Нормальная работа
Двойной сигнал	Предупреждает пользователя в следующих случаях: A) Нет крышки высокоскоростного привода B) Нет крышки низкоскоростного привода C) Нет чаши D) Нет теплозащитного кожуха	A) Снова установите крышку высокоскоростного привода B) Снова установите крышку низкоскоростного привода C) Установите чашу D) Установите теплозащитный кожух
Тройной сигнал	Ошибки в работе машины, включая следующие: • Перегрузка двигателя • Ошибка нагревателя • Другие ошибки - пожалуйста, ознакомьтесь с фактическим кодом ошибки и действиями, которые будут указаны на экране.	Ошибка повторяется каждую минуту до тех пор, пока не отключить или не включить питание
Два сигнала	При нажатии на диск идет запуск работы	Нормальная работа
Три сигнала	Уведомление, которое означает следующее: • Истечение срока таймера в ручном режиме. • Истечение таймера в режиме OBR. • Окончание цикла поддержания тепла.	Нормальная работа
При обращении в службу поддержки клиентов вас могут попросить предоставить подробную информацию о версии программного обеспечения. Ее можно найти, нажав кнопку в меню настроек и выбрав раздел "Информация об устройстве".		
На дисплее отображается "- -".	Шкала обнуляется.	Нормальная работа.
На экране дисплея отображается отрицательное значение.	Дисплей не обнулен, и удалены либо ингредиенты, либо чаша/крышка/насадка. Ингредиенты или отдельные предметы прижаты к прибору или находятся под ним. Прибор прижат к стене.	Или обнулите экран, замените недостающие ингредиенты или снова установите чашу . Не должно быть ингредиентов или предметов, прижатых к прибору, или находящихся под ним. Между прибором и стенами должно быть определенное пространство. Обнулите дисплей перед тем, как взвешивать следующие ингредиенты.
На дисплее не отображаются малые количества.	Взвешивается слишком малое количество.	Используйте чайную или столовую ложку для измерения очень малых объемов.
На дисплее меняется показатель веса.	Во время работы прибор перемещался. До края чаши дотронулись во время взвешивания ингредиентов.	Всегда устанавливайте прибор на сухой, ровной, устойчивой поверхности перед взвешиванием. Не перемещайте прибор и не прикасайтесь к чаше при включенном режиме взвешивания. Обнулите дисплей перед тем, как взвешивать следующие ингредиенты.

Руководство по устранению неисправностей (продолжение)

Проблема	Причина	Решение
Невозможно быстро переключиться между метрическими и британскими единицами измерения.	Прибор перенастраивается на отображение выбранной ранее единицы и системы измерения.	Подождите 5 секунд и попробуйте снова.
Функция взвешивания в приложении (отображение веса на мобильном устройстве) реагирует медленно.	Слабый сигнал WiFi. Мобильное устройство не подключено к одной и той же локальной домашней сети WiFi.	Убедитесь, что прибор имеет хороший уровень сигнала (обратитесь к своему интернет-провайдеру за руководством по улучшению). Убедитесь, что мобильное устройство подключено к той же локальной домашней WiFi сети, что и прибор (перейдите к настройкам мобильного устройства и выберите локальную сеть WiFi).
Если проблема не решается, свяжитесь с ближайшим официальным центром по обслуживанию приборов Kenwood. Актуальные контактные данные вашего ближайшего авторизованного сервисного центра Kenwood вы найдёте на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте вашей страны.		

Информация по экодизайну

Сетевой порт: Единый сетевой порт WiFi, активирован по умолчанию.

Номер модели:	TYPE: KCL96
Высокочастотный диапазон:	WiFi: 2412 - 2472 МГц Bluetooth (с малым потреблением энергии): 2402 - 2480 МГц
Макс. передаваемая мощность:	WiFi: < 20 дБм Bluetooth (с малым потреблением энергии): < 10дБм
Информация о подключении	WiFi: 2.4МГц ИИЭР 802.11 b / g / n Bluetooth® с малым потреблением энергии

Модель KCL96 имеет один сетевой порт WiFi и предназначена для изменения настроек, контроля и остановки процесса приготовления и сетевого оборудования.

- Сетевой порт можно отключить в меню настроек, выбрав "Настройка > Соединение > WiFi Выкл".
- Сетевой порт можно снова активировать в меню настроек, выбрав "Настройка > Соединение > WiFi Вкл".

Повторная активация: Прибор находящийся **бу** находящийся в режиме отключения, можно активировать снова, коснувшись экрана дисплея или повернув диск управления.

Сброс настроек до заводских значений

При утилизации прибора важно сбросить его к заводским настройкам для защиты ваших личных данных. При выборе этой опции все данные, хранящиеся на устройстве, будут удалены, а заводские настройки восстановлены. Для сброса к заводским настройкам выберите "Настройки > Мое устройство > Сброс на заводские настройки."

Қазақша

● Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат	70-71
● Токқа қоспас бұрын	72
● Күтім көрсету және тазалау	72-73
● Бөлшектер тізімі	74-75
● Kenwood & Me қолданбасына қосылу	75-76
○ Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары	75-76
● Cooking Chef құрылғысының параметрлерін орнату үшін	76-77
○ Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары	76-77
● Крем шайқағышты құрастыру үшін	77
○ Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары	77
● Араластыруға көмекші қысқышты салу және алу	78
○ Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары	78
● Cooking Chef құрылғысын пайдалану үшін - қолмен басқару (пісіру режимі)	79-80
○ Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары	79-80
○ Жоғары жылдамдық, жоғары температура режимі (HSHT)	80
○ Рецепттер	80
● Cooking Chef құрылғысын пайдалану үшін - қолмен басқару (Пісіру емес)	81-84
○ Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары	81-82
○ Пайдалану кестесі	83-84
● Тостаған құралдары (ұсынылатын Жұмыс жылдамдығы мен температуралары)	85
● Cooking Chef құрылғыңызды пайдалану үшін – дисплей экранының түсіндірмесі	86
● Температура және жылдамдық параметрлері	87
● Cooking Chef құрылғыңызды пайдалану үшін – тіркемелер	87
○ Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары	87
● Рецепттер	88
● Cooking Chef құрылғыңызды пайдалану үшін – салмақ өлшеу функциясы	88
○ Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары	88
● Cooking Chef құрылғыңызды пайдалану үшін - Қарапайым сенсорлық алдын ала орнатылған параметрлер	89
○ Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары	89
○ Алдын ала орнатылған параметрлерді пайдалану кестесі	90-91
● Cooking Chef құрылғыңызды пайдалану үшін – буқазан тіркемесі	92-94
○ Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары	92-93
○ Пайдалану кестесі	94
● Құрал реттеу	95
○ Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары	95
● Бағдарламалық құрал жаңартулары	96
● Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес	97
● Ақаулықтарды жою нұсқаулығы	98-100
● Экожүйе ақпараты	101

Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат

Маңызды ескертпе - электрондық медициналық импланттар

- Барлық ыстық шығаратын өнімдер сияқты бұл құрылғы қысқа ауқымды магниттік өрістерді туғызады. Тым жақын аймақтағы пайдаланушыда немесе адамда электрлік ынталандыру құралы немесе басқа да белсенді импланттар болатын болса, денсаулыққа зиян келтірудің алдын алу үшін кез келген ықтимал сәйкессіздікке қатысты қолданбас бұрын дәрігермен кеңесіңіз.
- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз. (Құрылғы негізіндегі ешбір жапсырманы алып тастауға болмайды.)
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- ҚОСУ/ӨШІРУ қосқышының розеткадан ажырату алдында **әрқашан «О» (ӨШІРУ/І)** күйінде екеніне көз жеткізіңіз..
- **Әрқашан** құралдарды/тіркемелерді орнату немесе алу алдында, пайдаланғаннан кейін және тазалау алдында құрылғыны өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Дене мүшелеріңізді, шашыңызды, зергерлік бұйымдарыңызды және кең киімдеріңізді қозғалатын бөліктерден және бекітілген тіркемелерден **әрқашан** алыс ұстаңыз.
- **Ешқашан** саусақтарыңызды топсалы механизмге салмаңыз.
- Ұсынылған пайдалану кестесінде көрсетілген максималды мөлшерлер мен жылдамдықтардан ешқашан асырмаңыз (**К** және **Р** кестелерін қараңыз).
- Тостағанға ыстық сұйықтық құйылып жатса, абай болыңыз, себебі кенеттен буланып, құрылғыдан шығып кетуі мүмкін.
- Тіркемені қолданған кезде, онымен бірге берілетін қауіпсіздік нұсқауларын оқыңыз.
- Бұл құрылғыны көтерген кезде, **әрқашан** абай болыңыз, себебі ол ауыр. Көтеру алдында құрылғы басының құлыпталғанына және тостағанның, құралдардың, шығыс қақпақтарының және сымның бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны жылжитқанда, әрқашан тұғырдан және миксер басынан ұстаңыз. Құрылғыны тостағанның тұтқасынан немесе баяу жылдамдықты шығысқа немесе жоғары жылдамдықты шығысқа орнатылған тіркемелерден ұстауға немесе көтеруге **болмайды**.
- Балалардың қолы жететін жерде **ешқашан** сымның салбырап тұруын болдырмаңыз.
- Қуат бөлігін, сымды немесе ашаны **ешқашан** ылғалдамаңыз.
- Ауа желдеткіштеріне **ешқашан** ешнәрсе салмаңыз.
- Осы құрылғыны қолданған кезде оны шетінен алыстау деңгейдегі беткейге қойыңыз. Оның кемінде 10 см қабырғадан алыс болуын және желдеткіштердің блокталмауын қамтамасыз етіңіз. Ілініп тұрған шкафтардың астына қоймаңыз.
- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Сенсорлық экранды басу кезінде тым көп күш салуға және оны пайдалану үшін өткір заттарды қолдануға **болмайды**.
- Ауыр қоспаларды (мысалы, май мен қантты) араластыру үшін шайқағышты пайдалануға **болмайды**, себебі ол зақымдалуы мүмкін.
- Қуат сымы шиеленісіп қалуы немесе шалынып қалу нәтижесінде туындайтын қауіпті азайту үшін қолданылады. Абайлап қолданылатын болса, ұзартқыш сымдарды пайдалануға да болады. Ұзартқыш сым қолданылатын болса;
 - Ұзартқыш сымның таңбаланған электр күші кемінде құрылғының электр күшімен бірдей болу керек және;
 - Ол балалар тартуы мүмкін немесе кездейсоқ шалынып кетуі мүмкін жоғарғы ұзын ас үй үстелінің немесе үстел бетінің үстінде салбырап тұрмау керек.
 - Ұзартқыш сым жерге тұйықталған 3 желілі сым болуы керек. Құрылғының электрлік көрсеткіштері құрылғының төменгі жағында көрсетілген.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Құрылғыны **тек** үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.
- Максималды мән ең үлкен жүктемені алатын мини чоппер/ұсақтағыш тіркемесіне негізделеді. Өзге тіркемелер азырақ жүктемені алуы мүмкін.
- Бұл құрал сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі ретінде жұмыс істеуге арналмаған.
- Араластырғыштың басын бекітілген қондырғымен қозғап көтеруге **болмайды**, ас машина тұрақсыз болуы мүмкін.
- Құрылғыны жиек маңайында жұмыс істетуге немесе жұмыс беткейінен шығып тұратындай етіп қоюға немесе тіркеме орнатылған кезде оған күш түсіруге **болмайды**, себебі бұл құрылғының тұрақсызданып, аударылып кетуіне және нәтижесінде зақым алуға әкелуі мүмкін.
- **Ешқашан** рұқсат етілмеген тіркемені пайдаланбаңыз.
- Бір уақытта бірнеше шығысты (тостаған құралының шығысы және төмен жылдамдықты шығыс) пайдалануға **болмайды**.
- Тостаған құралын пайдаланған кезде, құрылғының жұмыс барысында тостағанның орнатылғанына үнемі көз жеткізіңіз.

Пісіру режимі

- Барлық индукциялық плита құрылғылары сияқты қолданыста болғанда жабдықтың жанына несие карталарын, магнитті медиа құрылғыларын немесе сезімтал электрондық құрылғыларды қоймаңыз.
- Пісіру режимінде болмаған кезде құрылғыны **ешқашан** қараусыз қалдырмаңыз.
- Құралды пісіру режимінде назарсыз қалдырған кезде келесілерді ескеріңіз:
 - өңделетін температура және максималды сан көрсеткіштеріне қатысты нұсқаулар ұсталғанын тексеріңіз;
 - құрылғы мен сым балалар қолы жетпейтін және жұмыс беті жиегінен алыс орынға орналастырылғанын тексеріңіз;
 - жеткілікті сұйықтық қосылғанын және тағам күйіп кетпегенін тексеру үшін жүйелі негізде тексеріңіз.
- Зақымдалған құралды **ешқашан** қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
 - **Ешқашан** рұқсат етілмеген тіркемені немесе бір уақытта бірнеше тіркемені қолданбаңыз.
 - **Ешқашан** ең жоғарғы көлемдерінен асырмаңыз және индукциялық жылытқышты пайдаланған кезде ешқашан табақтың ішкі жағында таңбаланған ең жоғарғы 3 литр толтыру деңгейінен асырмаңыз.
- Пісіру режимінде немесе пісіргеннен кейін пайдаланған кезде құрылғының кез келген бөлігін, ӘСІРЕСЕ ТОСТАҒАНДЫ, ШАШЫРАНДЫЛАРДАН ҚОРҒАҒЫШТЫ ЖӘНЕ ҚҰРАЛДАРДЫ ұстаған кезде немесе жанасқан кезде, **әрқашан** абай болыңыз, өйткені олар құрылғы сөнгеннен кейін ұзақ уақыт бойы ЫСТЫҚ күйде қалады. Тостағанды алу және тасымалдау үшін тұтқаларды пайдаланыңыз.
- Ыстық табақты және ыстық араластыру құралдарын қолданған кезде пеш қолғаптарын қолданыңыз.
- Өнімде белгіленген  таңба қолданыс барысында ысуы мүмкін болған беткейді білдіреді.
- Тостаған құралдарын ұзақ пайдаланғаннан кейін алып жатқанда **әрқашан** сақ болыңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін. Тостағанның астыңғы жағы қыздыру тоқтағаннан кейін ұзақ уақыт ыстық болады.
- **Әрқашан** ұстаған кезде абай болыңыз және тостағанды ыстыққа сезімтал беттерге қойғанда, жұмыс бетін қорғайтын төсенішті пайдаланыңыз.
- **Әрқашан** миксер тостағанынан бу шығып кетпеуін қадағалаңыз, әсіресе шашырандылардан қорғағыштағы қақпақты ашқанда немесе миксер басын көтергенде.
- Ыстық тағамды миксерден блендерге тасымалдаған кезде, ингредиенттерді блендерге салмас бұрын, әрқашан бөлме температурасына дейін салқындатып алыңыз.
- **Тек** қана осы құрылғымен берілген табақты және құралдарды қолданыңыз. Табақты басқа ыстық көзімен ешқашан қолданбаңыз.
- Құрылғыны бос табақпен пісіру режимінде **ешқашан** қоспаңыз.
- Индукциялық плитаның дұрыс және қауіпсіз жұмыс істеуі үшін табақ негізі мен температура датчиктерінің пісірмес бұрын таза және құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар секілді металл заттарды тостаған түпқоймасына/индукция аймағына қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- Қатты қуырылатын тағамдар үшін құрылғыны қолдануға **болмайды**.
- Жемес бұрын тағамның **әрқашан** толық пісуін қамтамасыз етіңіз.
- Маймен пісірген кезде 250 мл көлемінен асыруға **болмайды**.
- Тағамды пісіргеннен кейін қысқа мерзімде жеу керек немесе жылдам салқындатып, одан кейін мүмкіндігінше тез тоңазытқышқа салу керек.

Жоғары жылдамдықты жоғары температура режимі (HSHT) - 60°C және одан жоғары температурада жоғары жылдамдықпен араластыру үшін.

- Бұл функцияны тек шайқағыш және/немесе араластыру құралымен пайдалану керек.
- Ең көп пісіру сыйымдылығы 3 литрден аспауы керек.
- Шашырандылардан қорғағыштың орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны қараусыз қалдыруға болмайды.

Крем шайқағыш

- Майды пайдаланып пісіру кезінде қолдануға жарамайды.

Буқазан тіркемесі

- Бұл тіркемеден шығатын буға күйіп қалуыңыз мүмкін.
- Әсіресе шашыраудан қорғау қалқанын алып тастау кезінде немесе ингредиенттерді салу науасының қақпағын көтерген кезде буқазан себетінен шығатын буға **күйіп қалмаңыз**.
- **Әрқашан** бөлшектермен жұмыс істегенде абай болыңыз; кез келген сұйықтық, конденсация, буқазан бөлігі немесе ас үй құрылғысының бөлігі өте ыстық болады. Пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- **Әрқашан** бөлшектерін орнату немесе алу не тазалау алдында құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Етті, құс етін, балықты және теңіз өнімдерін әбден пісіріңіз. Және оларды ешқашан тоңазыған күйінде пісірмеңіз.
- Пісірілген тағамды буқазанда қайта жылытуға **болмайды**.

Қуат шығыны

- ҚОСУ/ӨШІРУ қосқышы «I» күйінде және Wi-Fi желі порты іске қосылған немесе ажыратылған.
 - Әрекетсіздіктен кейін 20 минут ішінде автоматты түрде ӨШІРУЛІ режимге ауысып, дисплей экраны өшеді.
 - ӨШІРУЛІ режимнің қуаты: <0,3 Вт.
- ҚОСУ/ӨШІРУ қосқышы «O» күйінде.
 - Өшірулі режимге автоматты түрде өту: Қолданылмайды
 - Өшірулі режимнің қуаты: <0,3 Вт.

Токқа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- **ЕСКЕРТУ: БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫНЫ ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАУ ҚАЖЕТ.**
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.
- Бұл құрылғы 2014/53/EU директивасының маңызды талаптарына және басқа қатысты ережелеріне сәйкес келеді.

- Алғаш пайдалану алдында бөліктерді жуыңыз: «Күтім көрсету және тазалау» бөлімін қараңыз.

Күтім көрсету және тазалау (S кестесін қараңыз)

- Тазаламас бұрын **әрқашан** өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- **Шығыста** ② оны бірінші рет пайдаланғанда аздап май пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай — оны жай ғана сүртіп тастаңыз.
- Температура датчиктерінің метал беткейлері қалыпты қолдану кезінде ескіру таңбаларын көрсетуі мүмкін. Бұл өнімнің жұмысына әсер етпейді.
- Пайдаланбаған кезде, крем шайқағышты миксерге орнатулы күйде қалдырмаңыз.

Құрылғы, шығыс қақпақтары

- Ылғал шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатыңыз (құрылғының астыңғы жағындағы тіректерді қоса).
- Ешқашан қырғыш материалдарды қолданбаңыз немесе суға батырмаңыз.

Крем шайқағыш

- Тазаламас бұрын **әрқашан** икемді тазалағыш алмасты құралдан алыңыз.
- Икемді тазалағыш алмас пен құралды сабынды суда жуып, одан кейін мұқият құрғатыңыз. Балама түрде бөліктерді ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

Ескертпе: Қолданбас бұрын және қолданып болған соң, құрал корпусының жағдайын тексеріңіз және тазалағыш алмастың жағдайын да жиі тексеріп тұрыңыз және тозу белгілері болса, ауыстырыңыз.

Табақ, құралдар, шашырандылардан қорғағыш, араластыруға көмекші қысқыш

- Қолмен жуыңыз, одан кейін мұқият құрғатыңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жуыңыз (S диаграммасына қараңыз).
- **Ешқашан** металл қылшақты, болат жөкені немесе ағартқышты тот баспайтын болат тостағанды жуу үшін қолданбаңыз. Қаспақты алу үшін сірке қышқылын қолданыңыз.
- Тағам жабысып қалса немесе табақтың ішінде күйіп қалса, берілген қалақшаны қолданып мүмкіндігінше көбін қырып алыңыз. Табақты жылы сабынды сумен толтырып, жібітілуіне мүмкіндік беріңіз. Нейлонды щетканы пайдаланып кез келген қатты қалдықтарды алып тастаңыз.
- Табақтың түсінің өзгеруі оның жұмысына әсер етпейді.

Төгу тесігі

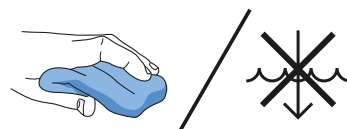
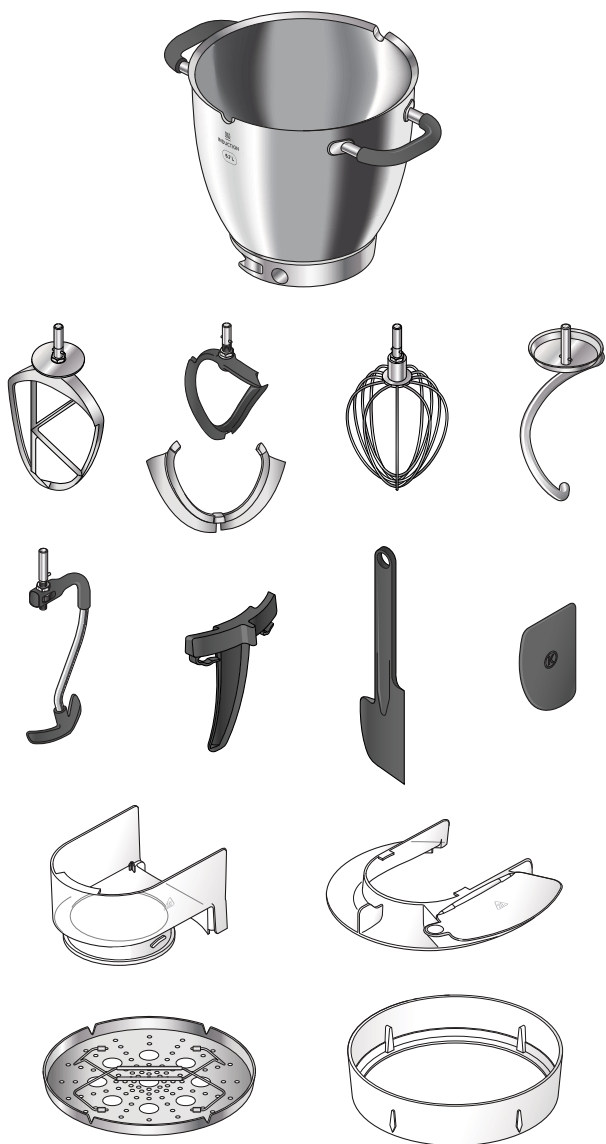
- Бұл аймақта тағамның болмауын қамтамасыз етіңіз. Қажет болса, тазалау үшін түтікті тазалағышты немесе мақта таяқшасын қолданыңыз.

Температура датчиктері

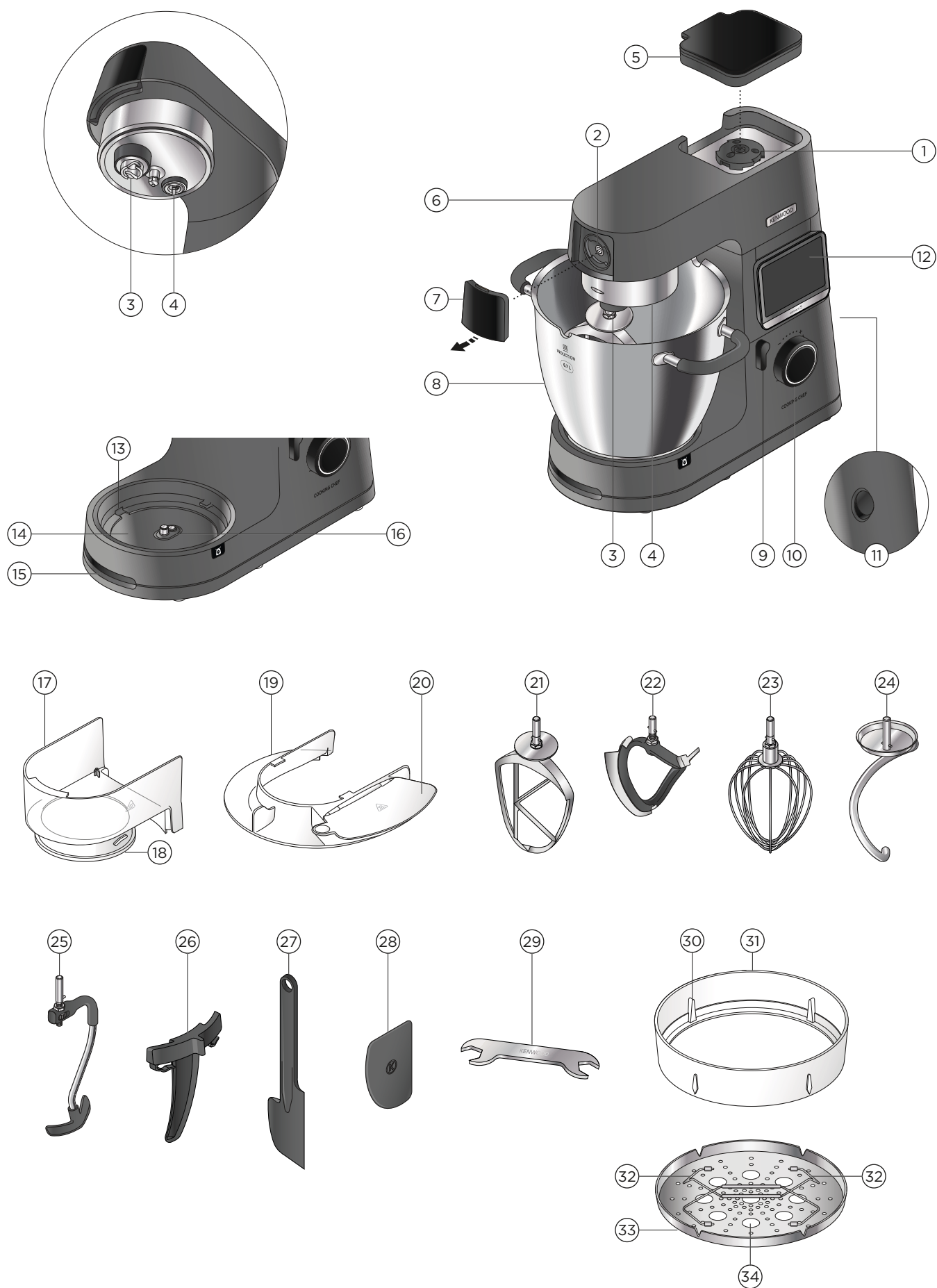
- Құрғақ матамен сүртіп, мұқият құрғатыңыз. Датчиктерді тазалау үшін ешқашан қырғыш заттарды немесе ұшты құралдарды қолданбаңыз.

Буқазан тіркемесі

- Асүй комбайнынан тіркемені алып тастаудан бұрын **әрқашан** қуат көзін өшіріп, қуат кабелін қуат көзінен ажыратыңыз.
- Оңайырақ тазалау үшін пайдаланып болғаннан кейін әрқашан бөлшектерді дереу жуыңыз. Барлық бөлшектерді ыстық сабынды суда жуып, әбден құрғатуға болады. Балама түрде, оларды ыдыс жуу машинасында да жууға болады.
- Әдеттегі су және тағам құрамында тұздар мен қышқылдар болады, олар кейде миксер тостағанының ішкі жағы секілді металл беткейлерге әсер етуі мүмкін. Егер мұндай жағдай орын алса, нейлон қылшақпен, абразивті емес губкамен немесе тот баспайтын болатты тазалауға арналған меншікті тазалау құралымен тазалаңыз.



Бөлшектер тізімі



Қондырғы шығыстары

- ① Жоғары жылдамдықты шығыс (HSO)
- ② Баяу жылдамдықты шығыс (SSO)
- ③ Табақ құралының ұясы
- ④ Араластыру құралының ұясы

Миксер

- ⑤ Жоғары жылдамдықты шығыс қақпағы
- ⑥ Миксер басы
- ⑦ Баяу жылдамдықты шығыс қақпағы
- ⑧ Пісіру аспазы табағы
- ⑨ Басы - көтеру тетігі
- ⑩ Басқару дискі
- ⑪ Қосу/өшіру қосқышы
- ⑫ Дисплей экраны
- ⑬ Төгу тесігі
- ⑭ Табақ негізі/индукция аймағы
- ⑮ Ауа желдеткіштері
- ⑯ Температура датчиктері
- ⑰ Жылу қалқаны

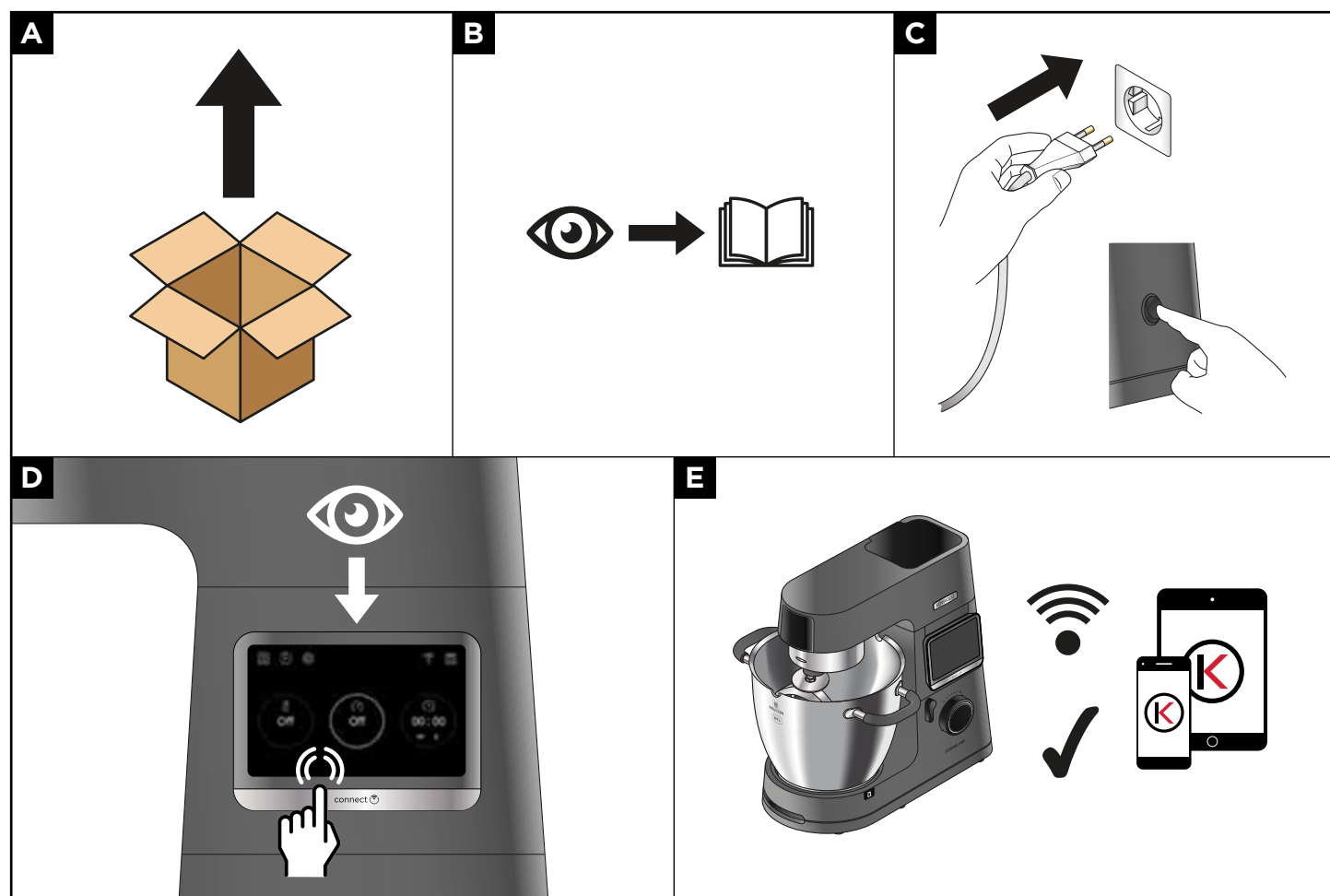
- ⑱ Резеңке тығыздауыш (алынбалы)
- ⑲ Шашырандылардан қорғағыш
- ⑳ Жүктеу науасының қақпағы
- ㉑ К- талқандағыш
- ㉒ Крем шайқағыш
- ㉓ Шайқағыш
- ㉔ Қамыр құралы
- ㉕ Араластыру құралы
- ㉖ Араластыруға көмекші қысқыш
- ㉗ Жоғары температурадағы қалақша
- ㉘ Қамыр қырнауышы
- ㉙ Сомын бұрайтын кілт

Буқазан тіркемесі (қосымша)

- ③① Тұтқа тіреулері
- ③② Тіреу сақинасы
- ③③ Бүктелмелі тұтқалар
- ③④ Суырымалы науа
- ③⑤ Жұмыртқа ұстағыштары

Kenwood & Me қолданбасына қосылу

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

- **WiFi** - Тек 2,4 ГГц жиіліктік диапазонында IEEE802.11 b, g және n стандарттарымен ғана қолданылады.
- **Үйлесімділік** - Kenwood & Me қолданбасы iOS және Android жүйелерінің соңғы нұсқаларымен үйлесімді.
- **Зауыттық параметрлерге қайтару** - Құрылғыны тастайтын кезде жеке деректеріңізді қорғау үшін оны зауыттық параметрлерге қайтару маңызды.

Бұл опцияны таңдау құрылғыда сақталған барлық WiFi деректерін өшіреді және оларды зауыттық параметрлеріне қайтарады.

Құрылғыңызды зауыттық параметрлеріне қайтару үшін Параметрлер  > Зауыттық параметрлерге қайтару тармағын таңдаңыз.

- Желіні қалпына келтіру - құрылғыда сақталған барлық Wi-Fi деректерін өшіру үшін желіні ұмыту функциясын пайдаланыңыз.

Жаңа желіге қосылу үшін құрылғыны смартфон немесе планшет арқылы қайта жұптастыру қажет.

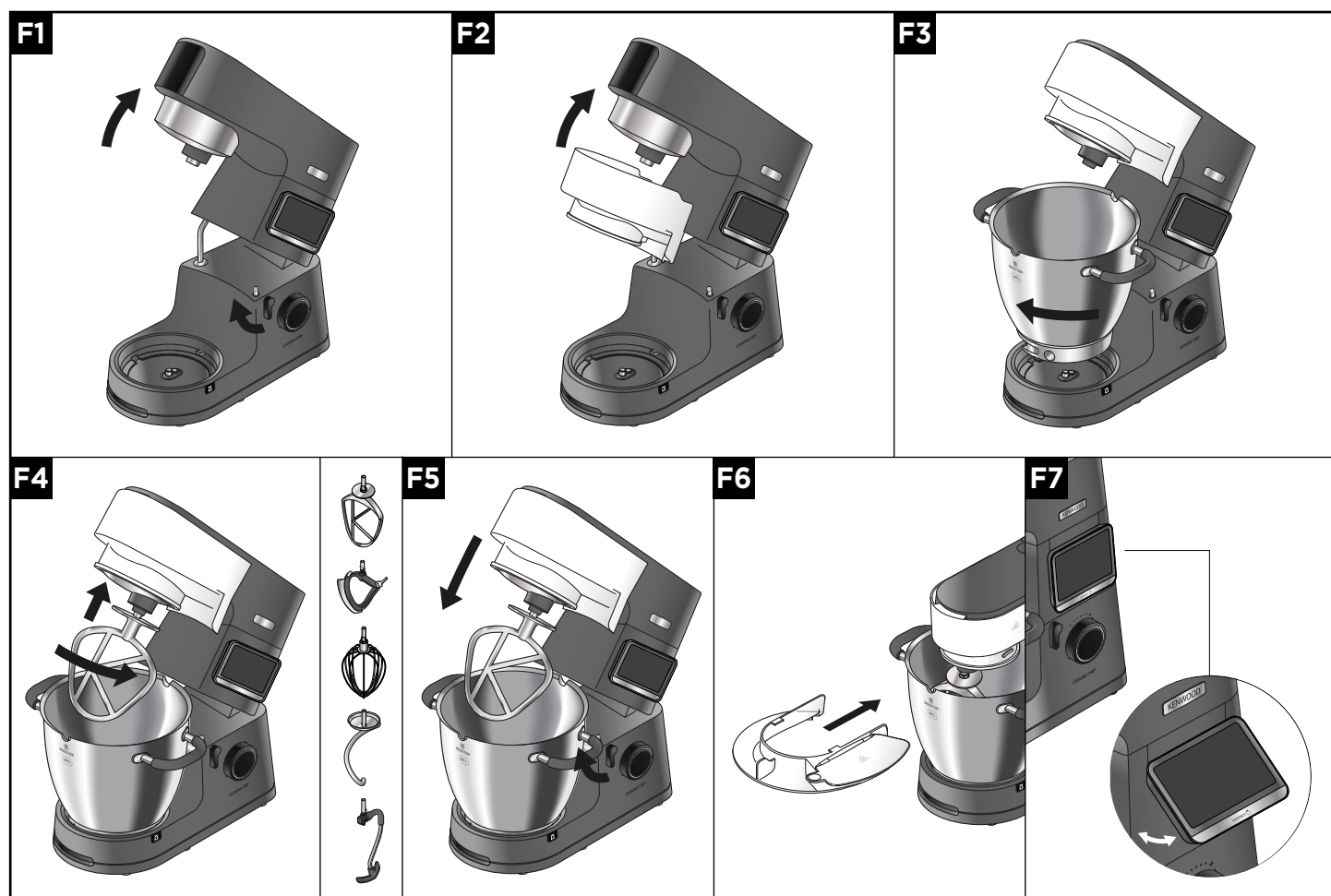
Құрылғының желісін қалпына келтіру үшін «Параметрлер > Қосылу > Желі параметрлері > Желіні ұмыту» тармағын таңдаңыз.

Kenwood & Me қолданбасы смартфон немесе планшет арқылы құрылғыны шектеулі басқаруға мүмкіндік береді.

- 1 Қуат көзіне қосып, қуат блогының бүйіріндегі Қосу/Өшіру қосқышын басыңыз.
- 2 Қолданбаны дисплей экранында пайда болатын QR кодын сканерлеу арқылы жүктеп алуға болады. (Құрылғыны алғаш қосқанда QR коды сканерленбесе, QR кодына қол жеткізу үшін экранның бұрышындағы wifi  белгісін басу керектігін ескеріңіз).
- 3 Экрандағы нұсқауларды орындаңыз.

Cooking Chef құрылғысының параметрлерін орнату үшін

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

- Индукция аймағы, температура датчиктері мен табақ негізінің сыртқы беткейі таза болуын қамтамасыз етіңіз. Мұны орындамау қыздыру датчигіне әсер етуі мүмкін, нәтижесінде нашар пісіру жұмысына әкеледі.
- Араластыру құралын қамырға арналған құралмен, К-шайқағыш немесе крем шайқағышпен пайдаланбаңыз.

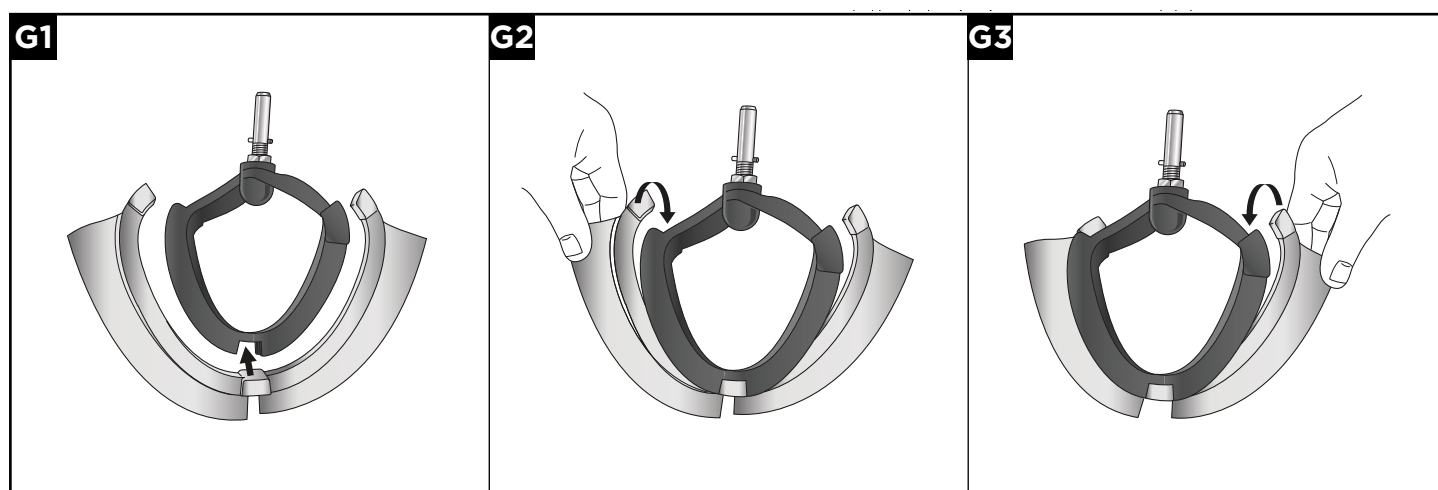
Шашырандылардан қорғағыш жинақ

- Шашырандылардан қорғағыш жинақ 2 бөліктен тұрады: жылу қалқаны және шашырандылардан қорғағыш.
- Жылу қалқаны миксер басын пісіру процесінде пайда болатын будан қорғауға арналған.
- Жылу қалқанымен бірге пайдаланылмаса, шашырандылардан қорғағышты тостағанға орнатуға болмайды.
- Миксер басы құлыптаулы күйде болғанда ғана шашырандылардан қорғағышты орнатыңыз және алыңыз.

- 1 Басын көтеру тетігін сағат тілімен бұраңыз және миксер басын ол орнына құлыпталғанша көтеріңіз.
- 2 Ол орнына толығымен салынбайынша миксер басының төменгі жағына жылудан қорғаныс торын жоғары қаратып салыңыз.
- Cooking chef құрылғысын қыздырмай пайдалансаңыз, шашырандылардан қорғағышты қолданбайынша жылу қалқанын орнатудың қажеті жоқ.
- 3 Тостағанды негізге орнатыңыз. Орнына бекіту үшін сағат тілі бағытымен бұраңыз.
- 4 Қажетті құралды істігін ойыққа орналастыру арқылы табақ құралы ұясына немесе араластыру құралын қолданатын болсаңыз, араластыру құралы ұясына салып, қалпына құлыптаңыз.
- Құралды алып тастау үшін жоғарыдағы 4-қадамды кері ретпен орындаңыз. (Пісірген соң құралдарды алу үшін, әрқашан пеш қолғаптарын қолданыңыз).
- Араластыру құралы – араластыру құралын пайдаланған кезде араластыру әрекетін жеңілдету үшін араластыруға арналған көмекші қысқышты да қолдануға болады, «араластыруға көмекші қысқышты салу және алу» бөлімін қараңыз. Араластыру құралын бұлғау құралымен бірге пайдалануға да болады.
- 5 Миксер басын төмендету үшін, оны аздап көтеріңіз де, басын көтеру тетігін сағат тілімен бұраңыз. Құлыпталатын қалыпқа дейін төмендетіңіз.
- 6 Шашырандылардан қорғағышты табақ шетінде қалдырып, одан кейін толығымен орналастырылғанша әрі қарай итеріңіз.
- Араластыру кезінде ингредиенттерді тікелей табаққа жүктеу науасы арқылы тікелей қосуға болады.
- 7 Шашырандылардан қорғағышты алып тастау үшін оны құрылғыдан әрі қарай жай ғана сырғытыңыз.
Ескертпе: Егер миксердің басын көтеруден бұрын жылудан қорғау қалқаны алынып тасталған болмаса, шашыраудан қорғау қалқаны оған тіркелген түрде қалады.
- 8 Жылу қалқанын алып тастау үшін, ол құлыпталғанша миксер басын көтеріңіз. Құралды алып тастап, одан кейін жылу қалқанын миксер басының жоғарғы жағынан төмен қарай тартыңыз. Ескертпе: Миксер басы құлыптаулы күйде болғанда ғана шашырандылардан қорғағышты орнатыңыз немесе алыңыз.
- 9 Дисплей экранының көру бұрышын реттеуге болады. Дисплей экранының бұрышын реттеу үшін экранның төменгі жағын басып тұрыңыз және ақырын тартыңыз немесе орнына итеріңіз.

Крем шайқағышты құрастыру үшін

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



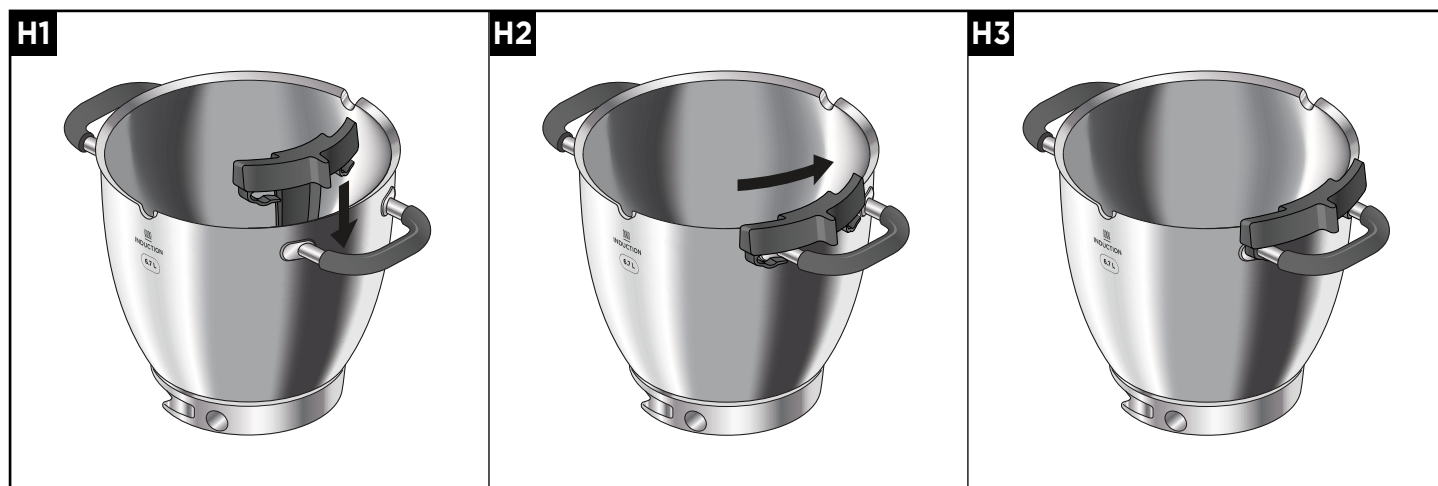
Маңызды

Тазалағыш алмас әлдеқашан салынған түрде беріледі және оны тазаламас бұрын әрқашан алу керек.

- 1 Ұяға тазалағыш алмастың негізін салу арқылы құралға икемді тазалағыш алмасын абайлап салып, ұшын жайлап бұғу арқылы бір жағын ойыққа салыңыз. Басқа жағымен қайталаңыз.

Араластыруға көмекші қысқышты салу және алу

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



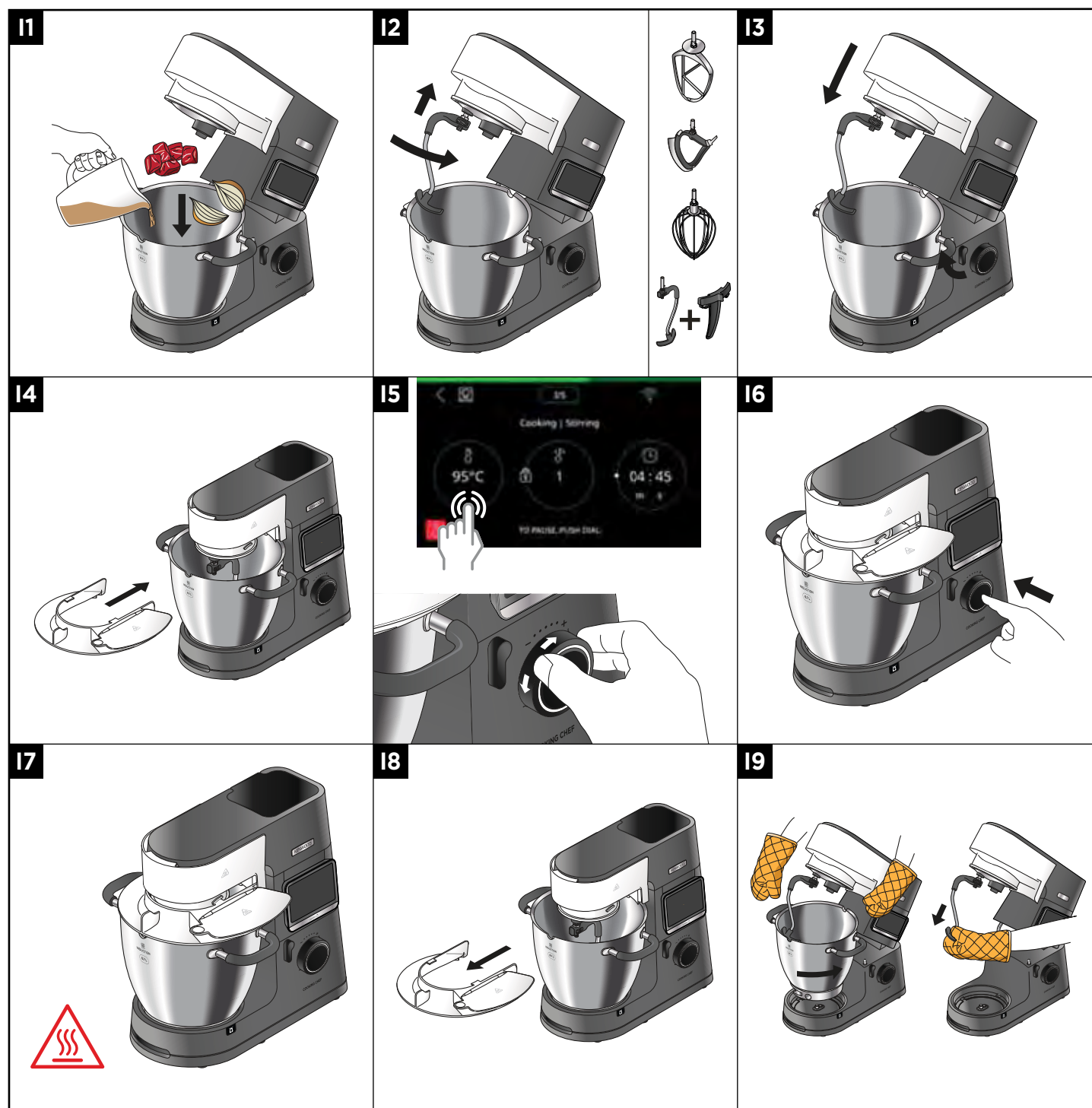
Маңызды

- К ұрғышын, шайқағышты, қамыр құралын немесе кілегей ұрғышын пайдаланған кезде көмекші араластыру қысқышын орнатпаған жөн.
- Араластыруға көмекші қысқышты араластыру әрекетіне көмектесу үшін пайдалануға болады.

- 1 Араластыруға көмекші қысқышты тік шеті табақтың бүйірінің үстіне, ал қысқыштары сыртына киілетін етіп салыңыз.
- 2 Қысқышты табақтың тұтқаларында сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
- 3 Алу үшін процедураны кері ретпен орындаңыз.

Cooking Chef құрылғысын пайдалану үшін - қолмен басқару (пісіру режимі)

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

- Пісіру режимінде немесе пісіруден кейін пайдалану кезінде құралдың кез келген бөлігін қолдану немесе тұрту кезінде абай болыңыз, ӘСІРЕСЕ, ЫДЫС ПЕН ҚҰРАЛДАР өшіргеннен кейін ұзақ уақыт ыстық болып қалады.
- Тостағанды алып тастау және тасу үшін оның екі жағындағы тұтқаларын пайдаланыңыз. Ыстық тостағанды немесе ыстық құралдарды ұстаған кезде пешке арналған қолғапты киіп алыңыз.

- 1 Дайындалатын тиісті ингредиенттерді салыңыз.
- 2 Қажет құрал мен шашырандылардан қорғағышты орнатыңыз.
- 3 Қажетті уақытты, жылдамдықты және температураны орнатыңыз.
- 4 Араластыру аралықтары мен пульсті қолдану үшін басқару дискісін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
- Үздіксіз жылдамдықтарды пайдалану үшін басқару дискісін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- Бастау үшін басқару дискісін басыңыз.
- Құрылғыны кез келген уақытта тоқтату үшін реттегіш дискіні басыңыз. Пісіру режимінде болғанда, құрылғы ыстық болғандықтан сақ болыңыз.

- Жылыту процесін кез келген уақытта тоқтату үшін температураны «OFF» күйіне өзгертіңіз.
 - Егер жұмыс барысында кез келген уақытта миксердің басы көтерілсе, қызу процесі кідіріп, тостаған құралы тоқтайды да, миксер басы төмендеген кезде қайта іске қосылмайды. Миксерді қайта іске қосу үшін миксердің басын төмендетіп, басқару дискісін басыңыз.
- 5 Бағдарлама аяқталғаннан кейін құрылғы 3 рет дыбыстық сигнал береді.
Ескертпе: Уақыт орнатылмаған болса, таймер 8 сағатқа жеткенде қыздыру және араластыру процестері автоматты түрде аяқталады.

Кеңестер – Пісіру

- Әсіресе ыстық су мазмұны бар кейбір рецепттер 100°C-тан асатын пісіру температурасына жете алмайды (себебі бұл судың қайнау нүктесі).
- Пісіру кезінде табаққа ингредиенттерді қосқан кезде, жылдамдықты төмен мәнге бұраңыз және ингредиенттерді жайлап және тегіс қосыңыз.
- Тұздықтарды жылдам қыздыру үшін, үздіксіз араластыру параметрін қолданыңыз.
- Пісіру кезінде шашырандылардан қорғағышты қолдансаңыз, оны миксер басын көтермес бұрын, әрқашан алып тастаңыз. Шашырандылардан қорғағыш пен жылу қалқанында конденсация түзілетінін есте сақтаңыз.
- Миксер басын көтерген кезде, жылу қалқанының төменгі жағындағы кез келген сұйықтықтың табаққа кері ағуы үшін оны жайлап көтеріңіз.
- Әр бөлек рецепт үшін қажетті араластыру мөлшерін таңдауға мүмкіндік беретін араластыруды кешіктіруге арналған төрт түрлі функция қолжетімді. Кейбір рецептілер ингредиенттердің тостаған түбіне жабысып қалмауы үшін үздіксіз араластыруды қажет етеді, ал басқалары тағамның текстурасын сақтау үшін үзікті түрде араластыру функциясын пайдаланады.

Жоғары жылдамдық, жоғары температура режимі (HSHT) (60°C немесе одан жоғары температураларда жоғары жылдамдықпен араластыру үшін)

Маңызды – Жоғары жылдамдықты жоғары температура режимі (HSHT)

- Қауіпсіздік мақсатында, Жоғары жылдамдық/жоғары температура (HSHT) режимі қосылмаса, қозғалтқыштың айналу жиілігі 60°C немесе 60°C-тан жоғары тостаған температурасында автоматты түрде шектеледі.
- Экрандағы «Caution! Hot bowl and Ingredients» (Абайлаңыз! Ыдыс пен ингредиенттер ыстық) деген ескерту хабары араластырмау жылдамдығы (яғни, Мин.-Макс.немесе Импульс) таңдалғанда және температура 60°C немесе одан жоғары болғанда автоматты түрде көрсетіледі.
- Егер ыдыс температурасы 60°C немесе одан жоғары етіп таңдалған кезде, құрылғы араластырмау жылдамдығымен жұмыс істеп тұрса, қозғалтқыш та, жылытқыш та тоқтап, экранда «Caution! Hot bowl and Ingredients» (Абайлаңыз! Ыдыс пен ингредиенттер ыстық) деген ескерту хабары көрсетіледі.
- «Caution! Hot bowl and ingredients» (Абайлаңыз! Ыдыс пен ингредиенттер ыстық) деген ескерту хабары «Agree» (Келісемін) түймесін басу арқылы расталғаннан кейін, қозғалтқыш таңдалған жылдамдыққа жетіп, ыдыс бұрын таңдалған температураға дейін қызады.
- Бұл функцияны ТЕК бұлғау және/немесе араластыру құралында немесе крем шайқағышта пайдалану КЕРЕК.
- Жоғары жылдамдық/жоғары температура режимінде шашырандылардан қорғағыштың орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны қараусыз қалдыруға болмайды.
- Ең көп пісіру сыйымдылығын 3 литрден асырмаңыз.

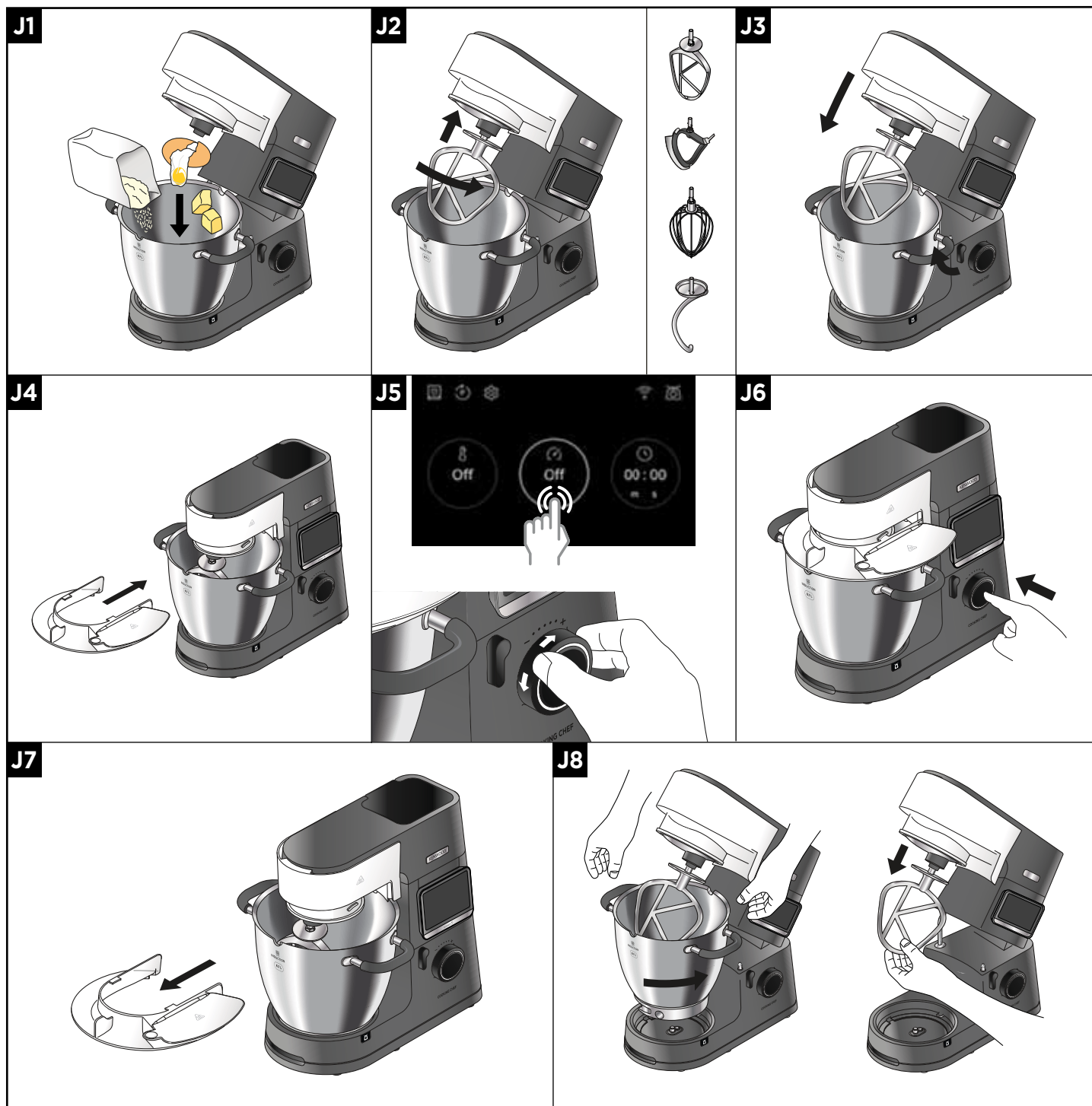
- Уақытты (егер қолданылса), жылдамдықты және 60°C немесе одан жоғары температураны таңдаңыз.
- Дисплей экранында HSHT режиміне өтіп жатқаныңызды білдіретін «Caution! Hot bowl and ingredients» (Абайлаңыз! Ыдыс пен ингредиенттер ыстық) деген ескерту пайда болады.
- Ескертуді оқып түсінгеннен кейін HSHT режиміне өз еркіңізбен кіріп жатқаныңызды растау үшін «Иә» таңдауын басыңыз.
- Бастау үшін басқару дискісін басыңыз.

Рецептілер

Рецепт	Қолданылатын құрал	Алдын ала орнатылған /қолмен орнатылатын параметрлер	Ингредиенттер
Крем-ликер Кофе негізінде қайнатылған крем		Қолмен орнатылатын параметрлер 15 мин 1 85 °C	Келесілердің барлығын бір уақытта қосыңыз: 250 г толықтай майлы сүт 250 г қос кілегей 1 шәй қасық ваниль сығындысы 2 ас қасық жүгері ұны 96 г жұмыртқы сарыуызы 80 г қант ұнтағы <i>бірге араластырыңыз</i>
Күріш пуддингі		Қолмен орнатылатын параметрлер 1 сағат 15 мин 1 95 °C	Келесілердің барлығын бір уақытта қосыңыз: 150 г қысқа дәнді күріш 1л. толықтай майлы сүт 75 г қант ұнтағы 2 шәй қасық ваниль сығындысы

Cooking Chef құрылғысын пайдалану үшін - қолмен басқару (Пісіру емес)

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

- Ауыр қоспаларды араластыру (мысалы, кілегейі мен қамыры бір тостағанда әзірленетін торттар және май мен қанттан жасалатын кілегей) үшін шайқағышты пайдаланбаңыз, себебі ол зақымдалуы мүмкін.
- Көрсетілген максималды сыйымдылықтардан асыруға болмайды, себебі машинаға артық жүк салынуы мүмкін.
- Құрылғыны пайдалану алдында құрылғының астыңғы жағындағы тіректердің және жұмыс бетінің таза әрі құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

1 Араластырылатын тиісті ингредиенттерді салыңыз.

2 Қажетті уақытты, жылдамдықты және температураны орнатыңыз.

Ескертпе: Машинаны қыздырусыз миксер ретінде пайдалану үшін температураны орнатқан кезде «Өшіру» түймесін таңдаңыз.

3 Қажет болса, тиісті құрал мен шашырандылардан қорғағышты орнатыңыз.

4 Бастау үшін басқару дискісін басыңыз.

• Құрылғыны кез келген уақытта тоқтату үшін басқару дискісін басыңыз.

• Жұмыс кезінде миксер басы кез келген уақытта көтерілсе, ыдыс құралы тоқтап, миксер басы түсірілгенде қайта қосылмайды. Миксерді қайта іске қосу үшін миксер басын төмен түсіріп, реттегіш дискіні басыңыз.

5 Бағдарлама аяқталған соң, құрылғы 3 рет сигнал шығарады.

Ескертпе: Уақыт орнатылмаған болса, таймер 8 сағатқа жеткенде араластыру процестері автоматты түрде аяқталады.

Кеңестер – Пісіру емес

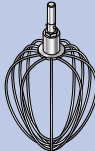
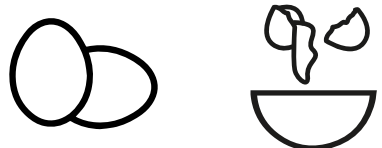
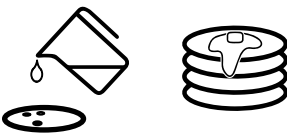
- Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз.
- **К- талқандағыш**- Ингредиенттерді толығымен араластыру үшін, араластыруды тоқтатып, тостағанды қалақшамен жиі қырып отырыңыз.
- Рецептте басқаша көрсетілмесе, пастаға суық ингредиенттерді пайдаланыңыз.
- Кекс қанты мен тұнған майды араластырған кезде майды үнемі бөлме температурасында пайдаланыңыз немесе оны жұмсартыңыз.
- **Шайқағыш** - Бұлғау құралын жұмыртқаның ақуызы, крем және майсыздандырылған торт нандары сияқты жеңіл қоспалар үшін ғана пайдаланыңыз, әйтпесе оны зақымдауыңыз мүмкін.
- Жұмыртқа ағын шайқау алдында шайқағышта немесе тостағанда май немесе жұмыртқа сарысы жоқтығына көз жеткізіңіз. Жұмыртқа бөлме температурасында болған кезде үздік нәтижелерге қол жетеді.

Кеңестер — Қамыр құралы

- Көрсетілген максималды сыйымдылықтардан асыруға болмайды, себебі машинаға артық жүк салынуы мүмкін.
- Машинаның қиын жұмыс істеп жатқанын естісеңіз, оны өшіріп, қамырдың жартысын шығарып, әрбір жартысына бөлек-бөлек істеңіз.
- Бірінші сұйықтық құйсаңыз, ингредиенттер жақсы араласады.
- Кептірілген ашытқы (қайта жасауға қажет түрі): тостағанға жылы су құйыңыз. Одан кейін ашытқы мен қант қосып, көбіктенгенше шамамен 10 минутқа қалдырыңыз..
- Таза ашытқы: ұнға аунатыңыз.
- Ашытқының басқа түрлері: өндіруші нұсқауларын орындаңыз.

Пайдалану кестесі

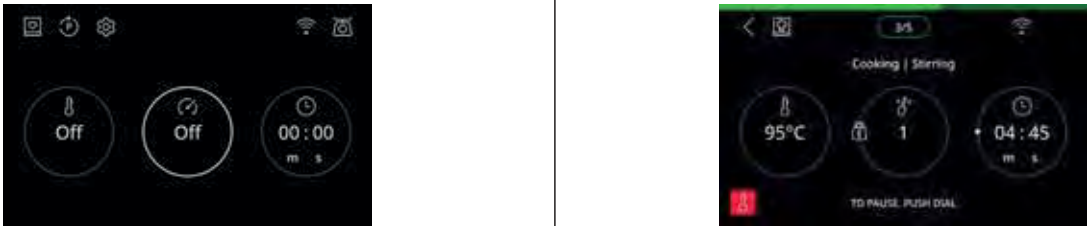
К 	 (МАКС.)		 (Мин.)
  	 910 г	1	2
 	4 кг (20 жұмыртқа қоспасы)	Min-Max (Мин. – Макс.)	2-4
	3 кг	Min-Max (Мин. – Макс.)	5-10
	 (МАКС.)		 (Мин.)
   	1,5 кг	Min-Max (Мин. – Макс.)	4
 	4 кг (20 жұмыртқа қоспасы)	Min-Max (Мин. – Макс.)	1-2
	3 кг	Min-Max (Мин. – Макс.)	2-5

К			 (МАКС.)		 (Мин.)
			16	Мах (Макс.)	1½-2
		 250 г 500 г 200 г	(Мин.)	(Мин.)	10 сек
				Мах (Макс.)	1-½
		 x 2 180 мл	Мах (Макс.)		1-2
			 (МАКС.)		 (Мин.)
		 1,6 кг	(Мин.)		1
		 H ₂ O 960 г	1		4
		 1,6 кг	(Мин.)		1
		 720 г 18-22 °C			
		 800 г			
		 180 г		1	4

Cooking Chef құрылғыңызды пайдалану үшін – тостаған құралдары (ұсынылатын Жұмыс жылдамдығы мен температуралары)

			
	20°C–59°C	Min–Max (Мин. – Макс.)	
	60°C–200°C	N/A (Жоқ)	
	20°C–200°C	Min–Max (Мин. – Макс.)	
	20°C–59°C	Min–1 (Мин. – 1)	
	60°C–200°C	N/A (Жоқ)	
	20°C–59°C	Min–Max (Мин. – Макс.)	
	60°C–200°C	🌀1 – 🌀4	
	20°C–200°C	🌀1 – 🌀4	
	20°C–200°C	🌀1 – 🌀4	
	20°C–200°C	Min–Max (Мин. – Макс.)	

Cooking Chef құрылғыңызды пайдалану үшін - дисплей экранының түсіндірмесі

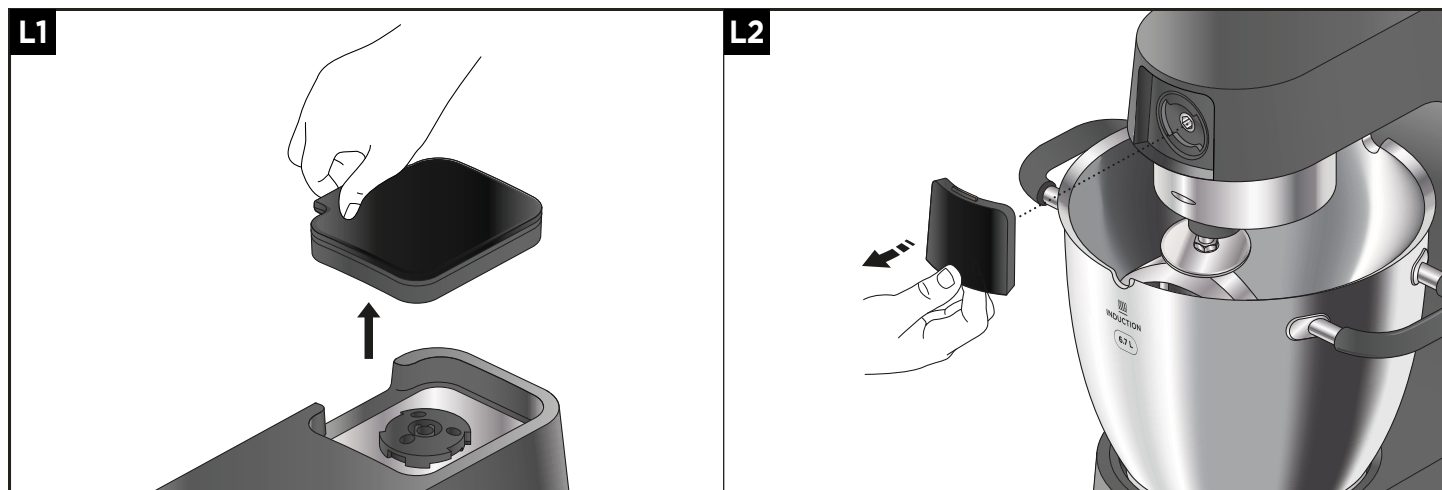
	
	Рецепт жинақтары мен қолданбадан жүктеп алынған жинақтарға қол жеткізу үшін осы белгішені түртіңіз.
	Алдын ала орнатылған параметрлерге қол жеткізу үшін осы белгішені түртіңіз.
	Параметрлер мәзірін ашу үшін осы белгішені түртіңіз.
	Ингредиенттерді ыдысқа немесе орнатылған қосымша тіркемелерге салып өлшеу үшін осы белгішені түртіңіз.
	Таңдалған температураны көрсетеді.
	Таңдалған араластыру аралығын көрсетеді.
	Таңдалған уақытты сағат (сағ), минут (мин) және секундпен (сек) көрсетеді.
	Параметрді (уақыт, жылдамдық немесе температура) реттеу мүмкін емес екенін көрсетеді.
	Құрылғының Wi-Fi желісіне қосылғанын көрсетеді.
	Құрылғының Wi-Fi желісіне қосылмағанын және құрылғының пайдаланушы тіркелгісімен жұпталмағанын көрсетеді.
	Wi-Fi желісінің өшірулі күйге қойылғанын көрсетеді.
	Wi-Fi қосулы, бірақ интернет байланысы жоқ екенін көрсетеді.
	Wi-Fi серверінің қатесін көрсетеді.
	Бағдарламалық құралдың жаңартылып жатқанын көрсетеді.

Температура және жылдамдық параметрлері

Температура Нұсқаулар	45°C	Шоколадты еріту
	72°C – 82°C	Қайнап тұрған суда пісіру
	98°C – 99°C	Баяу қайнап тұрған суда пісіру
	105°C	Қайнату, бұда пісіру
	110°C – 130°C	Көкөністерді қуыру
	200°C	Етті қызарту
		Пульсирлеу - максималды қуаттың қысқа мерзімді толқулары үшін.
		Араластыру аралығы 1 – миксер тұрақты баяу жылдамдықта жұмыс істейді. Жеңіл ингредиенттерді ауыр қоспалармен араластыру үшін қолданылады.
		Араластыру аралығы 2 – қысқа мерзімді кідірістермен үзікті түрде араластыру. Бұл жылдамдыққа орнатылған кезде әр 10 секунд сайын 1,5 айналыммен баяу жылдамдықта аралықты түрде жұмыс істейді.
		Араластыру аралығы 3 – орташа кідірістермен үзікті түрде араластыру. Бұл жылдамдыққа орнатылған кезде әр 30 секунд сайын 1,5 айналыммен баяу жылдамдықта аралықты түрде жұмыс істейді.
		Араластыру аралығы 4 – ұзақ кідірістермен үзікті түрде араластыру. Бұл жылдамдыққа орнатылған кезде әр 5 минут сайын 1,5 айналыммен баяу жылдамдықта аралықты түрде жұмыс істейді.
		Үздіксіз жылдамдықтар, мин-макс.
	HSHT	1- мин. жылдамдықтарында 60°C градустан жоғары температураларда араластыру үшін.

Cooking Chef құрылғыңызды пайдалану үшін – тіркемелер

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



1 Жылдамдығы жоғары жетекті/Жылдамдығы баяу жетек қақпағын (бар болса) алыңыз.

Жоғары жылдамдықты шығыс қақпағы

- Қақпақты алып тастау үшін, қысқышты қолданып, жоғарыға қарай көтеріңіз.
- Салу үшін, қақпақты сыртына салып, төмен қарай басыңыз.

Баяу жылдамдықты шығыс қақпағы

- Қақпақты алып тастау үшін, төменгі жағындағы қысқышты қолданып, сыртына қарай тартып алыңыз.
- Салу үшін қақпақтың жоғарғы жағындағы ысырманы сыртқы ойығына салып, қалпына қыстыру үшін итеріңіз.

2 Тіркемені берілген арнайы нұсқауларға сәйкес орнатыңыз.

3 Қажетті уақытты және жылдамдықты орнатыңыз.

4 Іске қосу үшін басқару дискісін басыңыз.

5 Құрылғыны кез келген уақытта тоқтату үшін басқару дискісін қайта басыңыз.

Рецепт

Қара өрік маринады

200 г. таза сұйық бал

40 г. жұмсақ қара өрік

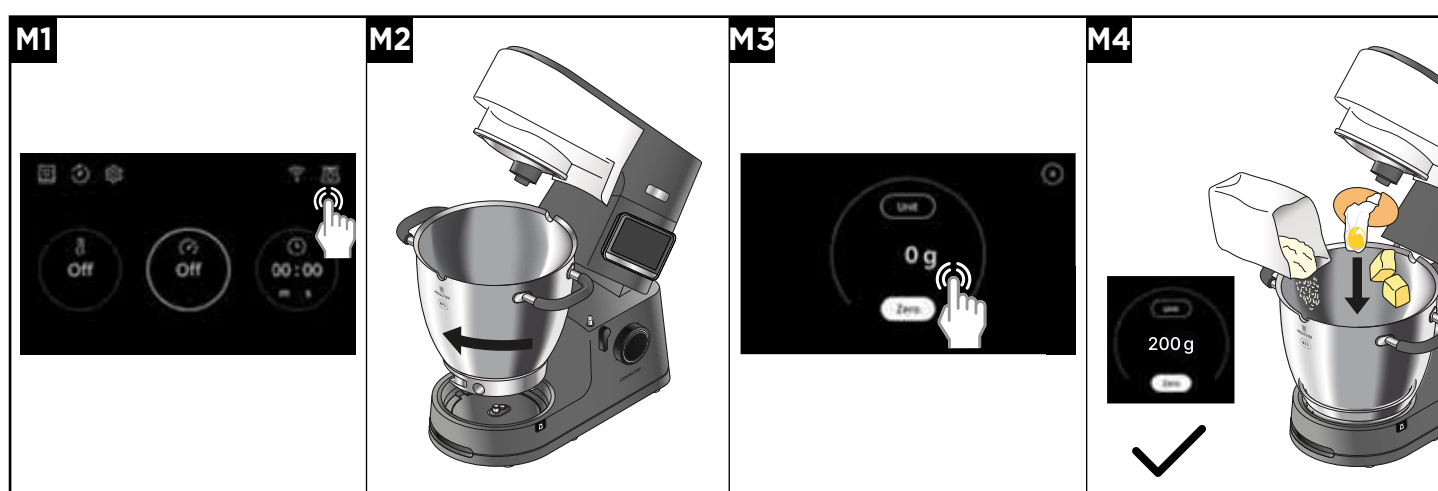
40 мл. су

- 1 Барлық ингредиенттерді шағын ұсақтағышқа/майдалағышқа салыңыз. Түні бойына тоңазытқышқа салып қойыңыз.
- 2 Тіркемені Стационарлық миксерге орнатыңыз.
- 3 4 секунд бойына пульсирлеу функциясын қосыңыз.
- 4 Қажетінше пайдаланыңыз.

(Ескертпе: Шағын ұсақтағыш/диірмен тіркемесін бөлек сатып алуға болады)

Cooking Chef құрылғыңызды пайдалану үшін – салмақ өлшеу функциясы

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

- Ингредиенттерді өлшеуден бұрын құрылғыны әрқашан құрғақ тегіс әрі тұрақты беткейге орналастырыңыз.
- Өлшеу кезінде миксерге немесе тостағанға қысым салмаңыз, себебі ол таразының дәлдігіне әсер етуі мүмкін.
- Өлшеу функциясын миксер басының төмен немесе жоғары күйімен пайдалануға болады.
- Өлшеу функциясы 6 кг-ға дейін дәл мәндерді қамтамасыз етеді.

- 1 Сенсорлық экраннан өлшеу функциясын  таңдаңыз.
- 2 Тостағанды орнатыңыз.
- 3 Таразыны нөлдеңіз.
- 4 Ингредиенттерді өлшеңіз.
- 5 Өлшем бірліктерін өзгерту үшін өлшеу экранындағы өлшем бірлігі түймесін басыңыз.

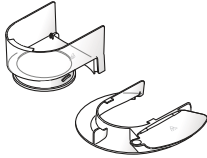
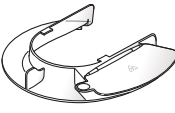
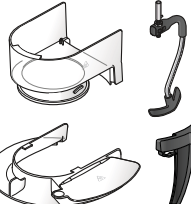
Cooking Chef құрылғыңызды пайдалану үшін - Қарапайым сенсорлық алдын ала орнатылған параметрлер

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары

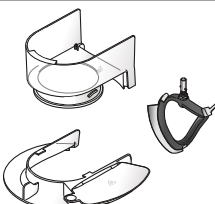
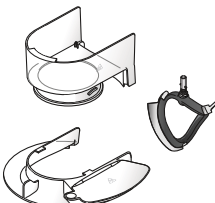
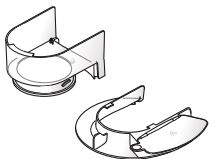
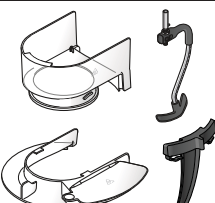
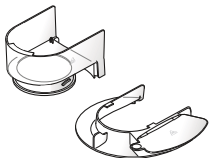
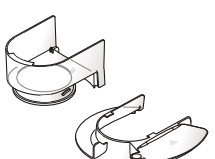
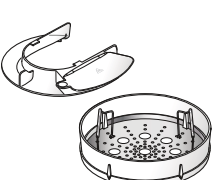


- 1 Алдын ала орнатылған параметрлер мәзірін таңдаңыз.
- 2 Пайдаланғыңыз келген алдын ала орнатылған параметрді таңдаңыз.
- 3 Дисплей экранындағы нұсқауларды орындаңыз.
- 4 Құрылғыны кез келген уақытта тоқтату үшін басқару дискісін басыңыз. Тостаған мен құралдар ыстық болатындықтан, абайлаңыз.

Алдын ала орнатылған параметрлерді пайдалану кестесі

Қолжетімді болса, әдепкі параметрлерді рецептіңізге сәйкес келтіру үшін реттеуге болады. Реттеуге келмейтін параметрлер  белгішесімен көрсетілген. Дисплей экранында "Қыздыру" көрсетілген кезде тиісті температураға жетпейінше таймер кері санақты бастамайды.						
Алдын ала орнатылған параметр	Ұсынылатын құрал	Әдепкі параметрлер (реттеуге болатын)		«Жылы күйінде сақтау» кезеңі	 (Макс.)	Рецепт идеялары / қолданыстар
Сенімді нәтижелер – Кремдеу		 90 - 120 секунд			2 кг	«Виктория» бөліші
		 3				
		 ӨШІРУ 				
Сенімді нәтижелер – жұмыртқа Ақуызды бұлғау		 60 - 140 секунд			550 г	Шоколад мусы үшін жұмыртқа ақуызы
		 МАКС.				
		 ӨШІРУ 				
Сенімді нәтижелер – Көпіртілген крем		 65 - 155 секунд			1,9 кг	Тортқа арналған салма/топинг. Шоколадты муссқа бүктеу.
		 МАКС.				
		 ӨШІРУ 				
Қамыр илеу		 10 минут (1 - 15 минут)			 1,6 кг	Тоқаштар, пицца
		 Min to 1 (Минут - 1)				
		 ӨШІРУ 				
Қамырдың көтерілуі		 1 hr (5 минут - 2 сағат)			 1,6 кг	Ашытқы қосылған қамырдың көтерілуі
		 ӨШІРУ 				
		 30 °C (25 °C - 25 °C)				
Попкорн		 10 минут (5 - 15 минут)			 20 г  20г	Үйде жасалатын балғын попкорн үшін * Ең жақсы нәтиже алу үшін әрқашан алдын ала орнатылған параметрді пайдаланыңыз.
		 ӨШІРУ 				
		 180 °C 				
Етті қызарту		 3 минут - 140 секунд 			200 г	Жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін етті 100-200 г бөліктерге бөліп қызартыңыз.
		 2 				
		 200 °C				
Шоколадты еріту		 5 минут (1 - 10 минут)		30 минут	500г	Шоколадты мусс
		 1 		4		
		 60 °C		35 °C		

Алдын ала орнатылған параметрлерді пайдалану кестесі

Алдын ала орнатылған параметр	Ұсынылатын құрал	Әдепкі параметрлер (реттеуге болатын)		«Жылы күйінде сақтау» кезеңі	 (Макс.)	Рецепт идеялары / қолданыстар
Ру		 4 минут (4 - 15 mins)			 80 г  80 г	Әртүрлі тұздықтар үшін негіз ретінде пайдаланыңыз
		 95°С (95°С - 120°С)				
		 1				
Бешамель		 12 минут (4 - 10 минут)		30 минут	 80 г  80 г	Түрлі тағамдарға қолданылатын негізгі ақ тұздық.
		 90°С - 95°С (90°С - 120°С)		65°С	 1 литр	
		 1				
Аз мөлшердегі майға қуыру		 4 минут				Жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жержаңғақ немесе өсімдік майын қолданыңыз. Бірнеше бөлікке бөліп әзірлеңіз, қытырлақ болғанша қуырыңыз.
		 180°С			200-250 мл сұйық май	
		 2				
Көкөніс сотесі		 3 минут (3 - 6 минут)			2 ас қасық сұйық май	Көкөністер, Ет, Теңіз өнімдері
		 120°С (110°С - 130°С)				
		 2				
Бұқтыру		 12 минут (3 минут - 2 сағат)		30 минут	2 литр	Бұқтырылған тағамдар Кәстрөлдер Көкөніс қоры
		 98°С - 140°С (90°С - 140°С)		65°С		
		 2 - 4				
Қайнату		 23 минут (3 - 45 минут)			2 литр	Көкөністер Паста
		 105°С - 140°С (105°С - 140°С)				
		 ӨШІРУ				
Буға пісіру		 23 минут (5 минут - 45 минут)			450 г	Ақсерке Папилот
		 100°С				
		 ӨШІРУ				

Cooking Chef құрылғыңызды пайдалану үшін - буқазан тіркемесі

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

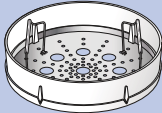
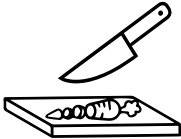
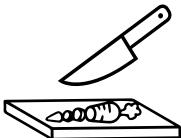
- Қандай да бір нәрсені ұстаған кезде абай болыңыз: барлық сұйықтықтар, конденсаттар, буқазан бөлшектері немесе Стационарлық миксер бөлшектері өте ыстық болады. Пешке арналған қолғапты пайдаланыңыз.
- Буқазан себетін пайдаланған кезде араластыру құралын орнатуға талпынбаңыз.
- Құрылғының құрғап кеткенше қайнауына жол бермеңіз, қажетінше су құйып тұрыңыз.
- Тостағанда қалған сұйықтықпен сорпа немесе сорпа негізін жасауға болады. Ол ыстық болатындықтан, абайлаңыз.

- 1 Тұтқалары ішке қарай бүктелетіндей етіп алынбалы науаны тегіс беткейге қойыңыз.
- 2 Тіреуіш сақинадағы тұтқа тіреулері науадағы V тәріздес кесінділердің жанына орнатылатындай етіп тіреуіш сақинаны науаға орнатыңыз.
- 3 Тұтқаларды бүктеп, тұтқа тіреулеріне қыстырыңыз.
- 4 Пісірілетін тағамды науаға салыңыз. Көкөністер әбден жуылған және тиісінше аршылған болуы керек.
- 5 Ыдысқа қажетті су мөлшерін құйыңыз (Пайдалану кестесін қараңыз). Сүзілген суды пайдаланған жөн, өйткені ол қақ пен дақтарды азайтады.
- 6 Құрастырылған буқазанды тостағанға орналастырыңыз – ол өз биіктігін табады. Құрастырылған буқазанның үстіңгі жиегі ыдыстың үстіңгі жиегінен шамамен 5 см төмен орналасуы керек.
- 7 Жылу қалқанын миксердің басына орнатыңыз.
- 8 Тостаған мен буқазан себетін Стационарлық миксерге орнатыңыз.
- 9 Миксердің басын төмендетіп, шашыраудан қорғау қалқанын орнатыңыз.
- 10 Будың алдын ала орнатылған параметрін таңдап, пісіру уақытын реттеңіз (Ұсынылған пайдалану кестесіне сәйкес). Бастау үшін реттегіш дискіні басыңыз.
- 11 Қажетті уақыт бойы пісіріңіз.
- 12 Шашыраудан қорғау қалқанын алып тастаңыз.
- 13 Миксердің басын көтеріңіз.
- 14 Буқазан себетін тұтқаларынан ұстап көтеріп шығарыңыз – ішке қарай бүгілуін болдырмау үшін абайлаңыз (буқазан себетін тостағаннан алу үшін жылудан қорғайтын қолғаптарды пайдаланыңыз).
- 15 Буқазан себетін үлкен табаққа немесе өзге ыңғайлы ыдысқа қойыңыз.
- 16 Тұтқаларды қыстырғыдан босатып, ортаға қарай бүктеңіз. Тіреуіш сақинаны көтеріп, тұтқаларды сыртқа қарай бүктеңіз.
- 17 Тағамды шығарып алыңыз.

Пайдалы кеңестер

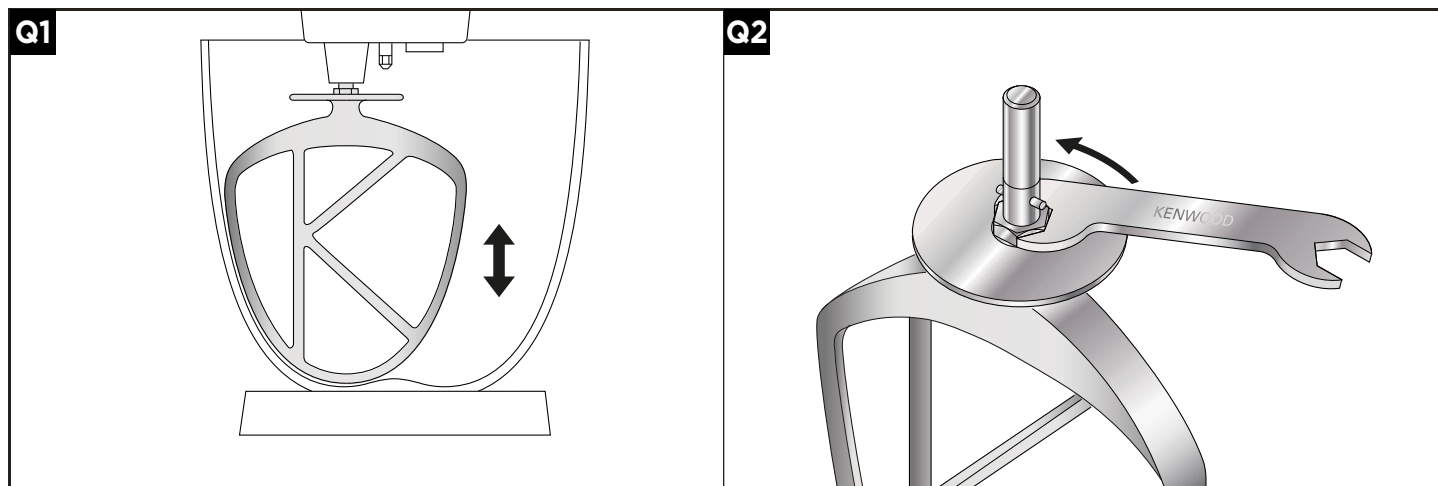
- Тостағанда қалған сұйықтықпен сорпа немесе сорпа негізін жасауға болады. Ол ыстық болатындықтан, абайлаңыз.
- Тағам бөліктерінің арасында бос орын қалдырыңыз.
- Ірі көлемдегі тағамды пісіру процесінің ортасында араластырыңыз.
- Бірдей өлшемдегі тағам бөліктері анағұрлым біркелкі піседі.
- Егер буқазанда 1-ден аса тағам түрін пісірген кезде бұл тағам түрлерінің қандай да бірі пісу үшін азырақ уақытты қажет ететін болса, оны буқазанға кейінірек салыңыз.
- Егер беріліс науасының қақпағын немесе шашыраудан қорғау қалқанын алып тастасаңыз, бу шығып кетіп, пісу ұзағырақ уақытты алуы мүмкін.
- Асүй комбайны өшкеннен кейін де тағам пісе береді, сондықтан тағамды бірден шығарыңыз.
- Егер тағамыңыз жеткілікті шамада піспеген болса, уақытты қайта орнатыңыз. Қайтадан сұ құюыңыз қажет болуы мүмкін.
- Пісіру уақыттары тек анықтама ретінде берілген. Тағамды жеуден бұрын әрқашан оның әбден піскенін тексеріңіз.

Пайдалану кестесі

Р 		 (МАКС.)	 (Мин.)	H ₂ O
		450 г	20	500 мл
		3	15	500 мл
  		450 г	15	500 мл
 		450 г	20-30	650 мл
		450 г	30-40	650 мл
		300 г	30-40	650 мл
 		450 г	15-20	500 мл

Құрал реттеу

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

- Қамыр құралы – бұл құрал зауытта орнатылған және ол реттелмейді.
- Шайқағыш және К-талқандағыш Шайқағыш және К-талқандағыш тостағанның түбіне **дерлік** тиіп тұруы керек. Қажет болса, берілген сомын кілтін пайдаланып биіктікті реттеңіз.
- Араластыру құралы және крем шайқағыш – Араластыру құралы мен крем шайқағыш тостағанның түбіне тиіп тұруы керек.

Шайқағыш, К-шайқағыш, крем шайқағыш – реттеу

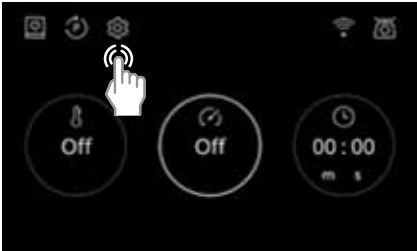
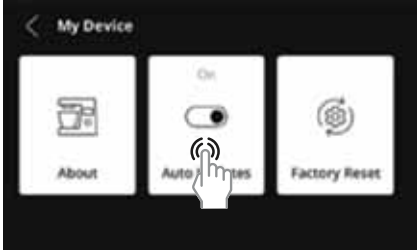
- 1 Құралды токтан ажыратыңыз.
- 2 Миксер басын көтеріп, бұлғау құралын, К-шайқағыш немесе крем шайқағышты салыңыз.
- 3 Миксер басын төмендетіңіз. Тазалауды реттеу қажет болса, миксер басын көтеріп, құралды алыңыз.
- 4 Берілген қалақшаны пайдаланып біліктің реттелуіне мүмкіндік беру үшін жеткілікті түрде сомынды босатыңыз. Құрал төменірек болғанда табақтың түбі жақынырақ болады, білікті сағат тіліне қарсы бұраңыз. Құралды табақтың түбінен жоғарырақ көтеру үшін, білікті сағат тілі бағытымен бұраңыз.
- 5 Сомынды қайта бекітіңіз.
- 6 Құралды миксерге орнатып, миксер басын төмендетіңіз. (Оның қалпын тексеріп, жоғарыдағы нүктелерді қараңыз).
- 7 Құрал дұрыс орнатылмайынша қажетінше жоғарыдағы қадамдарды қайталаңыз. Бұған қол жеткізілгеннен кейін, сомынды қауіпсіз етіп бекітіңіз.

Араластыру құралын реттеу

- 1 Құрылғыны токтан ажыратыңыз.
- 2 Миксер басын көтеріп, араластыру құралын салыңыз.
- 3 Миксер басын төмендетіңіз. Құралды реттеу қажет болса, миксер басын көтеріп, сомынды босату үшін қалақшаны қолданып, миксер басын төмендетіңіз.
- 4 Құралды табақтың түбіне жақындату үшін, реттеу дөңгелегін сағат тілімен бұраңыз. Құралды табақтың түбінен көтеру үшін, реттеу дөңгелегін сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- 5 Сомынды қайта бекітіңіз.

Бағдарламалық құрал жаңартулары

- Алғаш рет пайдаланған кезде және қызмет ету мерзімі ішінде құрылғы бағдарламалық құрал жаңартуларын қажет етуі мүмкін.
- Жаңартуды қосу үшін құрылғы интернетке қосылған болуы керек. Интернетке қосылу үшін нұсқаулықтағы «Kenwood & Me app қолданбасына қосылу» бөліміндегі қадамдарды орындаңыз.
- Құрылғыңызға арналған жаңартулардың екі түрі бар.
 - 1) Бағдарламалық құралды міндетті жаңарту
 - 2) Бағдарламалық құралды жаңарту
- Бағдарламалық құрал жаңартулары автоматты түрде және әдепкі бойынша қосылады.
- Міндетті емес бағдарламалық құрал жаңартулары үшін автоматты жаңартуларды өшіруге болады, мұны параметрлер мәзірі арқылы жасауға болады.

R1 	R2 	R3 
---	--	---

Маңызды

- Автоматты жаңартуларды «ӨШІРУЛІ» күйіне ауыстырсаңыз, міндетті жаңартулар тоқтамайды. Міндетті жаңартулар автоматты түрде орындалады.
- Жаңарту кезінде құрылғыны өшірмеңіз.

	Автоматты жаңарту орындалуда. Бағдарламалық құрал жаңартуының түріне қатысты қосымша түсіндірме алу үшін Wi-Fi белгішесін басыңыз.
	Күй туралы ақпарат экрандары.
	Міндетті бағдарламалық құралды жаңарту туралы қосымша түсіндірме алу үшін осы белгішені басыңыз.
	Бағдарламалық құралды жаңарту аяқталғанын білдіреді. Қосымша мәліметтер алу үшін белгішені басыңыз.
	Бағдарламалық құралды жаңарту сәтсіз аяқталғанын білдіреді. Қосымша мәліметтер алу үшін белгішені басыңыз.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.



ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР
Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек.
Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

Ескертпе: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 4-апта, қаңтар, 2024 = 24T04

Үлгі	TYPE: KCL96
Кернеу	220-240В
Герц	50 – 60Гц
Ватт	2000Вт
Мотор	1500Вт
Жылытқыш	1500Вт
Сақтау шарттары:	Температура: +5°C және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Өндірушінің мекенжайы:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:
“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Суцеская
27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Ақаулық	Себеп	Шешім
Миксер қыздыру режимінде жұмыс істемейді, қате хабарын көрсетеді және ескерту сигналын шығарады.	Қауіпсіздік датчиктерінің бірі қосылған.	Себептерді хабарлау үшін дисплей экранын тексеріңіз. • Басының төмендетілгенін және құлыпталғанын қамтамасыз етіңіз. • Барлық шығыс қақпақтарының дұрыс салынғанын қамтамасыз етіңіз. • Жылу қалқанының дұрыс салынғанын қамтамасыз етіңіз. • Пісіру аспазы табағының дұрыс салынғанын қамтамасыз етіңіз.
Құрылғы жылдамдықты өзгертеді немесе пісіру кезінде жылдамдық шектеледі.	Табақтағы тағам 60°C-қа жеткен кезде жылдамдық автоматты түрде шектеледі және ыстық температураны ескерту индикаторы қосылады.	Бұл қауіпсіздік мүмкіндігі.
Тағам табақтың негізінде күйіп қалған.	1 Таңдалған температура параметрі 1 тым жоғары болуы мүмкін. 2 Дұрыс емес құрал қолданылуда. 3 Кешіктіріп араластыру тым ұзақ. 4 Құрал табақта жеткілікті төмен болмауы мүмкін. 5 Орнатылған таймер тым ұзақ болып орнатылуы мүмкін. 6 Датчик және/немесе табақтың төменгі жағы таза болмауы мүмкін.	1 Температураны төмендетіңіз. 2 Ең қолайлы құралды қолданылғанын және дұрыс реттелгенін тексеріңіз. 3 Кешіктіріп араластыру жиілігін арттырыңыз немесе үздіксіз әрекетті арттырыңыз. 4 Құралды реттеңіз. 5 Қысқа уақыт мерзімінде пісіріңіз (тағамның дұрыс пісірілуін қамтамасыз етіңіз). 6 Осы аймақтардың таза және құрғақ болып сақталуын қамтамасыз етіңіз.
Тағамның қоюлығы алынбады.	1 Таңдалған температура тым жоғары. 2 Кешіктіріп араластыру тым жиі. 3 Ингредиенттер тым ұзақ уақытқа пісірілген. 4 Дұрыс емес құрал қолданылуда.	1 Температураны азайтыңыз. 2 Кешіктіріп араластыруды азайтыңыз. 3 Пісіру уақытын азайтыңыз (тағамның толығымен пісірілгенін қамтамасыз етіңіз). 4 Ең ыңғайлы құралдың қолданылатынын тексеріңіз.
Сәйкес емес араластыру жылдамдығы.	1 Ингредиенттері тым үлкен, қатты немесе тым қатты.	1 Тағамды кішірек бөліктерге бөліп, жемістен дәнектерін алып тастап, орнында ингредиенттерді құралсыз баяу ерітіңіз (бірақ жылдамдықтың таңдалуын қамтамасыз етіңіз). 2 Басы төмендетілген соң, ингредиенттерін қосыңыз. 3 Ең қолайлы құралдың қолданылғанын тексеріңіз.
Миксер басын жабу қиын.	1 Табақтың түбіндегі шоколад сияқты нығыз ингредиенттер миксер басының құлыпталуына кедергі келтіреді. 2 Араластыру құралы дұрыс салынбаған.	1 Миксер басы төмендетілгеннен кейін ингредиенттерді қосыңыз. 2 Араластыру құралының араластыру құралы сыртына салынғанын қамтамасыз етіңіз.
Тіркемелерді қолданған кезде, мотор жылдамдығы шектеледі	Ыстық табак салынған.	Табақты алып тастаңыз немесе табақты 60°C-тан төмен температураға салқындатыңыз.
Шайқағыш немесе К-талқындағыш тостағанға соғылады немесе тостаған түбіндегі ингредиенттерге жетпейді. Крем шайқағыш ыдыстың түбінен ингредиенттерді алмайды.	Құралдар дұрыс емес биіктікте орналасқан және реттеуді қажет етеді.	Тиісті сомын кілтімен биіктікті реттеңіз – «Құрал биіктігін реттеу» бөлімін қараңыз.
Бұлғауыш, К-талқындағыш немесе крем жасау қалақшасын араластыруға көмекші қысқышқа қарсы түсіреді.	Араластыруға көмекші қысқыш салынған.	Араластыруға көмекші қысқышты алыңыз, мұны араластыру құралын қолданған кезде ғана қолдану керек.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы (жалғасы бар)

Ақаулық	Себеп	Шешім
Баяу жылдамдықты қондырғылар бекітілмейді.	Қондырғылардың модель түрімен үйлесімді екенін тексеріңіз. Бұрау Қосу Жүйесі талап етіледі. (КАХ моделі) 	Қондырғыларды шығысқа бекіту үшін олар КАХ Бұрау Қосу Жүйесіне  сәйкес болғаны жөн. Егер қондырғыларыңыз панельді қосу жүйесіне  сәйкес келсе, онда сізге ас үй құрылғысында бұрап қосу жүйесін қолдану үшін орамада қамтылған КАТ002МЕ жалғастырғышын қолдану қажет. <i>Қосымша ақпарат үшін www.kenwoodworld.com/twist</i> .
Ас үй құрылғысы жұмыс кезінде тоқтайды.	Аса жүктелуден қорғау немесе қыздырудан сақтау жүйесі жұмыс жасайды Максималды сыйымдылық мөлшері асты.	Қуат көзінен ажыратып, аса жүктелгенін тексеріңіз. Егер құрылғы жұмыс істемесе,, кейбір ингредиенттерін жүктелуін азайту үшін алып тастаңыз да қайта қосыңыз. Егер бұл да мәселені шешпесе, қуат көзінен ажыратып, 15 минутқа қалдырыңыз. Қуат көзіне қосып, жылдамдықты қайта таңдаңыз. Егер құрылғы жоғарыдағы әрекеттерден кейін қайта қосылмаса, әрі қарай кеңес үшін «тұтынушыларға кеңес бөлімімен» байланысыңыз.
Жұмыс істеу кезінде ас үй құрылғысы тоқтатылады.	Миксер басын көтерілген.	Миксердің басын төмендетіп, қайта іске қосыңыз.
Экран өшеді.	Планетарлы миксер қосылмай 19 минуттан астам уақытқа қосылып тұрды және өшіру режиміне өтті.	Бастапқы мәнге келтіру үшін сенсорлық экранды басыңыз немесе басқару дискін бұраңыз.
Асүй машинасы жұмысын тоқтатады.	Жылу қалқаны немесе шығыс қақпағы алынып тасталды.	Жылу қалқанын немесе шығыс қақпағын орналастырыңыз, содан кейін асүй машинасын қайта қосыңыз.
Дисплей экраны әліпбилік/сандық қате кодын көрсетеді.	Құрал дұрыс жұмыс істемейді.	Өкілетті Kenwood қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз. Ең жақын Kenwood қызмет көрсету орталығы мәліметтерін табу үшін www.kenwoodworld.com торабына немесе елге тән веб-торапқа кіріңіз.
Құрылғыда ток жоқ / дисплей экраны қосылмайды.	Құрылғы токқа қосылмаған. Қосу/өшіру қосқышы жұмыс істемейді. Құрылғы өшірулі режимге өтті.	Құрылғының токқа қосылғанын тексеріңіз. Қосу/өшіру қосқышын Қосу “I” күйіне басыңыз. Дисплей экранын түрткіңіз немесе басқару дискісін айналдырыңыз.
Құрылғы жұмыс істемейді.	Басқару дискісі басылмаған.	Пісіруді бастау үшін басқару дискісін басыңыз.
Таймер дисплей терезесінде кері саналмайды.	Қыздыру кезеңі барысында дұрыс температураға жетпейінше таймер кері саналмайды. Температура 100 °C-тан жоғары орнатылған, бірақ тағамның су құрамы температураны 100 °C көрсеткішінен асырмайды.	Қалыпты жұмыс. Дұрыс температураны азайтыңыз немесе түзетіңіз.
Ыдыс мазмұнының температурасы 100 °C көрсеткішінен аспайды.	Ингредиенттердің су құрамы температураны 100 °C көрсеткішінен асырмайды.	Қалыпты жұмыс
Жұмыс барысындағы ауыр қозғалыс немесе діріл.	Ыдыстағы тегіс емес жүктеме артық дірілдерге себеп болады. Максималды сыйымдылықтан асырылған. Қате құрал немесе жылдамдық пайдаланылды.	Санын азайтыңыз немесе ыдыстағы тағамды қайта реттеп, құрылғыны қайта іске қосыңыз. Дұрыс құрал мен пайдаланылатын жылдамдықты тисті бағдарламадан және ұсынылған жылдамдық сызбаларынан қараңыз.
	Белгілі WiFi желісін табу мүмкін емес.	Құрылғы жылжытылып, маршрутизатор өшіп қалған болуы немесе қайта іске қосылуды қажет етуі мүмкін.
	WiFi желісі қолжетімді, бірақ бұлттық серверлерге қосыла алмауда.	Маршрутизатор қайта іске қосуды қажет етуі мүмкін немесе Интернет қызметінің провайдерімен байланысыңыз. Жергілікті желіде Интернет байланысының жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы (жалғасы бар)

Ақаулық	Себеп	Шешім
Бір тонды	Пайдаланушы параметрді басып, өзгертеді. Параметрлерді ұзақ басып тұру – құрылғы жұмыс істемей тұрғанда, параметрді қалпына келтіру. Құрылғы пайдаланушы тіркелгісімен жұпталған және интернетке сәтті қосылды.	Қалыпты жұмыс Қалыпты жұмыс Қалыпты жұмыс
Қос тонды	Тұтынушыны мыналар туралы ескертіңіз: А) Жоғары жылдамдықты шығыс қақпағы жоқ В) Төмен жылдамдықты шығыс қақпағы жоқ С) Ыдыс жоқ D) Жылулық қорғаныс жоқ	А) Жоғары жылдамдықты шығыс қақпағын ауыстыру В) Төмен жылдамдықты шығыс қақпағын ауыстыру С) Ыдысты орнату D) Жылулық қорғанысты орнату
Үш тонды	Құрылғы қателері, оның ішінде: • Қозғалтқыштың шамадан тыс жүктелуі • Жылытқыш қатесі • Басқа қателер – экранда көрсетілетін нақты қате коды мен әрекетті қараңыз	Қате – қуат өшірілген/қосылғанша минут сайын қайталанады
Екі тонды	Диск басылды – жұмыс басталды	Қалыпты жұмыс
Үш тонды	Мыналарды білдіретін хабарландыру: • Қолмен басқару режимінде таймердің аяқталуы. • OBR режимінде таймердің аяқталуы. • Жылы ұстау циклінің аяқталуы.	Қалыпты жұмыс
Тұтынушыларға қолдау көрсету орталығымен байланысқан кезде бағдарламалық жасақтама нұсқасы туралы мәліметтерді беруіңіз қажет болуы мүмкін. Оны параметрлер мәзірі белгішесін басу және одан кейін «Құрылғы туралы» тармағын таңдау арқылы табуға болады.		
Дисплей экраны «- -» белгісін көрсетеді.	Таразы нөл мәніне орнатылуда.	Қалыпты жұмыс.
Дисплей экраны минуттық көрсеткішті көрсетуде.	Дисплей нөл мәніне орнатылмаған және ингредиенттер немесе тостаған/қақпақ/тіркеме алынып тасталған. Ингредиенттер немесе бұйымдар құрылғыға қарсы немесе оның астында басылады. Құрылғы қабырғаға қарсы басылады.	Таразыны нөлдеп, жетіспеген ингредиенттерді ауыстырыңыз немесе тостағанды қайта орнатыңыз. Құрылғыға қарсы немесе құрылғының астында ешбір ингредиенттердің қысылып қалмайтынына көз жеткізіңіз. Құрылғы мен қабырғалардың арасында бос орынның бар екенін көз жеткізіңіз. Келесі ингредиенттерді өлшеуден бұрын дисплейді нөлдік мәнге орнатыңыз.
Дисплей экраны кішігірім мөлшерлерді тіркемеуде.	Өлшенген мөлшер тым аз.	Өте аз мөлшерлер үшін шәй қасық немесе ас қасық өлшемдерін пайдаланыңыз.
Дисплей экранында салмақ өзгереді.	Жұмыс барысында құрылғы қозғалады. Ингредиенттерді өлшеу кезінде тостаған жиегіне қол тиді.	Өлшеуден бұрын құрылғыны әрқашан құрғақ тегіс тұрақты беткейге орналастырыңыз. Өлшеу функциясы жұмыс істеп тұрған кезде құрылғыны қозғамаңыз немесе тостағанды ұстамаңыз. Келесі ингредиенттерді өлшеуден бұрын дисплейді нөлдік мәнге келтіріңіз.
Метрикалық және британдық бірліктер арасында ауысып отыру мүмкін емес.	Құрылғы алдыңғы таңдалған бірлік пен өлшемді көрсету үшін қайта конфигурациялануда.	5 секунд күте тұрып, әрекетті қайталаңыз.
Қолданбадағы салмақ өлшеу (мобильді құрылғыда көрсетілетін салмақ) мүмкіндігі баяу жауап беруде.	WiFi сигналының күші нашар. Мобильді құрылғы бірдей жергілікті WiFi үй желісіне қосылмаған.	Құрылғының сигнал күші жақсы екеніне көз жеткізіңіз (жақсарту туралы нұсқаулықты алу үшін интернет қызметінің провайдерімен байланысыңыз). Мобильді құрылғының құрылғы қосылған бірдей жергілікті WiFi үй желісіне қосылғанына көз жеткізіңіз (мобильді құрылғы параметрлеріне өтіп, жергілікті WiFi желіңізді таңдаңыз).
Ақаулық сақталса, ең жақын өкілетті Kenwood тұтынушыларға қолдау көрсету қызметімен байланысыңыз. Ең жақын Kenwood тұтынушыларға қолдау көрсету қызметінің соңғы деректерін www.kenwoodworld.com сайтынан немесе сіздің еліңізге арналған веб-сайттан іздеңіз.		

Экожүйе ақпараты

Желі порты: Әдепкі күйде белсендірілетін WiFi желісінің дара порты.

Үлгі №	TYPE: KCL96
RF жиілік ауқымы:	Wi-Fi: 2412-2472 МГц Bluetooth (LE): 2402-2480 МГц
Максималды беріліс қуаты:	Wi-Fi: < 20 дБм Bluetooth (LE): < 10 дБм
Қосылу мүмкіндігі туралы ақпарат	Wi-Fi: 2,4 ГГц IEEE 802.11 b / g / n Bluetooth® Low Energy (LE)

KCL96 бір Wi-Fi желісінің портына ие және ол параметрді өзгерту, пісіру процесін, желі жабдығын бақылау және тоқтату үшін пайдалануға арналған.

- Желі портын параметрлер мәзірінде өшіруге болады, ол үшін «Параметрлер > Қосылу мүмкіндігі > Wi-Fi желісін өшіру» тармағын таңдаңыз.
- Желі портын параметрлер мәзірінде қайта іске қосуға болады, ол үшін «Параметрлер > Қосылу мүмкіндігі > Wi-Fi желісін қосу» тармағын таңдаңыз.

Қайта іске қосу: Дисплей экранын түрту немесе реттегіш дискіні айналдыру арқылы құрылғыны өшірулі режимнен қайта іске қосуға болады.

Зауыттық параметрлерге қайтару - Маңызды

Құрылғыны қоқысқа тастаған кезде, жеке деректеріңізді қорғау үшін оны зауыттық параметрлерге қайтару маңызды. Бұл опцияны таңдасаңыз, құрылғыда сақталған барлық деректер жойылады және зауыттық параметрлерге келтіріледі. Құрылғының зауыттық параметрлерін қалпына келтіру үшін «Параметрлер > Менің құрылғым > Зауыттық параметрлерді қалпына келтіру» тармағын таңдаңыз.

Slovenčina

• Dôležité bezpečnostné informácie	103-104
• Pred zapnutím zariadenia	104
• Ošetrovanie a čistenie	105-106
• Zoznam položiek	107-108
• Pripojenie do aplikácie Kenwood & Me	108-109
◦ Diagramy použitia a Pokyny na použitie	108-109
• Ak chcete nastaviť váš Cooking Chef	109-110
◦ Diagramy použitia a Pokyny na použitie	109-110
• Zostavenie šľahača na krém	110
◦ Diagramy použitia a Pokyny na použitie	110
• Zakladanie a vyberanie pomocného nástavca	111
◦ Diagramy použitia a Pokyny na použitie	111
• Používanie vášho šéfkuchára (Cooking Chef) - Manuálna prevádzka (Režim varenia)	112-113
◦ Diagramy použitia a Pokyny na použitie	112-113
◦ Režim vysokej rýchlosti, režim vysokej teploty (HSHT)	113
◦ Recepty	113
• Používanie vášho šéfkuchára (Cooking Chef) - Manuálna prevádzka (bez varenia)	114-117
◦ Diagramy použitia a Pokyny na použitie	114-115
◦ Tabuľka použitia	116-117
• Používanie vášho šéfkuchára (Cooking Chef) - Náradie pre misu (odporúčané prevádzkové rýchlosti a teploty)	118
• Používanie vášho šéfkuchára (Cooking Chef) - Vysvetlenie obrazovky displeja	119
• Nastavenia teploty a rýchlosti	120
• Používanie vášho šéfkuchára (Cooking Chef) - Príslušenstvo	120
◦ Diagramy použitia a Pokyny na použitie	120
• Recepty	121
• Používanie vášho šéfkuchára (Cooking Chef) - Funkcia váženia	121
◦ Diagramy použitia a Pokyny na použitie	121
• Používanie vášho šéfkuchára (Cooking Chef) - Jednoduché dotykové predvoľby	122
◦ Diagramy použitia a Pokyny na použitie	122
◦ Tabuľka používania predvolieb	123-124
• Používanie vášho šéfkuchára (Cooking Chef) - Nástavec na parný hrniec	125-127
◦ Diagramy použitia a Pokyny na použitie	125-126
◦ Tabuľka použitia	127
• Nastavovanie nástrojov	128
◦ Diagramy použitia a Pokyny na použitie	128
• Aktualizácie softvéru	129
• Servis a starostlivosť o zákazníkov	130
• Riešenie problémov	131-133
• Informácie o ekodizajne	134

Dôležité bezpečnostné informácie

Dôležitá poznámka – elektronické zdravotnícke implantáty

- V prípade, že používateľ alebo osoba nachádzajúca sa v blízkosti zariadenia má kardiostimulátor alebo iné aktívne implantáty, je potrebné sa pred použitím zariadenia poradiť s lekárom o ich možnej nekompatibilite, aby nedošlo k ohrozeniu zdravia.

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky. (Žiadne štítky na základni stroja by sa nemali odstraňovať).
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- **Vždy** sa uistite, že pred odpojením je vypínač v polohe „O“ (OFF).
- **Vždy** vypnite a odpojte spotrebič pred nasadením alebo odstránením nástrojov/nástavcov, po použití a pred čistením.
- Časti tela, vlasy a šperky a voľné oblečenie **vždy** držte mimo dosahu pohyblivých častí a namontovaného príslušenstva.
- **Nikdy** nevkladajte prsty do mechanizmu pántov.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá a rýchlosti uvedené v tabuľke odporúčaného použitia (pozri tabuľky **K** a **P**).
- Budte opatrní, ak sa do misky naleje horúca tekutina, pretože v dôsledku náhleho zaparenia môže vyletieť von zo spotrebiča.
- Pri použití príslušenstva si prečítajte bezpečnostné pokyny, ktoré sa ho týkajú.
- **Vždy** budte opatrní pri zdvíhaní tohto zariadenia, pretože je ťažké. Pred zdvihnutím sa uistite, že je hlavica zaistená a že misa, nástroje, kryty výstupov a kábel sú zaistené.
- Pri premiestňovaní spotrebiča ho vždy uchopíte za základňu podstavca a hlavu mixéra. **Nedvíhajte**, ani neprenášajte spotrebič za rukoväť misky alebo za príslušenstvo namontované na nízkorychlostnom alebo vysokorychlostnom výstupe.
- **Nikdy** nenechávajte elektrickú šnúru visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Pohonnú jednotku, elektrickú šnúru ani zástrčku **nikdy** nevystavujte vlhkosti.
- **Nevkladajte** nič cez ventilačné otvory.
- Pri používaní tohto zariadenia sa ubezpečte, že je umiestnené na rovnom povrchu ďalej od okraja pracovnej plochy. Uistite sa, že zariadenie sa nachádza minimálne 10 cm od stien a že ventilačné otvory nie sú zablokované. Zariadenie neumiestňujte pod vyčnievajúce skrinky.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Pri stláčaní dotykovej obrazovky **nepoužívajte** nadmernú silu a **nikdy** na jej obsluhu nepoužívajte ostrý predmet.
- **Nepoužívajte** metličku na ťažké zmesi (napr. krémový tuk a cukor), pretože by ste ju mohli poškodiť.
- Napájacia elektrická šnúra je navrhnutá tak, aby bolo čo najmenšie riziko toho, že sa do nej niekto zapletie alebo že sa na nej potkne. Možno používať aj predlžovacie elektrické šnúry, ak sa to robí správne. V takých prípadoch treba mať na zreteli toto:
 - o Označený elektrický menovitý výkon predlžovacej elektrickej šnúry by mal byť aspoň taký veľký, ako je elektrický menovitý výkon tohto zariadenia;
 - o Predlžovacia elektrická šnúra by nemala byť položená na kuchynskej linke, na stole či na iných miestach tak, aby ju mohli stiahnuť deti alebo aby sa na nej mohol niekto nechtiac potknúť.
 - o Predlžovací kábel by mal byť uzemnený 3-žilový kábel. Elektrický výkon spotrebiča je uvedený na spodnej strane zariadenia.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte **len** v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Maximálna výkonnosť je založená na nadstavci sekáčika/mlynčeka, ktoré má najväčšie zaťaženie. Ostatné nadstavce môžu mať menší odber energie.
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom nejakého externého časovača alebo osobitného systému diaľkového ovládania.
- **Nehýbte** hlavou mixéra ani ju **nedvíhajte**, keď je do nej založený nejaký nástroj, lebo vtedy by toto zariadenie mohlo stratiť stabilitu.
- **Nepoužívajte** spotrebič v blízkosti okrajov alebo prečnievajúcich pracovných plôch, ani nevyvíjajte silu, ak je namontovaný nadstavec, pretože by to mohlo spôsobiť nestabilitu jednotky a jej prevrátenie, čo môže mať za následok zranenie.
- **Nikdy** nepoužívajte neautorizované príslušenstvo.
- **Nepoužívajte** súčasne viac ako jednu zásuvku, (zásuvku na misu a zásuvku pre nízku rýchlosť).
- **Uistite sa**, že pri prevádzke spotrebiča, keď používate nástroj na misu, je misa vždy nasadená.

Režim varenia

- Tak ako v prípade všetkých indukčných varných zariadení nekladte do blízkosti zariadenia, ktoré sa práve používa, kreditné karty, magnetické médiá alebo citlivé elektronické prístroje.
- Keď sa spotrebič nachádza v režime bez varenia, **nikdy** ho nenechávajte bez dozoru.
- Keď budete chcieť ponechať zariadenie bez dohľadu v režime varenia, venujte veľkú pozornosť tomuto:
 - o Zabezpečte dodržanie príslušných pokynov týkajúcich sa teplôt a maximálnych množstiev pripravovaného jedla.
 - o Zariadenie a jeho elektrická šnúra musia byť umiestnené mimo dosahu detí a v primeranej vzdialenosti od kraja pracovného povrchu.

- o Pravidelne kontrolujte daný pokrok, aby nedošlo k tomu, že v nádobe nebude dostatok tekutiny alebo že sa jedlo príliš rozvarí.
- **Nikdy** nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- o **Nikdy** nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo alebo viac ako jeden doplnok naraz.
- o **Nikdy** neprekračujte maximálne množstvá a pri používaní indukčného ohrievača nikdy neprekračujte maximálnu úroveň naplnenia 3 litre, ktorá je vyznačená vnútri nádoby.
- **Vždy** buďte opatrní pri manipulácii alebo pri dotyku s akoukoľvek časťou spotrebiča v režime varenia alebo po varení, OBZVLÁŠŤ pri NÁDOBE, OCHRANNOM KRYTE PROTI ŠPLIECHANIU A NÁRADÍ, pretože zostanú HORÚCE ešte dlho po vypnutí spotrebiča. Na vyberanie a prenášanie misky použite rukavice.
- Pri manipulácii s horúcou nádobou a horúcimi nástrojmi na spracovanie používajte kuchynské rukavice.
-  Symbol označený na výrobku označuje povrch, ktorý sa počas používania môže zahriať.
- **Vždy** buďte opatrní, pri vyberaní nástrojov misy po dlhšom používaní, pretože sa môžu zahriať. Spodná strana misy zostane horúca dlho po ukončení ohrevu.
- **Vždy** buďte opatrní pri manipulácii a pri umiestňovaní misy na povrchy citlivé na teplo, používajte podložku na ochranu pracovného povrchu.
- **Vždy** dávajte pozor na paru, ktorá uniká z nádoby mixéra, najmä pri otváraní veka ochranného krytu proti špliechaniu alebo pri zdvíhaní hlavy mixéra.
- Ak prekladáte horúce potraviny z robota do mixéra, vždy nechajte ingrediencie pred ich vložením do mixéra vychladnúť na izbovú teplotu.
- Používajte **len** nádobu a nástroje dodané k tomuto zariadeniu. Nikdy nepoužívajte nádobu s iným zdrojom tepla.
- **Nikdy** nepúšťajte zariadenie v režime varenia, ak je nádoba prázdna.
- Pre správne a bezpečné fungovanie indukčného variča zabezpečte, aby podstavec nádoby a teplotné snímače boli pred varením čisté a suché.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a viečka, by nemali byť umiestnené na podstavci misy/indukčnej oblasti, pretože môžu byť horúce.
- Zariadenie **nepoužívajte** na smaženie potravín.
- Pred konzumáciou sa **vždy** ubezpečte, že potraviny sú dôkladne uvarené.
- Pri varení s olejom **neprekračujte** množstvo 250 ml.
- Potraviny by ste mali skonzumovať krátko po dovarení alebo ich nechať rýchlo vychladnúť a potom čo najskôr zmraziť.

Vysokorýchlostný režim pri vysokej teplote (HSHT - High Speed High Temperature Mode) - na miešanie pri vysokej rýchlosti, pri teplotách 60 °C a vyšších.

- Táto funkcia sa musí používať iba so šľahačom a/alebo s miešadlom.
- Nemali by ste prekročiť maximálnu kapacitu varenia 3 litre.
- Uistite sa, že je založený ochranný kryt proti špliechaniu.
- Stroj nesmie zostať bez dozoru.

Šľahač krému

- Nie je vhodný na použitie pri varení s použitím oleja.

Príslušenstvo na varenie parou

- Toto príslušenstvo produkuje paru, ktorá môže človeka opariť.
- Nepopáľte sa parou, ktorá vychádza z koša parného hrnca, najmä pri vyberaní ochranného krytu proti vyšplechovaniu alebo veka nasadca na potraviny.
- Vždy dávajte pozor pri manipulácii s dielmi; akákoľvek tekutina, kondenzát, časť parného hrnca alebo časť kuchynského stroja budú veľmi horúce. Používajte rukavice na pečenie.
- Vždy pred montážou alebo demontážou častí alebo čistením spotrebič odpojte.
- Pri manipulácii so súčasťami postupujte opatrne; akákoľvek tekutina, kondenzácia, súčasť parného príslušenstva alebo súčasť kuchynského robota bude veľmi horúca. Používajte kuchynské rukavice.
- Pred nasadením alebo vybratím jednotlivých častí alebo ich čistením vždy odpojte zariadenie zo siete.

Spotreba energie

- S vypínačom ON/OFF (ZAP./VYP.) v polohe „I“ a s aktivovaným alebo deaktivovaným sieťovým portom Wi-Fi.
 - o Automaticky sa prepne do režimu OFF (VYP.) do 20 minút nečinnosti a obrazovka displeja sa vypne.
 - o Režim napájania OFF (VYP.): < 0,3 W.
- So spínačom ON/OFF (ZAP./VYP.) v polohe „O“.
 - o Automatické prepnutie do režimu vypnutia PFF (VYP.): Neuplatňuje sa
 - o Výkon v režime vypnutia PFF (VYP.): < 0,3 W.

Pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- **UPOZORNENIE: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.**
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.
- Toto zariadenie je v súlade so základnými požiadavkami a inými relevantnými ustanoveniami smernice Európskeho parlamentu a Rady 2014/53/EÚ.

- Pred prvým použitím umyte časti: Pozrite si „Ošetrovanie a čistenie“.

Ošetrovanie a čistenie (Pozri si schému **S**)

- Zariadenie pred čistením **vždy** vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Pri prvom použití sa na nízkorýchlostnom **výstupe ②** môže objaviť trochu mastnoty. To je normálne
- Kovové povrchy teplotných snímačov môžu pri bežnom používaní vykazovať známky opotrebovania. Výkon výrobku to však neovplyvňuje.
- Nenechávajte šľahač na krém pripevnený k mixéru, keď ho nepoužívate.

Zariadenie, kryty výstupov

- Utrite vlhkou handričkou a potom osušte, (vrátane nožičiek na spodnej strane stroja).
- Nikdy nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ani ich neponárajte do vody.

Šľahač krému

- Pred jej čistením z nej **vždy** vyberte flexibilnú stierku.
- Flexibilnú stierku a metlu umyte v horúcej vode s čistiacim prostriedkom a potom ich dôkladne osušte. Eventuálne možno tieto súčasti umývať v umývačke riadu.

Poznámka: Pred použitím, ako aj po ňom, kontrolujte stav tela tohto nástroja. Pravidelne kontrolujte aj stav stierky, a ak je opotrebovaná, vymeňte ju.

Nádoba, nástroje, kryt proti vyšplechovaniu, spona

- Umývajte ručne a dôkladne vysušte alebo umývajte v umývačke riadu (pozrite si schému **S**).
- Na čistenie nádoby z nehrdzavejúcej ocele **nikdy** nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku ani bielidlo. Na odstraňovanie vodného kameňa používajte ocot.
- Ak sa potraviny pripália alebo prilepia na vnútro nádoby, odstráňte ich čo najskôr pomocou dodanej stierky. Nádobu naplňte teplou mydlovou vodou a nechajte odmočiť. Pomocou nylonovej kefy odstráňte všetky nepoddajné usadeniny.
- Zafarbenie nádoby nemá vplyv na jej výkon.

Odtokový otvor

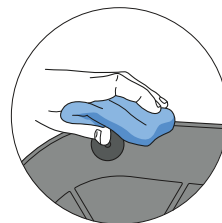
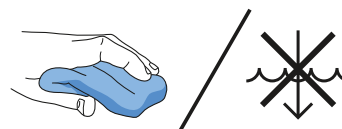
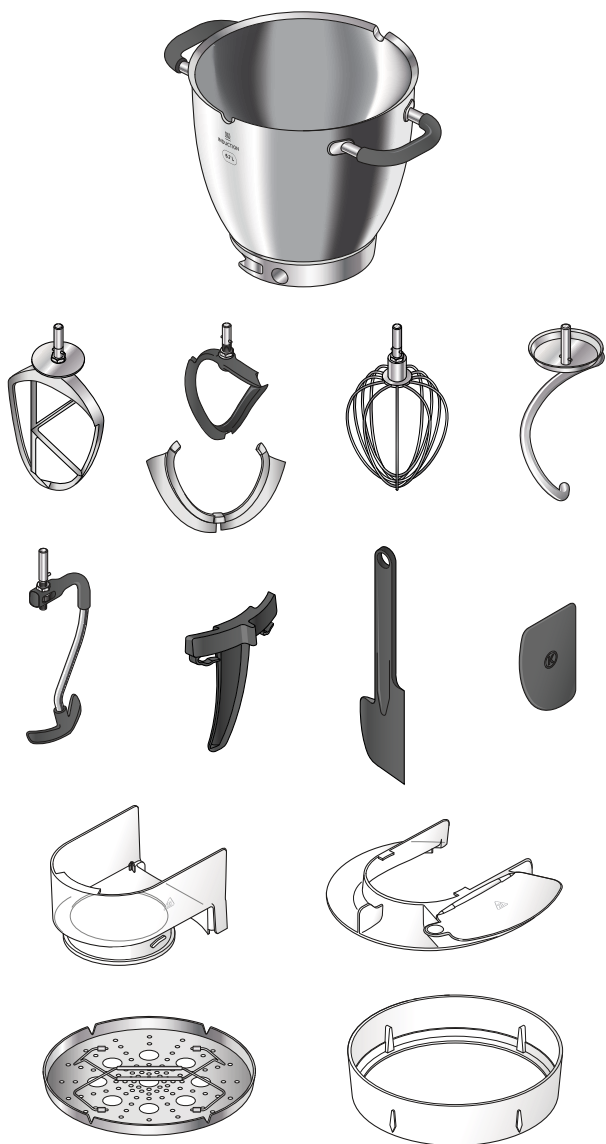
- Zabezpečte, aby sa v tejto oblasti nenachádzali žiadne potraviny. V prípade potreby použite na vyčistenie čistič na rúrky alebo vatovú tyčinku.

Teplotné snímače

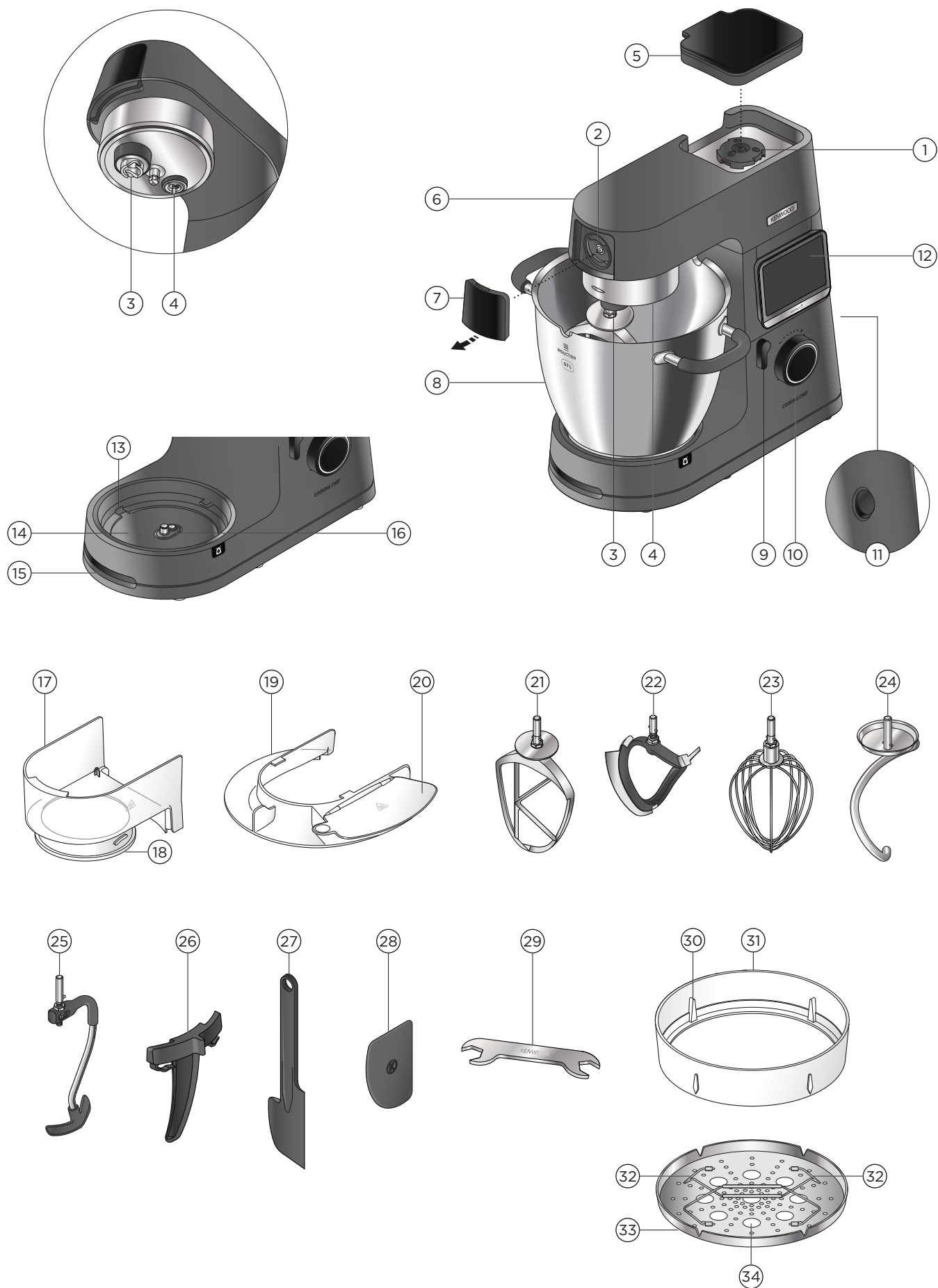
- Poutierajte vlhkou handričkou a dôkladne vysušte. Na čistenie snímačov nikdy nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré nástroje.

Príslušenstvo na varenie parou

- Pred demontážou príslušenstva z kuchynského zariadenia ho **vždy** vypnite a odpojte zo siete.
- Jednotlivé diely sa budú ľahšie čistiť, ak ich vždy umyjete hneď po použití. Všetky diely môžete umývať v horúcej mydlovej vode, potom ich dôkladne vysušte. Alebo ich môžete dať umyť do umývačky riadu.
- Bežná voda a potraviny obsahujú soli a kyseliny, ktoré niekedy môžu mať účinok na kovové povrchy, ako napr. vnútrajšok nádoby robota. Ak k tomu dôjde, očistite ju nylonovou kefkou, neabrazívnou drôtenkou alebo čističom na nehrdzavejúcu oceľ.



Zoznam položiek



Výstupy pre príslušenstvo

- ① Výstup pre vysokú rýchlosť (HSO)
- ② Výstup pre pomalú rýchlosť (SSO)
- ③ Zásuvka pre nástroje do nádoby
- ④ Zásuvka pre nástroj na miešanie

Multifunkčný robot

- ⑤ Kryt výstupu pre vysokú rýchlosť
- ⑥ Rameno robota
- ⑦ Kryt výstupu pre pomalú rýchlosť
- ⑧ Nádoba multifunkčného robota
- ⑨ Páčka na uvoľňovanie ramena robota
- ⑩ Otočný ovládač
- ⑪ Spínač Zap/vyp
- ⑫ Displej
- ⑬ Odtokový otvor
- ⑭ Podstavec na nádobu/indukčná plocha
- ⑮ Ventilačné otvory
- ⑯ Teplotné snímače
- ⑰ Tepelný štít
- ⑱ Gumené tesnenie (odnímateľné)
- ⑲ Kryt proti vyšplechovaniu

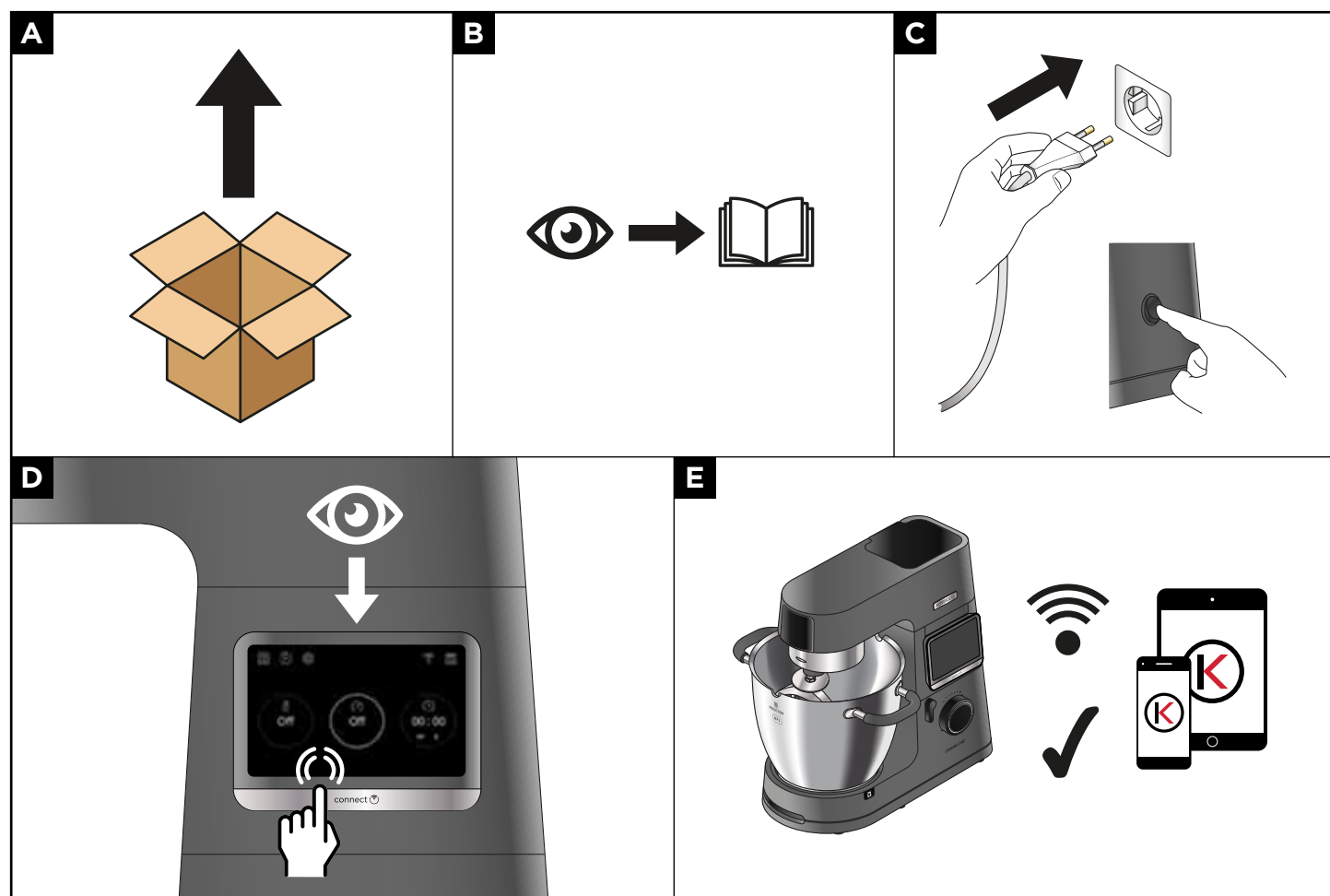
- ⑳ Veko násadca na potraviny
- ㉑ Metla v tvare K
- ㉒ Šľahač krému
- ㉓ Šľahacia metlička
- ㉔ Nástroj na cesto
- ㉕ Nástroj na miešanie
- ㉖ Pomocný nástavec
- ㉗ Stierka na používanie pri vysokej teplote
- ㉘ Škrabka na cesto
- ㉙ Maticový kľúč

Príslušenstvo na varenie parou (voliteľné)

- ㉚ Nosiče rukovätí
- ㉛ Operný krúžok
- ㉜ Sklopné rukoväte
- ㉝ Odnímateľná tácka
- ㉞ Držiaky na vajcia

Pripojenie do aplikácie Kenwood & Me

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité

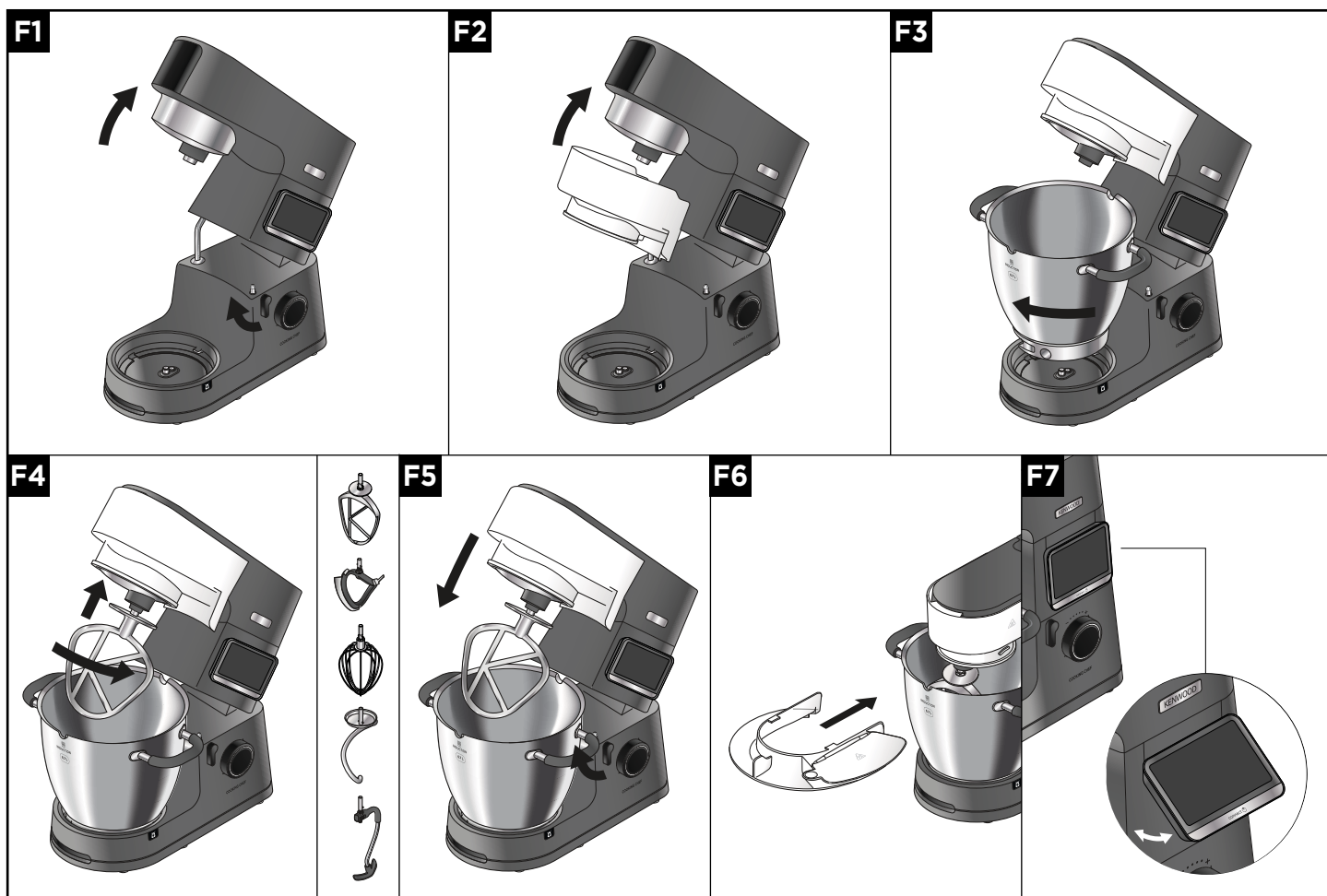
- **Wi-Fi** - Funguje iba s IEEE802.11 b, g a n na frekvencii 2,4 GHz.
- **Kompatibilita** - Aplikácia Kenwood & Me je kompatibilná s najnovšími verziami systémov iOS a Android.
- **Resetovanie na výrobné nastavenia** - Pri likvidácii spotrebiča je dôležité uskutočniť resetovanie na výrobné nastavenia, pre ochranu vašich osobných údajov.
Ak vyberiete túto možnosť, vymažú sa všetky údaje WiFi uložené v spotrebiči.
Na resetovanie vášho zariadenia na výrobné nastavenia vyberte možnosť Nastavenia > Tovársky reset.
- **Obnovenie siete** - použite funkciu zabudnutia siete na vymazanie všetkých údajov WiFi uložených v zariadení.
Ak sa chcete pripojiť k novej sieti, zariadenie sa musí znova spárovať prostredníctvom vášho smartfónu alebo tabletu.
Ak chcete zariadenie resetovať v sieti, vyberte Nastavenia > Pripojenie > Nastavenia siete > Zabudnúť na sieť

Aplikácia Kenwood & Me umožní obmedzené ovládanie vášho spotrebiča prostredníctvom vášho smartfónu alebo tabletu.

- 1 Pripojte a stlačte spínač Zap/Vyp na strane napájacej jednotky.
- 2 Aplikáciu si môžete stiahnuť naskenovaním QR kódu, ktorý sa zobrazí na obrazovke. (Upozorňujeme, že ak sa QR kód nenaskenuje pri prvom zapnutí stroja, stlačte symbol wifi v rohu obrazovky pre prístup ku QR kódu).
- 3 Postupujte podľa pokynov na obrazovke.

Ak chcete nastaviť váš Cooking Chef

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité

- Ubezpečte sa, že indukčná plocha, teplotné snímače a vonkajší povrch podstavca nádoby sú čisté. Zanedbanie tejto podmienky ovplyvní tepelný snímač, čo bude mať za následok neuspokojivý výsledok varenia.
- Miešací nástroj nepoužívajte s nástrojom na cesto, K-šľahačom alebo šľahačom na krém.

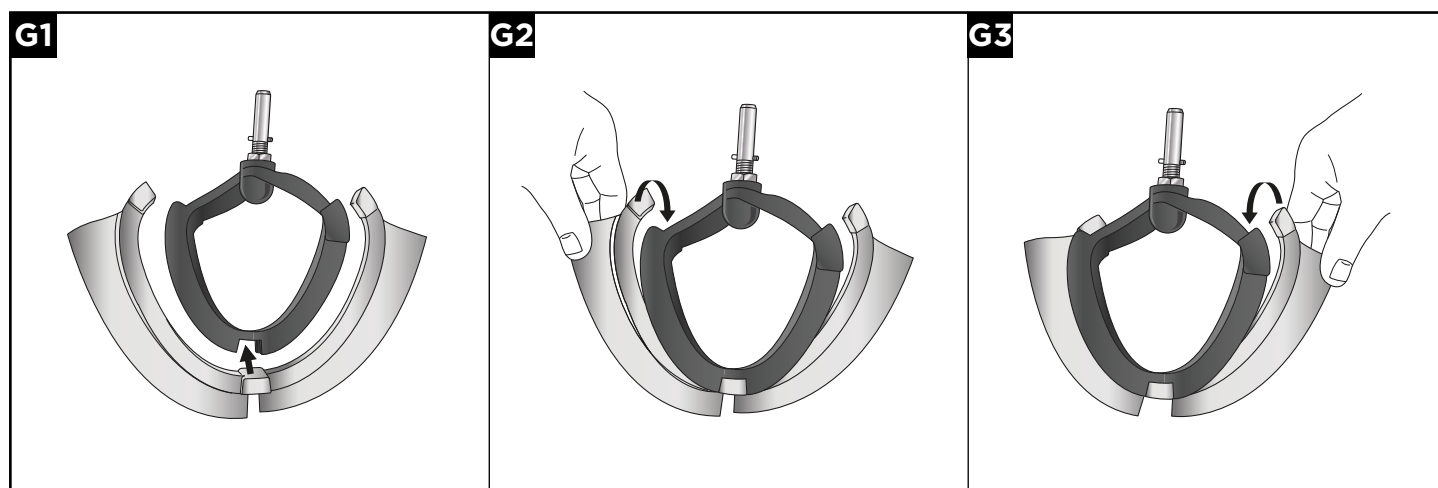
Zostava ochranného krytu proti špliechaniu

- Zostava ochranného krytu proti špliechaniu sa skladá z 2 kusov: z tepelného štítu a z ochranného krytu proti špliechaniu.
- Tepelný štít má chrániť hlavu mixéra pred parou, ktorá vzniká počas procesu varenia.
- Ochranný kryt proti špliechaniu by sa nemal pripevniť na misu, pokiaľ sa nepoužíva v spojení s tepelným štítom.
- Ochranný kryt proti špliechaniu nasadte a odstráňte len vtedy, keď je hlava mixéra v uzamknutej polohe.

- 1 Pootočte páčku na uvoľňovanie ramena robota v smere hodinových ručičiek a dvíhajte rameno robota, kým sa nezaistí.
- 2 Tlačte tepelný štít hore na spodok ramena robota, kým plne nedosadne do potrebnej pozície.
 - Ak používate Šéfkuchára (Cooking chef) bez tepla, nie je potrebné namontovať tepelný štít, pokiaľ nepoužívate ochranný kryt proti špliechaniu.
- 3 Nasadte misu na základňu. Otočte v smere hodinových ručičiek, aby sa zaistil na mieste.
- 4 Zložte požadovaný nástroj do zásuvky pre nástroje do nádoby alebo v prípade metly na miešanie do zásuvky pre metlu na miešanie tak, aby kolík vošiel do drážky. Potom nástrojom pootočte, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
 - Ak chcete nástroj odstrániť, vráťte krok 4 vyššie. (Na vyberanie nástrojov po dovarení vždy používajte kuchynské rukavice.)
 - Nástroj na miešanie – keď sa používa nástroj na miešanie, pomocná príchytka na miešanie sa môže použiť aj na podporu zmiešavania, pozri časť „Nasadenie a odstránenie pomocnej príchytky na miešanie“. Nástroj na miešanie je možné použiť aj so šľahačom.
- 5 Na sklopenie ramena robota ho najprv trochu nadvihnite a potom pootočte páčku na uvoľňovanie ramena robota v smere hodinových ručičiek. Rameno robota potom sklopte do zaistenej pozície.
- 6 Kryt proti vyšplechovaniu položte na okraj nádoby a potom ho posuňte dopredu, kým úplne nezapadne na miesto.
 - Počas spracovania sa ingrediencie môžu pridávať priamo do nádoby cez násadec na potraviny.
- 7 Ak chcete kryt proti vyšplechovaniu vybrať, jednoducho ho vysuňte zo zariadenia.
 Poznámka: Ochranný kryt proti vystreknutiu zostane pripevnený k tepelnému štítu, keď je hlava mixéra nadvihnutá, pokiaľ nie je odstránená pred nadvíhaním hlavy zmiešavača.
- 8 Ak chcete vybrať tepelný štít, dvíhajte rameno robota, kým sa nezaistí. Vyberte nástroj a potom potiahnite tepelný štít nadol zo spodnej strany ramena robota. Poznámka: Ochranný kryt nasadte alebo odstráňte iba vtedy, keď je hlava mixéra v uzamknutej polohe.
- 9 Pozorovací uhol obrazovky je možné nastaviť. Ak chcete upraviť uhol obrazovky, podržte spodnú časť obrazovky a jemne ju potiahnite alebo zatlačte na miesto.

Zostavenie šľahača na krém

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



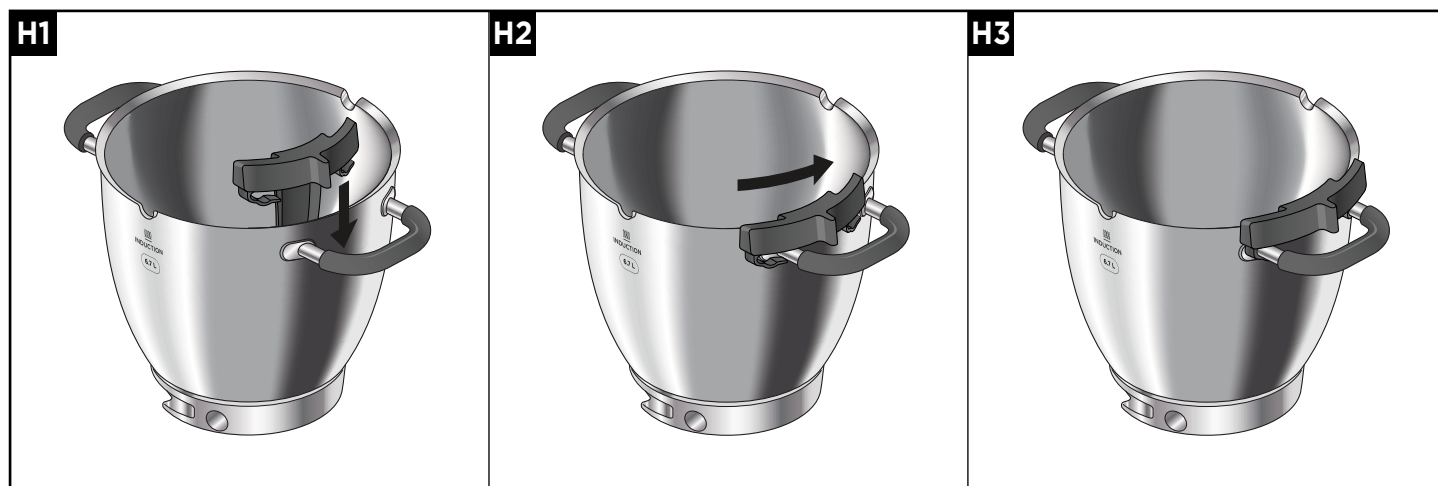
Dôležité

Stierka sa dodáva už založená, no pred čistením ju vždy treba vybrať.

- 1 Flexibilnú stierku opatrne zložte na nástroj umiestnením jej základne do otvoru. Potom jednu stranu vložte do drážky a koniec opatrne zaistite na miesto. Zopakujte to aj s druhou stranou.

Zakladanie a vyberanie pomocného nástavca

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



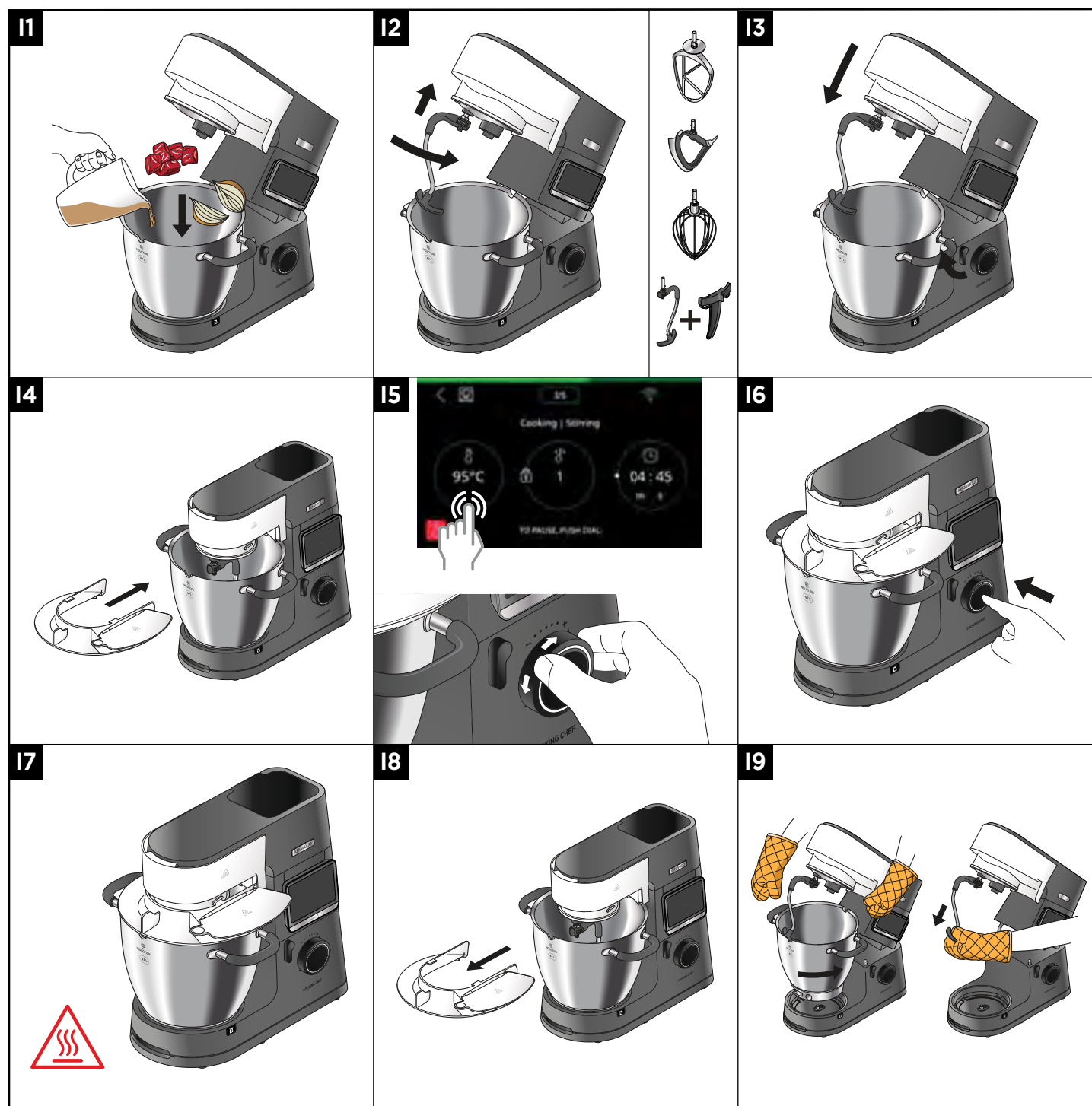
Dôležité

- Pomôcka na miešanie by sa nemala pripevňovať pri použití k-šľahača, metličky, nástroj na cesto alebo šľahača.
- Pomocný nástavec možno používať na pomoc s miešaním..

- 1 Zasuňte pomocný nástavec na stenu nádoby tak, aby vertikálny hrebeň bol vnútri nádoby a spona na jej vonkajšej strane.
- 2 Sponu posuňte v protismere hodinových ručičiek na rukoväť nádoby.
- 3 Pri vyberaní pomocného nástavca postupujte podľa opisu vyššie, ale v opačnom poradí.

Používanie vášho šéfkuchára (Cooking Chef) – Manuálna prevádzka (Režim varenia)

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité

- Pri používaní tohto zariadenia v režime varenia alebo po dovarení postupujte pri manipulácii s ním alebo s ktoroukoľvek jeho súčasťou veľmi opatrne. Týka sa to najmä NÁDOBY A NÁSTROJOV, lebo tie zostávajú HORÚCE ešte dlhý čas po jeho vypnutí.
- Na odstraňovanie a prenášanie misy používajte obojstranné rukavice. Pri manipulácii s horúcou misou a horúcimi nástrojmi používajte ochranné rukavice.

- 1 Pridajte príslušné ingrediencie, ktoré sa majú variť.
 - 2 Nasadte požadovaný nástroj a ochranný kryt proti špliechaniu.
 - 3 Nastavte požadovaný čas, rýchlosť a teplotu.
- Otočte otočný ovládač proti smeru otáčania hodinových ručičiek na použitie intervalov miešania a pulzovania. Otočte otočný ovládač v smere hodinových ručičiek na použitie nepretržitých rýchlostí.
 - Stlačením otočného ovládača začnete.
 - Ak chcete jednotku kedykoľvek zastaviť, stlačte otočný ovládač. Ak ste v režime varenia, dávajte pozor, pretože jednotka bude horúca.

- Ak chcete proces ohrevu kedykoľvek zastaviť, zmeňte teplotu na VYP. („OFF“).
 - Ak je kedykoľvek hlava mixéra počas prevádzky nadvihnutá, proces ohrievania sa pozastaví a nástroj misy sa zastaví a nebude reštartovaný, keď je hlava mixéra znížená. Na reštartovanie mixéra znížte hlavu mixéra a stlačte otočný ovládač.
- 5 Po dokončení programu jednotka 3-krát pípne.
Upozornenie Ak nebol nastavený žiadny čas, proces ohrevu a miešania sa automaticky ukončí, keď časovač dosiahne 8 hodín.

Rady a tipy - Varenie

- Pri niektorých receptoch, najmä pri tých s vysokým obsahom vody, nie je možné dosiahnuť teplotu varu nad 100 °C (keďže to je bod varu vody).
- Pri pridávaní ingrediencií do nádoby počas varenia znížte rýchlosť a ingrediencie pridávajte pomaly a rovnomerne.
- Na rýchle ohrievanie omáčok používanie nastavenie plynulého miešania.
- Ak počas varenia používate kryt proti vyšplechovaniu, vždy ho vyberte pred zdvihnutím ramena robota. Dávajte pozor na kondenzáciu vytvorenú na kryte proti vyšplechovaniu a tepelnom štíte.
- Pri dvíhaní ramena robota postupujte pomaly, aby tekutina na spodnej strane tepelného štítu mohla stiecť späť do nádoby.
- K dispozícii sú štyri funkcie oneskorenia miešania, ktoré vám umožňujú zvoliť vhodné množstvo miešania pre jednotlivé recepty. Niektoré recepty vyžadujú neustále miešanie, aby sa prísady nelepili na spodok mise, kým pri iných receptoch je potrebné prerušované miešanie na zachovanie textúry jedla.

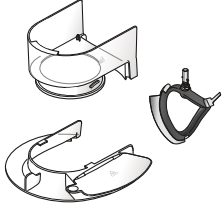
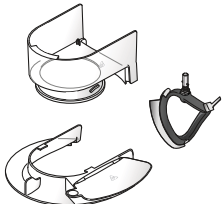
Režim vysokej rýchlosti, režim vysokej teploty (HSHT) (Miešanie vysokou rýchlosťou pri teplotách 60°C a vyšších)

Dôležité - Vysokorýchlostný režim pri vysokej teplote (HSHT - High Speed High Temperature Mode)

- Z bezpečnostných dôvodov sa rýchlosť motora automaticky obmedzí pri teplote misy 60 °C alebo vyššej ako 60 °C, pokiaľ je režim vysokej rýchlosti a vysokej teploty (HSHT) povolený.
- Varovné hlásenie na obrazovke „Pozor! Horúca misa a prísady“ sa automaticky zobrazí, keď sa zvolí rýchlosť bez miešania (t. j. od Min po Max alebo Pulz) a teplota je nastavená na 60 °C alebo vyššiu.
- Ak už stroj beží rýchlosťou bez miešania, keď je zvolená teplota misy 60 °C alebo vyššia, motor aj ohrievač sa zastavia a na obrazovke sa zobrazí varovné hlásenie „Pozor! Horúca misa a prísady“.
- Po potvrdení varovnej správy „Pozor! Horúca misa a prísady“ stlačením tlačidla „Súhlasím“ sa motor rozbehne až po zvolenú rýchlosť a misa sa zohreje na predtým zvolenú teplotu.
- Táto funkcia sa MUSÍ používať LEN so šľahačom a/alebo miešadlom alebo šľahačom.
- Vo vysokorýchlostnom režime vysokej teploty sa uistite, že je namontovaná ochrana proti striekajúcej vode.
- Stroj nesmie zostať bez dozoru.
- Neprekračujte maximálnu kapacitu varenia 3 litre.

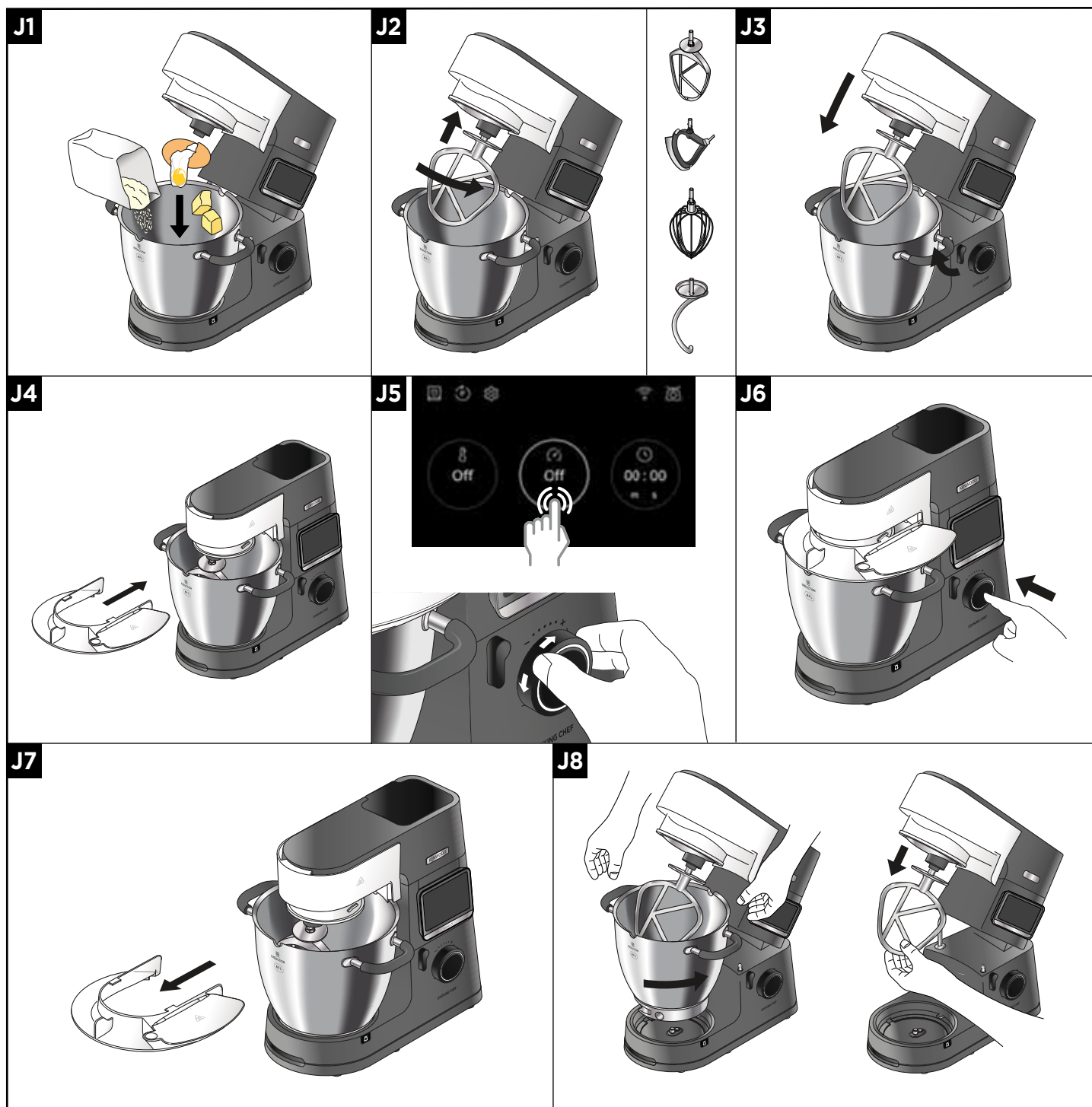
- 1 Vyberte čas (ak je k dispozícii), rýchlosť a teplota 60 °C alebo viac.
- 2 „Pozor! Na displeji sa objaví varovanie Horúca misa a prísady, ktoré vás upozorní, že vstupujete do režimu HSHT.
- 3 Po prečítaní a zrušení varovania stlačte tlačidlo áno, aby ste potvrdili, že súhlasíte so vstupom do režimu HSHT.
- 4 Stlačením otočného ovládača začnete.

Recepty

Recept	Použitý nástroj	Predvoľba/ manuálne nastavenia	Zložky
Creme Anglaise		Manuálne nastavenia  15 minút  1  85 °C	Pridajte nasledujúce prísady naraz: 250g pľnotučné mlieko 250g smotany s vyšším obsahom tuku 1 lyžička vanilkového extraktu 2 PL kukuričnej múky 96g vaječných žĺtkov 80g práškoveho cukru } <i>zmiešajte dokopy</i>
Ryžový puding		Manuálne nastavenia  1 hodina 15 minút  1  95 °C	Pridajte nasledujúce prísady naraz: 150g ryže s krátkym zrnom 1L pľnotučného mlieka 75g práškoveho cukru 2 lyžičky vanilkového extraktu

Používanie vášho šéfkuchára (Cooking Chef) – Manuálna prevádzka (bez varenia)

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité

- Nepoužívajte metličku na ťažké zmesi (napr. koláčové zmesi, krémový tuk a cukor), pretože by ste ju mohli poškodiť.
- Nikdy neprekračujte uvedené maximálne množstvá, aby ste nepreťažili zariadenie.
- Pred použitím spotrebiča sa uistite, že nohy na spodnej strane stroja a pracovný povrch sú čisté a suché.

1 Pridajte príslušné ingrediencie na miešanie.

2 Nastavte požadovaný čas, rýchlosť a teplotu.

Poznámka: Ak chcete stroj používať ako mixér bez tepla, vyberte Možnosť „OFF“ pri nastavení teploty. Otočte otočný ovládač proti smeru otáčania hodinových ručičiek na použitie intervalov miešania a pulzovania. Otočte otočný ovládač v smere hodinových ručičiek na použitie nepretržitých rýchlostí.

3 V prípade potreby nasadte požadovaný nástroj a ochranný kryt proti špliechaniu.

4 Stlačením otočného ovládača začnete.

- Ak chcete spotrebič kedykoľvek zastaviť, stlačte otočný ovládač.
- Ak sa kedykoľvek počas prevádzky zdvihne hlava mixéra, misa sa zastaví a nereštartuje, keď sa hlava mixéra spustí. Ak chcete mixér reštartovať, znížte hlavu mixéra a stlačte ovládací gombík.

5 Po dokončení programu jednotka 3-krát pípne.

Poznámka: Ak nie je nastavený žiadny čas, proces miešania sa automaticky ukončí, keď časovač dosiahne 8 hodín.

Rady a tipy - Bez varenia

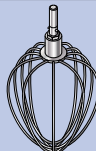
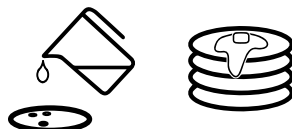
- Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek.
- **Metlička v tvare K** - Mixovanie pravidelne prerušujte a špachtľou zoškrabujte vnútorné steny a dno nádoby, aby ste dosiahli čo najlepšie zapracovanie zložiek.
- Na prípravu trvanlivého pečiva používajte studené zložky, ak sa v recepte neudáva inak.
- Pri miešaní tuku s cukrom pri príprave zmesí na koláče/torty používajte vždy tuk izbovej teploty alebo ho najprv nechajte trochu zmäknúť.
- **Šľahacia metlička** - Metličku používajte len na ľahké zmesi, ako sú bielka, smotana a odtučnené piškóty, inak by ste ju mohli poškodiť.
- Pred šľahaním vaječných bielkov zabezpečte, aby na šľahacej metličke ani v nádobe nebola žiadna masť ani vaječné žĺtky. Najlepšie výsledky sa dosahujú vtedy, keď vajcia sú izbovej teploty.

Rady a tipy - Nástroj na cesto

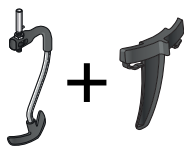
- Nikdy neprekračujte uvedené maximálne množstvá, aby ste nepreťažili zariadenie.
- Ak budete počuť, že sa zariadenie trápi, vypnite ho, vyberte z nádoby polovicu cesta a jednotlivé polovice cesta potom spracujte osobitne.
- Zložky sa najlepšie mixujú vtedy, keď do nádoby najprv vlejete tekuté zložky.
- Sušené droždie (druh, ktorý potrebuje vodu): Do nádoby vlejte teplú vodu. Potom do nej pridajte droždie a cukor a zmes nechajte približne 10 minút postáť, aby sa spenila.
- Čerstvé droždie: Namrvte ho do múky.
- Iné druhy droždia: Riadte sa inštrukciami výrobcu.

Tabuľka použitia

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

K			 (MAX)	 (Min)
		16	Max	1½-2
		  	Min	10 sek.
		250 g 500 g 200 g	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		

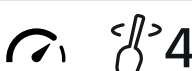
Používanie vášho šéfkuchára (Cooking Chef) – Náradie pre misu (odporúčané prevádzkové rýchlosti a teploty)

			
	20° C-59° C	Min-Max	
	60° C-200° C	N/A	
	20° C-200° C	Min-Max	
	20° C-59° C	Min-1	
	60° C-200° C	N/A	
	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	

Používanie vášho šéfkuchára (Cooking Chef) – Vysvetlenie obrazovky displeja

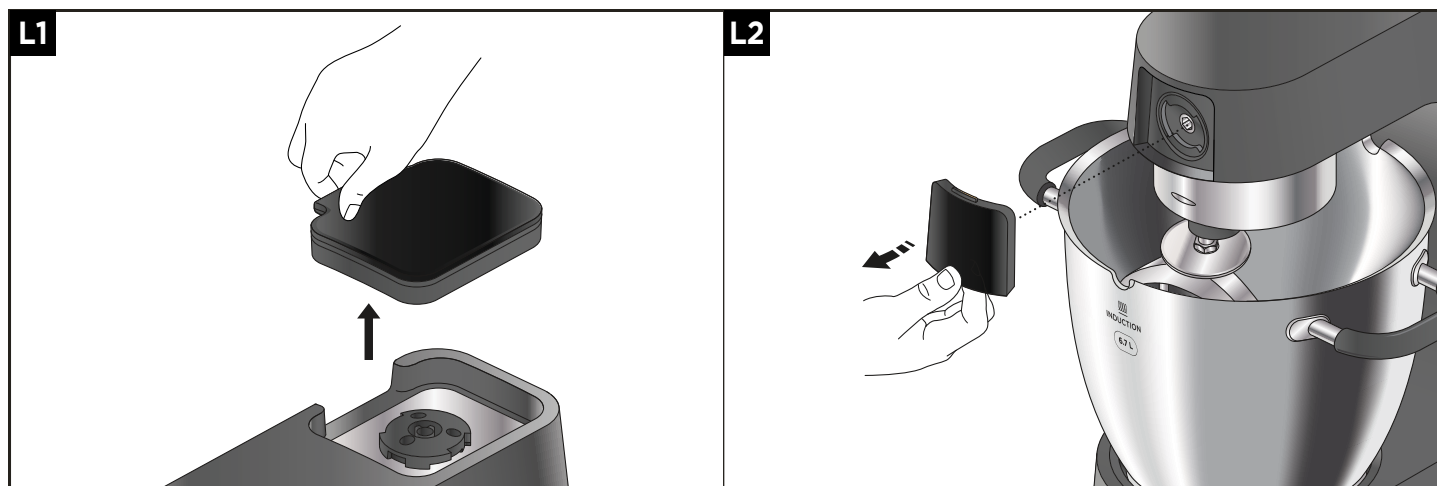
	
	Klepnutím na túto ikonu získate prístup k integrovaným zbierkam receptov a zbierkam stiahnutým z aplikácie.
	Klepnutím na túto ikonu získate prístup k predvoľbám.
	Klepnutím na túto ikonu otvoríte ponuku nastavení.
	Klepnutím na túto ikonu odvážite prísady do misy alebo do namontovaných voliteľných nástavcov.
	Zobrazuje zvolenú teplotu.
	Zobrazuje zvolený interval miešania.
	Zobrazuje zvolený čas v hodinách (h), minútach (m) a sekundách (s).
	Označuje, že nastavenie, (čas, rýchlosť alebo teplota), nie je možné upraviť.
	Označuje, že spotrebič je pripojený k sieti WiFi.
	Ukazuje, že zariadenie nie je pripojené k sieti Wi-Fi a zariadenie nebolo spárované s používateľským účtom.
	Ukazuje, že WiFi je vypnuté.
	Zobrazuje, že WiFi je zapnuté, ale že nie je žiadne internetové pripojenie.
	Zobrazuje chybu servera WiFi.
	Zobrazuje aktualizáciu softvéru.

Nastavenia teploty a rýchlosti

Teplota Usmernenia	45°C	Tavenie čokolády
	72°C – 82°C	Pošírovanie
	98°C – 99°C	Varenie na miernom ohni
	105°C	Varenie, naparovanie
	110°C – 130°C	Pečenie zeleniny
	200°C	Hnednutie mäsa
		Pulse (pulzovanie) - Pre krátke dávky maximálneho výkonu.
		Interval miešania 1 – Mixér bude pracovať pri konštantnej pomalej rýchlosti. Používa sa na jemné premiešanie ľahkých ingrediencií do ťažších zmesí.
		Interval miešania 2 – Prerušované miešanie s krátkymi prestávkami. Ak je spotrebič nastavený do tejto polohy, pracuje prerušovane pomalou rýchlosťou každých 10 sekúnd po dobu 1,5 otočenia.
		Interval miešania 3 – Prerušované miešanie so stredne dlhými prestávkami. Ak je spotrebič nastavený do tejto polohy, pracuje prerušovane pomalou rýchlosťou každých 30 sekúnd po dobu 1,5 otočenia.
		Interval miešania 4 – Prerušované miešanie s dlhými prestávkami. Ak je spotrebič nastavený do tejto polohy, pracuje prerušovane pomalou rýchlosťou každých 5 minút po dobu 1,5 otočenia.
		Plynulé rýchlosti, min - max.
	HSHT	Miešanie pri teplotách nad 60°C pomocou rýchlosti Min-Max.

Používanie vášho šéfkuchára (Cooking Chef) – Príslušenstvo

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



1 Demontujte kryt výstupu vysokej rýchlosti / krytu výstupu pomalej rýchlosti (ak je to relevantné).

Kryt výstupu pre vysokú rýchlosť

- Pri vyberaní krytu ho chyťte za výčnelok a nadvihnite ho smerom nahor.
- Pri zakladaní krytu ho umiestnite na výstup a zatlačte nadol.

Kryt výstupu pre pomalú rýchlosť

- Pri vyberaní krytu ho chyťte za výčnelok nachádzajúci sa na jeho spodku a vytiahnite ho smerom von.
 - Pri zakladaní krytu umiestnite západku nachádzajúcu sa na jeho vrchu do výklenku výstupu a zatlačte ho, aby ste ho zacvakli do potrebnej pozície.
- Nasadte nadstavec podľa konkrétnych dodaných pokynov.
 - Nastavte požadovaný čas a rýchlosť.
 - Začnite stlačením otočného ovládača.
 - Jednotku môžete kedykoľvek zastaviť ďalším stlačením otočného ovládača.

Recept

Marináda zo sušených sliviek

200g číreho tekutého medu

40g mäkkých sliviek

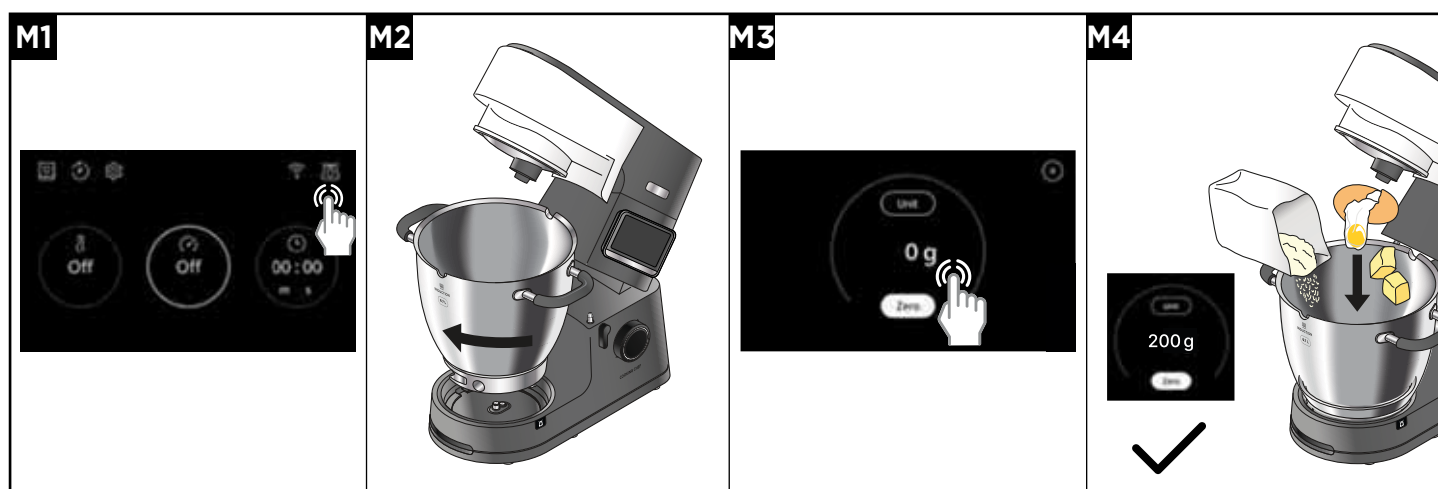
40ml vody

- 1 Vložte prísady do mini sekáča/mlynčeka. Dajte na noc do chladničky.
- 2 Pripevnite nadstavec k základni mixéra.
- 3 Zapnite funkciu pulzovania na 4 sekúnd.
- 4 Používajte podľa potreby.

(Upozornenie - mini sekáč/nástavec na mlynček je možné zakúpiť samostatne)

Používanie vášho šéfkuchára (Cooking Chef) – Funkcia váženía

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité

- Pred vážením vždy umiestnite spotrebič iba na suchý, rovný, a stabilný povrch.
- Počas váženía nevyvíjajte tlak na mixér ani na misku, pretože by to ovplyvnilo presnosť váh.
- Funkciu váženía možno použiť s hlavou mixéra v dolnej alebo hornej polohe.
- Funkcia váženía je presná približne do 6kg (13lb).

- 1 Zvoľte funkciu váženía  na dotykovej obrazovke.
- 2 Nasadte misu.
- 3 Vynulujte stupnicu.
- 4 Odvážte prísady.
- 5 Ak chcete prepínať medzi jednotkami, ťuknite na tlačidlo jednotky na obrazovke váženía.

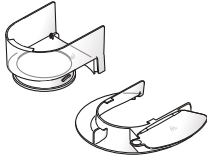
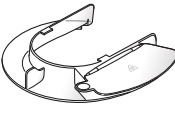
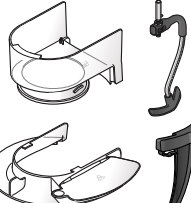
Používanie vášho šéfkuchára (Cooking Chef) - Jednoduché dotykové predvoľby

Diagramy použitia a Pokyny na použitie

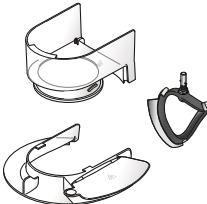
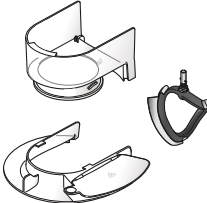
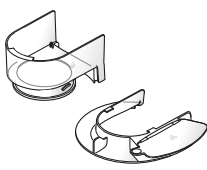
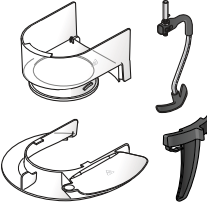
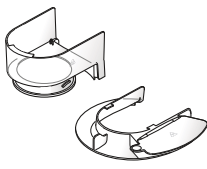
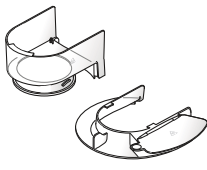
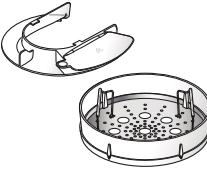


- 1 Vyberte ponuku Predvoľby
- 2 Vyberte predvoľbu, ktorú chcete použiť.
- 3 Riadte sa pokynmi na obrazovke displeja.
- 4 Ak chcete spotrebič kedykoľvek zastaviť, stlačte otočný ovládač. Dávajte pozor, pretože misa a nástroje budú horúce.

Tabuľka používania predvolieb

Predvolené nastavenia môžete upraviť podľa svojho receptu, ak sú k dispozícii. Neupraviteľné nastavenia sú označené ikonou  . Keď sa na displeji zobrazí „Ohrievanie“, časovač nezačne odpočítavať, kým sa nedosiahne správna teplota.						
Predvoľba	Odporúčaný nástroj	Predvolené nastavenia (nastaviteľné)		Štádium udržiavania teploty	 (Max)	Nápady k receptom/ používanie
Isté výsledky - krémovanie		 90 - 120 sekúnd			2 kg	Piškót Victoria, košíčky
		 3				
		 VYP 				
Isté výsledky - vajcia Biele šľahanie		 60 - 140 sekúnd			550 g	Vaječné bielka pre čokoládový penu
		 MAX				
		 VYP 				
Isté výsledky - šľahačka		 65 - 155 sekúnd			1,9 kg	Plnka/poleva na tortu Skladanie do čokoládovej myši.
		 MAX				
		 VYP 				
Miesenie cesta		 10 minút (1 - 15 minút)			 1,6 kg	Žemle, pizza
		 Minút - 1 (minút - 1)				
		 VYP 				
Kysnutie cesta		 1 hr (5 minút - 2 hodina)				Kysnutie kvaseného cesta
		 VYP 				
		 30° C (25° C - 25° C)				
Pukance		 10 minút (5 - 15 minút)			 20 g  20 g	Pre čerstvé domáce pukance * Pre dosiahnutie najlepších výsledkov vždy použite predvoľbu.
		 VYP 				
		 180° C 				
Hnednutie mäsa		 3 minút - 140 sekúnd 			200 g	Pre najlepšie výsledky hnedé mäso v dáv-kach 100-200 g.
		 2 				
		 200° C				
Rozpúšťanie čokolády		 5 minút (1 - 10 minút)		30 minút	500 g	Čokoládová pena
		 1 		4		
		 60° C		35° C		

Tabuľka používania predvolieb

Predvoľba	Odporúčaný nástroj	Predvolené nastavenia (nastaviteľné)		Štádium udržiavania teploty	 (Max)	Nápady k receptom/ používanie
Zápražka		 4 minút (4 - 15 minút)			 80 g	Používa sa ako základ pre rôzne omáčky
		 1 			 80 g	
		 95° C (95° C - 120° C)				
Bešamel		 12 minút (4 - 10 minút)	30 minút		 80 g	Základná biela omáčka používaná na rôzne jedlá.
		 1 	 4		 80 g	
		 90° C - 95° C (90° C - 120° C)	65° C		 1 L	
Mierne smaženie		 4 minút 			 200 - 250 ml oleja	Pre dosiahnutie najlepších výsledkov použite arašidový alebo rastlinný olej. Pracujte po dávkach, smažte do chrumkava.
		 2 				
		 180° C 				
Zeleninová omáčka		 3 minút (3 - 6 minút)			2 polievkové lyžice oleja	Zelenina, Mäso, Morské plody
		 2 				
		 120° C (110° C - 130° C)				
Variť na miernom ohni		 12 minút (3 minút to 2 hodina)	30 minút		2 litre	Dusiť Dusené mäso so zeleninou Zeleninový vývar
		 2 - 4	 4			
		 98° C - 140° C (90° C - 140° C)	65° C			
Variť		 23 minút (3 - 45 minút)			2 litre	Zelenina Cestoviny
		 VYP 				
		 105° C - 140° C (105° C - 140° C)				
Para		 23 minút (5 minút - 45 minút)			450 g	Losos a Papillote
		 VYP 				
		 100° C				

Používanie vášho šéfkuchára (Cooking Chef) - Nástavec na parný hrniec

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité

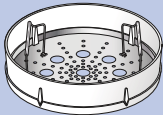
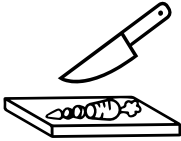
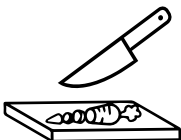
- Pri akejkoľvek manipulácii postupujte opatrne: akákoľvek tekutina, kondenzácia, súčasť parného príslušenstva alebo súčasť kuchynského robota bude veľmi horúca. Používajte kuchynské rukavice.
- Počas používania koša parného hrnca sa nepokúšajte namontovať nástroj na spracovanie.
- Nedovoľte, aby sa zariadenie úplne odparilo, podľa potreby dolievajte vodu.
- Tekutina, ktorá zostala v mise, je vhodná na prípravu polievky alebo bujónu. Buďte opatrní, bude veľmi horúca.

- 1 Položením odnímateľnej tácky na rovnú plochu zaistíte, že rukoväte sa budú sklápať dovnútra.
- 2 Namontovaním operného krúžku na tácku zaistíte, že nosiče rukovätí na krúžku budú pasovať do výrezov tvaru V na tácke.
- 3 Roztiahnite rukoväte a pripnite ich na nosiče rukovätí.
- 4 Jedlo, ktoré chcete uvariť, položte na tácku. Podľa potreby zeleninu dôkladne očistite a ošúpte.
- 5 Pridajte požadované množstvo vody do misky, (pozrite si tabuľku použitia). Filtrovaná voda je najlepšia, pretože znižuje vodný kameň a škvrnny.
- 6 Vložte zmontovaný parný hrniec do nádoby – svoju výšku si nájde sám. Horný okraj nasadeného naparovača by mal sedieť približne 5 cm pod horným okrajom misky.
- 7 Na hlavu robota namontujte tepelný štít.
- 8 Na kuchynský robot zložte nádobu a kôš parného hrnca.
- 9 Sklopte hlavu robota a potom namontujte ochranný kryt proti vyšplechnutiu.
- 10 Zvoľte predvoľbu pary a upravte čas varenia, (podľa tabuľky odporúčaného použitia). Začnite stlačením ovládacieho kolieska.
- 11 Nechajte variť požadovaný čas.
- 12 Demontujte ochranný kryt proti vyšplechnutiu.
- 13 Zdvihnite hlavu robota.
- 14 Pomocou rukovätí vytiahnite kôš parného hrnca – dbajte na to, aby sa nesklopili dovnútra, (na odloženie košíka z naparovača použite tepelné ochranné rukavice).
- 15 Položte kôš parného hrnca na veľký tanier alebo inú vhodnú nádobu.
- 16 Odopnite rukoväte a sklopte ich do stredu. Zdvihnite operný krúžok a sklopte rukoväte.
- 17 Vytiahnite jedlo.

Rady a tipy

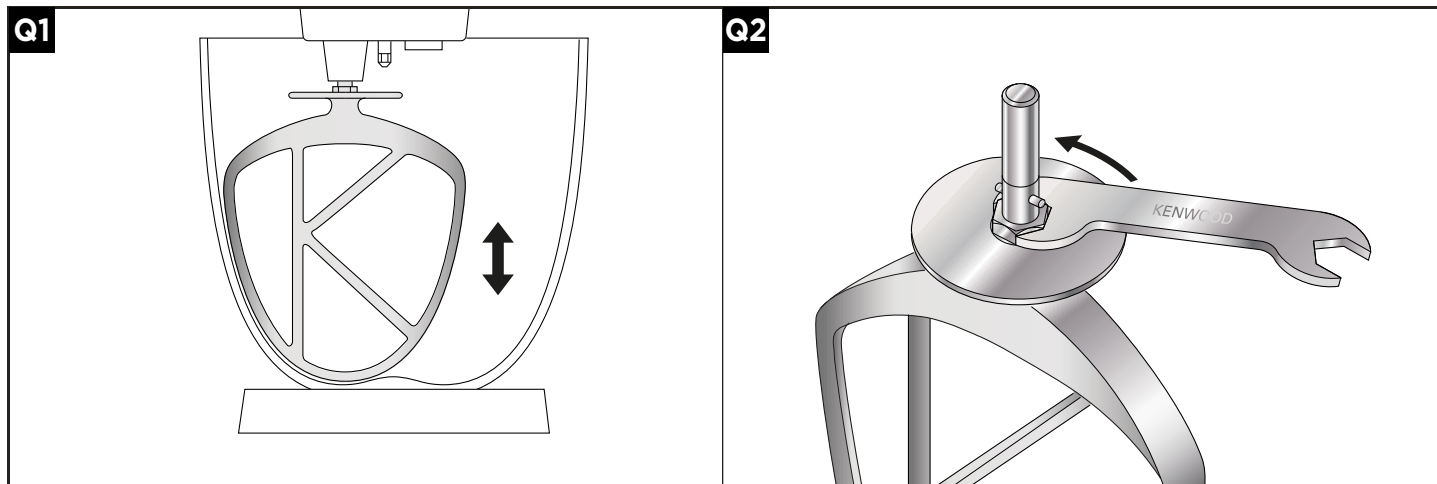
- Tekutina, ktorá zostala v mise, je vhodná na prípravu polievky alebo bujónu. Buďte opatrní, bude veľmi horúca.
- Nechávajte medzery medzi kúskami jedla.
- Ak varíte väčšie množstvo, v polovici varenia ho premiešajte.
- Kúsky jedla podobnej veľkosti varte rovnomernejšie.
- Ak dusíte viac než len 1 druh jedla a niektoré potrebuje menej času, pridajte ho neskôr.
- Ak zdvihnete veko násadca na potraviny alebo demontujete ochranný kryt proti vyšplechnutiu, unikne para a varenie môže trvať dlhšie.
- Po vypnutí kuchynského robota by sa jedlo varilo i naďalej, takže ho radšej hneď vyberte.
- Ak jedlo nie je dostatočne uvarené, znovu nastavte čas. Možno budete musieť doliať vodu.
- Časy varenia sú len orientačné. Pred konzumáciou vždy skontrolujte, či je jedlo riadne uvarené.

Tabuľka použitia

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

Nastavovanie nástrojov

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité

- Nástroj na cesto – tento nástroj bol nastavený pri výrobe a nie je upravovateľný.
- Šľahač a K-šľahač Šľahač a K-šľahač by sa mali takmer dotýkať dna misy. V prípade potreby nastavte výšku pomocou dodaného kľúča.
- Nástroj na miešanie a šľahač na krém – Nástroj a šľahač na krém by sa mali dotýkať dna misky.

Šľahač, K-šľahač, šľahač na krém - Nastavenie

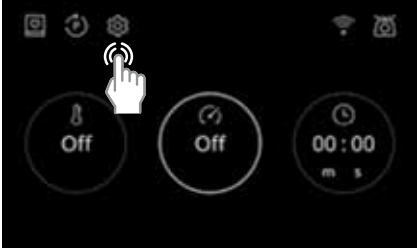
- 1 Odpojte zariadenie z elektrickej siete.
- 2 Zdvihnite hlavu mixéra a vložte šľahač, K-šľahač alebo šľahač na smotanu.
- 3 Sklopte rameno robota. Ak je potrebné nastaviť bezpečnú vzdialenosť nástroja, zdvihnite rameno robota a vyberte nástroj.
- 4 Pomocou dodaného maticového kľúča povolte maticu, aby ste mohli nastaviť pohonný hriadeľ. Ak chcete dostať nástroj bližšie ku dnu nádoby, otočte hriadeľom v protismere hodinových ručičiek. Ak chcete nástroj zdvihnúť ďalej od dna nádoby, otočte hriadeľom v smere hodinových ručičiek.
- 5 Znova utiahnite maticu.
- 6 Zložte nástroj do robota a sklopte rameno robota. (Skontrolujte polohu nástroja podľa hore uvedených bodov.)
- 7 V prípade potreby zopakujte predchádzajúce kroky, kým nebude nástroj umiestnený správne. Po správnom umiestnení nástroja pevne utiahnite maticu.

Nastavenie nástroja na miešanie

- 1 Odpojte zariadenie z elektrickej siete.
- 2 Nadvihnite rameno robota a zložte nástroj na miešanie.
- 3 Sklopte rameno robota. Ak treba nástroj upraviť, nadvihnite rameno robota a maticovým kľúčom uvoľnite maticu. Potom opäť sklopte rameno robota.
- 4 Na spustenie nástroja bližšie ku dnu nádoby pootočte nastavovacie koliesko v smere hodinových ručičiek. Na dvíhnutie nástroja vyššie od dna nádoby pootočte nastavovacie koliesko v protismere hodinových ručičiek.
- 5 Dotiahnite maticu.

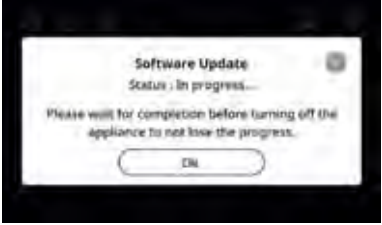
Aktualizácie softvéru

- Pri prvom použití a počas svojej životnosti môže váš spotrebič vyžadovať aktualizácie softvéru.
- Ak chcete povoliť aktualizáciu, vaše zariadenie musí byť pripojené k internetu. Ak sa chcete pripojiť k internetu, postupujte podľa pokynov v časti „Pripojenie k aplikácii **Kenwood & Me app**“, v návode na použitie.
- Pre váš počítač existujú dva typy aktualizácií.
 - 1) Povinná aktualizácia softvéru
 - 2) Aktualizácia softvéru
- Aktualizácie softvéru sú automatické a sú štandardne povolené.
- Je možné zakázať automatické aktualizácie pre nepovinné aktualizácie softvéru a to prostredníctvom ponuky nastavení.

R1 	R2 	R3 
--	---	--

Dôležité

- Prepnutím automatických aktualizácií na „VYPNUTÉ“ (OFF) sa povinné aktualizácie nezastavia. Povinné aktualizácie budú prebiehať automaticky.
- Počas aktualizácie spotrebič nevypínajte.

	Prebieha automatická aktualizácia. Ďalšie vysvetlenie typu aktualizácie softvéru získate stlačením ikony WiFi.
 	Obrazovky s informáciami o stave.
	Stlačením tejto ikony získate ďalšie vysvetlenie povinnej aktualizácie softvéru
	Indikuje, že aktualizácia softvéru je dokončená. Ďalšie podrobnosti zobrazíte stlačením ikony.
	Indikuje, že aktualizácia softvéru zlyhala. Ďalšie podrobnosti zobrazíte stlačením ikony.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci si najprv prečítajte časť „Riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Robot nefunguje v režime ohrevu, zobrazilo sa chybové hlásenie a ozval sa varovný zvukový signál.	Aktivoval sa jeden z bezpečnostných snímačov.	Skontrolujte displej, či na ňom nie je upozornenie na príčinu. • Zabezpečte, aby bolo rameno robota sklopené a zaistené na svojom mieste. • Zabezpečte, aby boli všetky kryty výstupov správne založené. • Zabezpečte, aby bol tepelný štít správne založený. • Zabezpečte, aby bola nádoba multifunkčného robota správne založená.
Zariadenie počas varenia mení rýchlosť alebo rýchlosť je obmedzená.	Rýchlosť sa automaticky obmedzí, keď teplota obsahu nádoby dosiahne 60 °C, a rozsvieti sa kontrolka upozorňujúca na vysokú teplotu.	Toto je bezpečnostná funkcia.
Potraviny sa pripaľujú na spodku nádoby.	1 Nastavená teplota môže byť príliš vysoká. 2 Používa sa nesprávny nástroj. 3 Interval medzi miešaniami je príliš dlhý. 4 Nástroj nie je zrejme v nádobe dostatočne nízko. 5 Časovač bol nastavený na príliš dlhú dobu. 6 Snímač a/alebo spodok nádoby zrejme nie je čistý.	1 Znížte teplotu. 2 Ubezpečte sa, že používate najvhodnejší nástroj a že je správne nastavený. 3 Zvýšte frekvenciu miešania alebo prejdite na nepretržité miešanie. 4 Nastavte polohu nástroja. 5 Varte kratšie (ubezpečte sa, že potraviny sú dôkladne uvarené). 6 Zabezpečte, aby boli tieto plochy čisté a suché.
Nezachováva sa konzistencia potravín.	1 Zvolená teplota je príliš vysoká. 2 Miešanie je príliš časté. 3 Ingrediencie sa varili príliš dlho. 4 Používa sa nesprávny nástroj.	1 Znížte teplotu. 2 Znížte frekvenciu miešania. 3 Skrátte dĺžku varenia (ubezpečte sa, že potraviny sú dôkladne uvarené). 4 Overte, či používate najvhodnejší nástroj.
Nestála rýchlosť spracovania.	1 Ingrediencie sú príliš veľké, tvrdé alebo príliš tuhé.	1 Nakrájajte potraviny na menšie kúsky, odstráňte kôstky z ovocia, ingrediencie nechajte pomaly zmäknúť bez založeného nástroja (ale ubezpečte sa, že bola zvolená rýchlosť). 2 Ingrediencie pridajte po sklopení ramena robota. 3 Overte, či používate najvhodnejší nástroj.
Je ťažké zatvoriť rameno robota.	1 Tvrdé ingrediencie, ako je napríklad čokoláda, na dne nádoby bránia tomu, aby rameno robota mohlo zapadnúť nadol. 2 Nástroj na miešanie nie je založený správne.	1 Ingrediencie pridajte po sklopení ramena robota. 2 Nástroj na miešanie musí byť založený do výstupu pre nástroj na miešanie.
Pri použití príslušenstva je rýchlosť motora obmedzená.	Založená nádoba je horúca.	Vyberte nádobu alebo ju ochladte pod 60° C.
Metla v tvare K alebo šľahacia metla udierajú o dno nádoby alebo naopak nezachytávajú ingrediencie na dne nádoby. Krémový šľahač nenaberá prísady zo spodnej časti misy.	Nástroj nie je nastavený na správnu výšku.	Nastavte výšku pomocou vhodného kľúča – pozri časť „Nastavenie výšky nástroja“.
Šľahacia metla, metla v tvare K alebo stieracia metla udierajú do pomocného nástavca.	Je založený pomocný nástavec.	Vyberte pomocný nástavec – ten je určený len na používanie s nástrojom na miešanie.

Riešenie problémov - pokračovanie

Problém	Príčina	Riešenie
Do výstupu pre pomalú rýchlosť nemožno založiť príslušenstvo.	Skontrolujte, či je dané príslušenstvo kompatibilné s vaším modelom kuchynského robota. Je potrebný systém pripájania Twist (model KAX)  .	Dané príslušenstvo musí mať systém pripájania Twist (KAX)  , aby pasovalo do výstupu. Ak vlastníte príslušenstvo vybavené systémom pripájania Bar  , na jeho pripájanie k systému pripájania Twist tohto kuchynského robota budete musieť používať adaptér KAT002ME. <i>Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Kuchynský robot sa počas chodu zastavuje. Pohotovostné svetlo niekoľko sekúnd rýchlo bliká.	Aktivovala sa ochrana proti preťaženiu alebo prehriatiu. Prekročené maximálne množstvo.	Zariadenie odpojte z elektrickej siete a skontrolujte, či mu niečo neprekáža alebo či nie je preťažené. Ak zariadenie ani tak nefunguje, vyberte z neho nejaké ingrediencie, aby ste znížili jeho zaťaženie, a opäť ho zapnite. Ak ani to problém nevyrieši, zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť. Zapojte ho do elektrickej siete a opätovne zvolte rýchlosť. Ak sa zariadenie ani tak nespustí, skontaktujte sa s naším oddelením starostlivosti o zákazníkov a vyžiadajte si ďalšie rady.
Kuchynský robot sa počas chodu zastavuje. Pomaly bliká svetelná kontrolka pohotovostného režimu.	Rameno robota je zdvihnuté.	Znížte hlavu mixéra a reštartujte ho.
Zariadenie je zapojené do elektrickej siete, ale kontrolka pohotovostného režimu nesvieti.	Kuchynský robot zostal zapojený viac ako 19 minút bez obsluhy a prešiel do režimu vypnutia.	Stlačte otočný ovládač na resetovanie.
Kuchynský robot sa počas chodu zastavuje.	Odstránený tepelný štít alebo odstránený kryt výstupu.	Nasadte tepelný štít alebo kryt výstupu a potom reštartujte spotrebič.
Na displeji je zobrazené abecedno-číselné chybové hlásenie.	Zariadenie nefunguje správne.	Skontaktujte sa s autorizovaným servisným centrom Kenwood. Aktuálne informácie o najbližšom autorizovanom servisnom centre Kenwood môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
Zariadenie nie je napájané/ nerozsvetuje sa displej.	Zariadenie nie je zapojené do elektrickej siete. Nie je zapnuté tlačidlo zapínania/vypínania. Spotrebič prešiel do režimu vypnutia.	Zariadenie zapojte do elektrickej siete. Prepínač On/Off (Zap./Vyp.) stlačte do polohy On (Zap.) „I“. Dotknite sa obrazovky displeja alebo otočte otočný ovládač.
Zariadenie nefunguje.	Otočný ovládač nie je stlačený.	Stlačením otočného ovládača spustíte proces varenia.
Časovač neodpočítava časovú hodnotu na displeji.	Počas štádia ohrievania časovač nezačne odpočítavať časovú dĺžku varenia, kým sa nedosiahne správna teplota. Teplota je nastavená na viac ako 100 °C, ale obsah vody v potravinách bráni v tom, aby dosiahla danú hodnotu.	Normálny chod. Znížte teplotu alebo nastavte správnu teplotu.
Teplota obsahu nádoby nevystupuje nad 100° C.	Je možné, že tomu bráni obsah vody v zložkách.	Normálny chod.
Zariadenie sa počas chodu príliš trasie alebo príliš vibruje.	Nádoba je nerovnomerne zaťažená, čo je príčinou nadmerného vibrovania. Prekročená maximálna kapacita. Používate nesprávny nástroj alebo nesprávnu rýchlosť.	Znížte množstvo obsahu v nádobe alebo ho usporiadajte inak a jednotku opäť zapnite. Prečítajte si informácie o danom programe a tabuľky odporúčaných rýchlostí a používajte správny nástroj a správnu rýchlosť.
	Zariadenie nemôže nájsť známu sieť Wi-Fi.	Je možné, že zariadenie sa posunulo, že je vypnutý smerovač alebo že smerovač treba reštartovať.

Riešenie problémov - pokračovanie

Problém	Príčina	Riešenie
	Sieť Wi-Fi je k dispozícii, ale zariadenie nie je možné spojiť s cloudovými servermi.	Je možné, že treba reštartovať smerovač. Inak sa obráťte na svojho poskytovateľa internetového pripojenia. Skontrolujte funkčnosť internetového pripojenia v lokálnej sieti.
Vysvetlenie pípania spotrebiča		
Jediný tón	Používateľ stlačí a zmení nastavenie. Dlhé stlačenie parametrov - resetovanie nastavenia, keď spotrebič nebeží. Zariadenie je spárované s používateľským účtom a zariadenie je úspešne pripojené k internetu.	Normálna prevádzka Normálna prevádzka Normálna prevádzka
Dvojitý tón	Upozorníte spotrebiteľa na nasledovné: A) Chýba kryt vysoko-rýchlostného výstupu B) Chýba kryt výstupu pre pomalú rýchlosť C) Chýba miska D) Chýba tepelný štít	A) Vymeňte kryt vysoko-rýchlostného výstupu B) Nasadte kryt nízkorychlostného výstupu C) Založte misku D) Nainštalujte tepelný štít
Trojité tón	Chyby stroja vrátane nasledujúcich: • Prefaženie motora • Chyba ohrievača • Iné chyby – prosím, pozrite si aktuálny kód chyby a akciu, ktorá sa má zobrazit na obrazovke	Chyba – opakuje sa každú minútu až do vypnutia/zapnutia
Dva tóny	Otočný ovládač je stlačený - prevádzka je spustená	Normálna prevádzka
Tri tóny	Oznámenie, ktoré znamená nasledovné: • Koniec časovača v manuálnom režime. • Koniec časovača v režime OBR. • Koniec cyklu udržiavania teploty.	Normálna prevádzka
Pri kontakte oddelenia zákaznickej starostlivosti môže byť potrebné zadať podrobnosti o verzii softvéru. Nájdete to kliknutím na ikonu ponuky „nastavenia“ a potom vyberte položku „About Appliance“ (o spotrebiči).		
Obrazovka displeja zobrazuje “- -”.	Stupnica sa vynuluje.	Bežná prevádzka.
Obrazovka displeja zobrazuje mínusovú hodnotu.	Displej nie je vynulovaný a alebo prísady alebo miska/veko/nadstavec boli odobrané. Prísady alebo zložky sú pritláčané oproti alebo pod zariadenie. Zariadenie je zatlačené oproti stene.	Buď vynulujte obrazovku, vymeňte chýbajúce ingrediencie alebo nasadte späť misu. Uistite sa, že na zariadení ani pod ním nie sú pritlačené žiadne prísady alebo predmety. Uistite sa, že medzi spotrebičom a akýmikoľvek stenami je dostatočný priestor. Pred odvážením nových prísad displej vynulujte.
Obrazovka displeja neregistruje malé množstvá.	Odvážené množstvo je príliš malé.	Na veľmi malé množstvá použite lyžičku alebo polievkovú lyžicu.
Hmotnosť zmenená na obrazovke displeja.	Spotrebič sa počas prevádzky posunul. Počas váženia surovín sa dotkla hrana misky.	Spotrebič vždy umiestnite na suchý, rovný, a stabilný povrch, skôr ako prísady odvážite. Počas prevádzky s funkciou váženia nepohybujte spotrebičom ani sa nedotýkajte misky. Pred odvážením nových prísad vynulujte displej.
Nie je možné prepínať rýchlo medzi metrickými a imperiálnymi jednotkami.	Spotrebič sa rekonfiguruje na zobrazovanie predtým zvolenej jednotky a merania.	Počkajte 5 sekúnd a skúste znova.
Váženie v aplikácii (Hmotnosť zobrazená na mobilnom zariadení reaguje pomaly).	Slabá sila WiFi signálu. Mobilné zariadenie nie je pripojené k tej istej miestnej domácej WiFi sieti.	Uistite sa, že zariadenie má dobrú silu signálu (pokyny, ako ho vylepšiť získate od poskytovateľa internetových služieb). Uistite sa, že mobilné zariadenie je pripojené k tej istej miestnej domácej WiFi sieti ako zariadenie (prejdite na nastavenia mobilného zariadenia a vyberte svoju miestnu sieť WiFi).
Ak problém pretrváva, kontaktujte sa s najbližším autorizovaným servisným centrom Kenwood. Najbližšie autorizované servisné centrum Kenwood môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.		

Informácie o ekodizajne

Sieťový port: Jeden WiFi sieťový port, predvolene aktivovaný.

Model č.	TYPE: KCL96
Frekvenčný rozsah RF:	WiFi: 2412 - 2472 MHz Bluetooth (LE): 2402 - 2480 MHz
Maximálny vysielač výkon:	WiFi: < 20 dBm Bluetooth (LE): < 10 dBm
Informácie o konektivitě	WiFi: 2,4 GHz IEEE 802.11 b/g/n Bluetooth® Low Energy (LE) (Nízka energia)

KCL96 má jeden sieťový port WiFi a je určený na použitie ako zmena nastavenia, monitorovanie a zastavenie procesu varenia, sieťové vybavenie.

- Sieťový port je možné deaktivovať v ponuke nastavení, vyberte položku Nastavenie > Pripojenie > WiFi „Vypnuté“.
- Sieťový port je možné znova aktivovať v ponuke nastavení, vyberte položku Nastavenie > Pripojenie > WiFi „Zapnuté“.

Opätovná aktivácia: Spotrebič je možné znova aktivovať z režimu vypnutia dotykcom displeja alebo otočením ovládacieho kolieska.

Resetovanie na výrobné nastavenia - dôležité

Pri likvidácii spotrebiča je dôležité obnoviť výrobné nastavenia, aby ste ochránili vaše osobné údaje. Výberom tejto možnosti sa vymažú všetky údaje uložené v zariadení a obnovte ho na výrobné nastavenia. Ak chcete obnoviť výrobné nastavenia vášho zariadenia, vyberte *Nastavenia* > *Moje zariadenie* > *Obnovenie z výroby*.

Українська

● Важливі відомості щодо безпеки	136-137
● Перед підключенням до мережі електропостачання	138
● Догляд та чищення	138-139
● Перелік запчастин	140-141
● Підключення до додатка Kenwood & Me App	141-142
○ Схеми та інструкції для використання	141-142
● Як користуватись кухонною машиною Cooking Chef	142-143
○ Схеми та інструкції для використання	142-143
● Встановлення Насадки для помішування	143
○ Схеми та інструкції для використання	143
● Як встановити і зняти допоміжний затискач мішалки	144
○ Схеми та інструкції для використання	144
● Використання Cooking Chef - Ручний Режим (Режим приготування)	145-146
○ Схеми та інструкції для використання	145-146
○ Режим високої швидкості та високої температури (HSHT)	146
○ Рецепти	146
● Використання Cooking Chef - Ручний Режим (Не приготування)	147-150
○ Схеми та інструкції для використання	147-148
○ Таблиця Використання	149-150
● Інструменти чаші (Рекомендовані Швидкості та Температура Роботи)	151
● Використання Cooking Chef - Пояснення значень екрана	152
● Температура і параметри швидкості	153
● Використання Cooking Chef - Насадки	153
○ Схеми та інструкції для використання	153
● Рецепти	154
● Використання Cooking Chef - Функція зважування	154
○ Схеми та інструкції для використання	154
● Використання Cooking Chef - Попередні Налаштування Простим Дотиком	155
○ Таблиця заводських налаштувань	156-157
● Використання Cooking Chef - Насадка-пароварка	158-160
○ Схеми та інструкції для використання	158-159
○ Таблиця Використання	160
● Налаштування інструменту	161
○ Схеми та інструкції для використання	161
● Оновлення Програмного Забезпечення	162
● Обслуговування та ремонт	163
● Усунення несправностей	164-167
● Інформація про екодизайн	167

Інформація щодо заходів безпеки

Важливе повідомлення для користувачів з електронними медичними імплантатами

- Аналогічно до інших приладів з індукційним нагрівачем цей прилад генерує магнітні поля короткого діапазону. Якщо особа, що працює з кухонною машиною або перебуває в безпосередній близькості до нього, має у своєму тілі кардіостимулятор або будь-який інший активний імплантат, слід проконсультуватися з лікарем перед використанням приладу на предмет сумісності, щоб уникнути ризиків для здоров'я.
- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки. (Не знімайте етикетки з основи приладу).
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- **Переконайтеся**, що перемикач увімкнення/вимкнення знаходиться в положенні «О» (вимкнено) перед тим, як від'єднати мережевий шнур від розетки.
- Перед встановленням або зняттям насадок, а також після використання й перед очищенням **обов'язково** вимкніть кухонну машину та від'єднайте мережевий шнур від розетки.
- **Завжди** слідкуйте за тим, щоб частини тіла, волосся, ювелірні вироби і просторий одяг не торкалися рухомих частин приладу та встановлених насадок
- **Ніколи** не торкайтеся руками внутрішніх частин шарнірного механізму.
- Не перевищуйте максимальні кількості та швидкості, вказані у таблиці рекомендованого використання (дивіться таблиці **К** та **Р**).
- Будьте обережними при наливанні гарячої рідини в чашу, оскільки вона може розбризкуватись з приладу через швидке випаровування.
- Користуючись насадкою, дотримуйтеся заходів безпеки, що зазначені у посібнику з експлуатації, наданому у комплекті.
- Піднімаючи цей прилад, **будьте обережні**, оскільки він важкий. Перед тим як підняти його, переконайтеся в тому, що верхня частина електроприладу зафіксована, а чаша, насадки, кришки й мережевий шнур надійно закріплені.
- Під час переміщення приладу завжди піднімайте його за основу підставки та головку змішувача. НЕ піднімайте та не переносьте прилад за ручку чаші, чи низькошвидкісний або високошвидкісний приводи.
- **Не** допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- **Не** допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- **Забороняється** розміщувати сторонні предмети в отворах для вентиляції.
- Прилад встановлювати на рівну поверхню, якнайдалі від краю. Переконайтеся, що відстань від приладу до стін становить не менше 10 см, а вентиляційні отвори нічим не заблоковані. Не встановлюйте прилад під навісними шафами.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- **Не** тисніть занадто сильно на сенсорний екран і ніколи не торкайтеся екрану гострими предметами.
- **Не** використовуйте вінчик для важких сумішей (наприклад, жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити вінчик.
- Шнур живлення слід застосовувати так, щоб мінімізувати ризик заплутування і спотикання. Подовжувальні шнури можна використовувати лише за умови їх обережного застосування. Якщо застосовується подовжувальний шнур:
 - Вказані на подовжувальному шнурі електричні параметри повинні, як мінімум, дорівнювати електричним параметрам приладу;
 - шнур не лежати на кухонній стільниці або робочій поверхні, щоб забезпечити його недосяжність для дітей та попередити спотикання об нього.
 - Подовжувач повинен бути 3-провідним із заземленням. Електричні характеристики вказані на нижній панелі приладу.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений **виключно** для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Цей прилад призначений **виключно** для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Максимальне навантаження базується на насадці міні-подрібнювача/інструменту для перемелювання, яка має найбільше навантаження. Інші насадки можуть мати менші навантаження.
- Цей пристрій не призначено для роботи від зовнішнього таймера або пульта дистанційного керування.
- **Не** переміщуйте та не піднімайте головку міксера з встановленою насадкою, оскільки кухонна машина може втратити стійкість.
- **Не** працюйте з пристроєм біля країв або навислої робочої поверхні, також не застосовуйте силу для встановлення насадок, оскільки це може призвести до нестабільності простору та його перекидання, що далі може спричинити пошкодження.
- **Ніколи** не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- **Не** використовуйте більше ніж один привід (Високошвидкісний привід та низькошвидкісний привід) одночасно.
- Під час використання **запевніться**, що чаша правильно встановлена.

Режим приготування

- Під час використання цього приладу, аналогічно до будь-якого іншого приладу з індукційним нагрівом, не розміщуйте біля нього кредитні картки, магнітні носії або чутливе електронне обладнання.
- **Ніколи** не залишайте прилад без нагляду, коли пристрій знаходиться у режимі, відмінному від приготування.
- Якщо ви вирішили залишити прилад без нагляду під час приготування їжі, зверніть увагу на наступне:
 - перевірте дотримання усіх рекомендацій щодо температури приготування і максимального обсягу інгредієнтів;
 - переконайтеся, що прилад і шнур розташовані подалі від дітей і не перегинаються через край робочої поверхні;
 - регулярно перевіряйте, як йде приготування і завчасно додавайте достатньо рідини, щоб їжа не підгоріла.
- **Не** користуйтеся несправним приладом. Перевірте й відремонтуйте його: див. розділ «Обслуговування та ремонт» .
 - Використовуйте **виключно** призначені для цього приладу насадки. Забороняється одночасне використання декількох насадок.
 - Не перевищуйте максимальних норм завантаження комбайна, а при використанні функції індукційного нагрівання не перевищуйте максимальну позначку 3 літри на внутрішній поверхні чаші.
- **Будьте обережні**, торкаючись будь-якої частин приладу під час використання в режимі приготування або відразу після нього, ЗОКРЕМА ЧАШІ, ПРОТИБРИЗКОВОЇ КРИШКИ ТА ІНСТРУМЕНТІВ, оскільки вони довго залишаються ГАРЯЧИМИ після вимкнення приладу. Використовуйте ручки з обох сторін, щоб вийняти та перенести чашу .
- Надягайте кухонні рукавиці для проведення операцій з гарячою ємністю та гарячими насадками.
- Позначка  на виробі показує поверхню, яка може нагріватися під час роботи пристрою.
- **Обережно** витягайте чашу після тривалої роботи, оскільки вона може бути гарячою. Дно чаші залишається гарячим тривалий час після припинення нагрівання.
- **Будьте обережні** та використовуйте захисні килимки, ставлячи чашу на термочутливі поверхні.
- **Будьте обережні**, особливо відкриваючи клапану протибризкової кришки або піднімаючи верхню частину кухонної машини— гаряча пара може виходити з чаші приладу.
- Якщо продукти потрібно перекласти з міксера до блендера, обов'язково дайте їм охолонути до кімнатної температури і лише потім перекладайте до блендера.
- Використовуйте **виключно** ті насадки і чашу, що постачаються в комплекті з цим приладом. Забороняється використовувати чашу з іншими нагрівальними приладами.
- **Забороняється** використовувати прилад з порожньою чашею в режимі приготування.
- Для правильної та безпечної роботи індукційного нагрівача переконайтеся, що підставка для чаші та давачі температури чисті й сухі.
- Не кладіть металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки і кришки, на підставку для чаші/індукційну зону, оскільки такі предмети можуть нагріватися.
- **Не** використовуйте прилад для смаження продуктів у фритюрі.
- Перед вживанням їжі **переконайтеся**, що вона повністю готова.
- Якщо ви готуєте з олією, її кількість **не повинна** перевищувати 250 мл.
- Їжу слід вживати одразу після приготування або ж швидко охолоджувати та якомога швидше ставити в холодильник.

Режим високої швидкості та високої температури (ВШВТ) - для перемішування на високій швидкості за температури понад 60 °C.

- Цю функцію потрібно використовувати тільки з вінчиком і/або насадкою для помішування.
- Не перевищуйте максимального об'єму готування 3 літри.
- Переконайтеся, чи встановлено протибризкову кришку.
- Не залишайте прилад без нагляду.

Насадка для помішування

- Не підходить для використання при готуванні з олією.

Насадка-пароварка

- Пароварка виробляє пару, яка може викликати опіки.
- **Будьте обережні!** Пара, що надходить із насадки-корзинки, особливо під час знімання пристрою для захисту від бризок або піднімання кришки напрямної трубки, може спричинити опіки.
- **Будьте обережні** під час роботи з будь-якими частинами приладу: будь-яка рідина, конденсат, частина насадки-пароварки або частина кухонної машини стають гарячими. Використовуйте кухонні рукавички.
- **Перед** встановленням або зняттям частин, від'єднайте прилад від живлення.
- Обробляйте м'ясо, птицю, рибу та морепродукти до повної готовності. Не використовуйте заморожені продукти.
- **Не** підігрівайте готову їжу у пароварці.

Енергоспоживання

- З перемикачем ON/OFF у положенні "I" та активованим або деактивованим мережевим портом Wi-Fi.
 - Автоматично переходить в Режим "Вимкнено" через 20 хвилин бездіяльності, і екран вимикається.
 - Режим "Вимкнено": <0.3Вт.
- Вимикач живлення в положенні "O" .
 - Автоматичний перехід в Режим "Вимкнено": Не стосується.
 - Режим "Вимкнено": <0.3Вт.

Перед підключенням до мережі електропостачання

Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.

- **УВАГА! ПРИСТРІЙ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ.**

- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.
- Даний прилад відповідає основним вимогам та іншим відповідним положенням Директиви 2014/53/EU.

- Перед першим використанням помийте частини: Дивіться “Догляд та чищення”.

Догляд та чищення (Дивіться таблицю **S**)

- **Завжди** вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Під час першого увімкнення на низькошвидкісному приводу може з'явитися трохи мастила. ② Це – нормальне явище. Просто протріть.
- Під час нормального використання металеві поверхні давача температури можуть зношуватися. Це не впливає на нормальну роботу машини.
- Не залишайте насадку для помішування встановленою в прилад, якщо не використовуєте її.

Прилад, кришки приводів

- Протріть вологою ганчіркою, висушіть (Включаючи ніжку знизу приладу).
- Не використовуйте абразивні матеріали і не занурюйте машину у воду.

Насадка для помішування

- **Завжди** виймайте скребок з інструменту перед чищенням.
- Вимийте скребок і інструмент в гарячій мильній воді, а потім ретельно висушіть. Ці деталі також можна мити в посудомийній машині.

Примітка: перевіряйте стан інструмента до і після використання, а також регулярно перевіряйте стан скребка і замініть його, якщо помітили ознаки зносу.

Чаша, насадки, протибризова кришка, перекидний затискач

- Помийте вручну, ретельно висушіть або помийте в посудомийній (див. схему **S**).
- **Ніколи** не використовуйте дріт'яну щітку, металевий віхоть або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі. Для видалення нальоту використовуйте оцет.
- Якщо до внутрішньої частини чаші прилипла їжа, видаліть якнайбільшу її кількість за допомогою лопатки, що входить у комплект поставки. Заповніть чашу теплою мильною водою та залиште на деякий час. За допомогою нейлонової щітки очистіть пригар.
- Знебарвлення поверхні чаші не вплине на продуктивність.

Випускний отвір

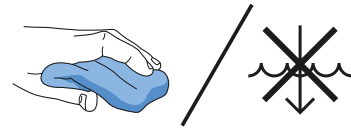
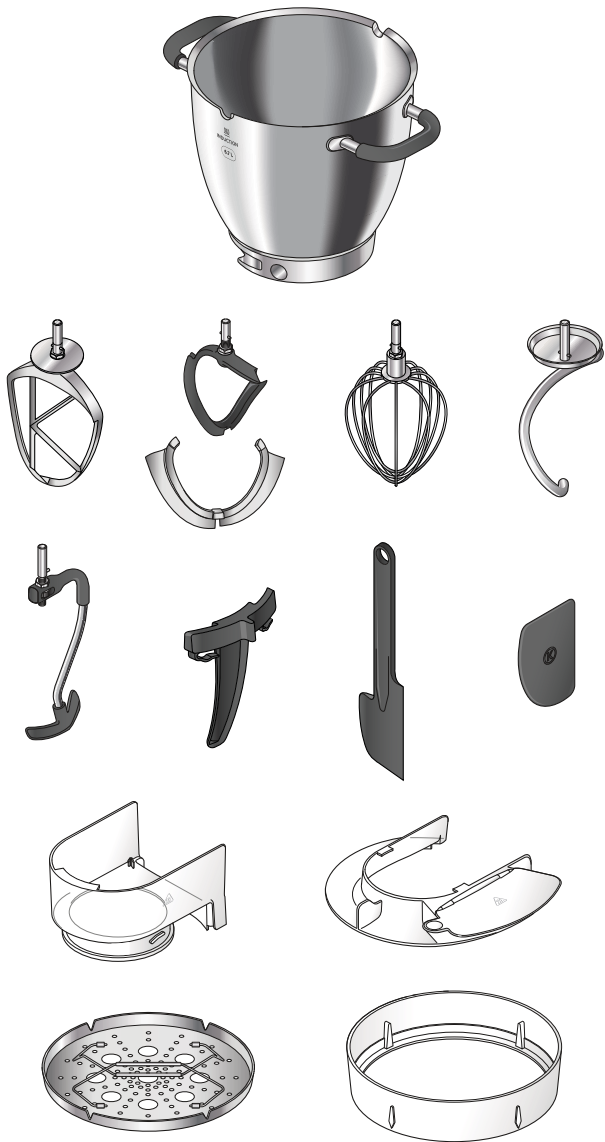
- Стежте, щоб в отворі не накопичувалась їжа. За необхідності почистіть отвір йоржем або ватною паличкою.

Температурний давач

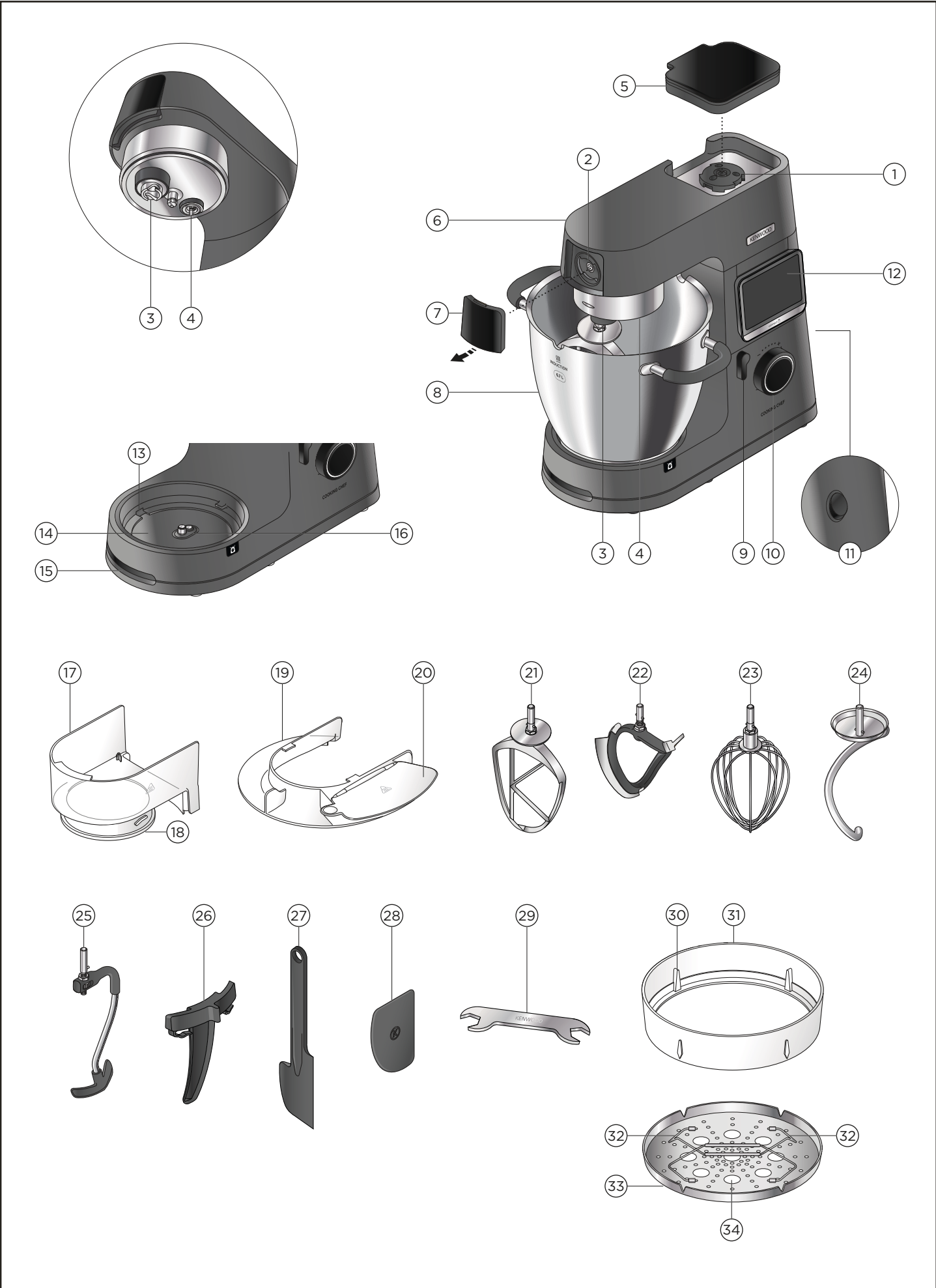
- Протерти вологою ганчіркою, висушити. Не використовуйте абразивні або гострі інструменти для чищення давачів.

Насадка-пароварка

- **Завжди** вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед зніманням насадки з кухонної машини.
- Для легкого чищення завжди мийте деталі одразу після використання. Усі деталі можна мити у гарячій мильній воді, після чого їх треба ретельно просушити. Також дозволяється мити їх у посудомийній машині.
- Звичайна вода та інгредієнти містять сіль та кислоти, які можуть залишати наслідки на металевих поверхнях, особливо, всередині чаші міксера. Якщо таке трапиться почистіть нейлоновою щіткою, неабразивною губкою або за допомогою відповідного засобу для чищення виробів із н/ж сталі.



Перелік запчастин



Гнізда для підключення

- ① Високошвидкісний привід (HSO)
- ② Низькошвидкісний привід (SSO)
- ③ Привід для встановлення насадок
- ④ Привід для встановлення насадки для помішування

Міксер

- ⑤ Кришка високошвидкісного приводу
- ⑥ Верхня частина кухонної машини
- ⑦ Кришка низькошвидкісного приводу
- ⑧ Чаша cooking chef
- ⑨ Важіль підняття верхньої частини кухонної машини
- ⑩ Регулятор швидкості
- ⑪ Перемикач живлення
- ⑫ Екран дисплея
- ⑬ Випускний отвір
- ⑭ Підставка для чаші/зона нагрівання
- ⑮ Вентиляційні отвори
- ⑯ Давачі температури
- ⑰ Теплозахисний екран

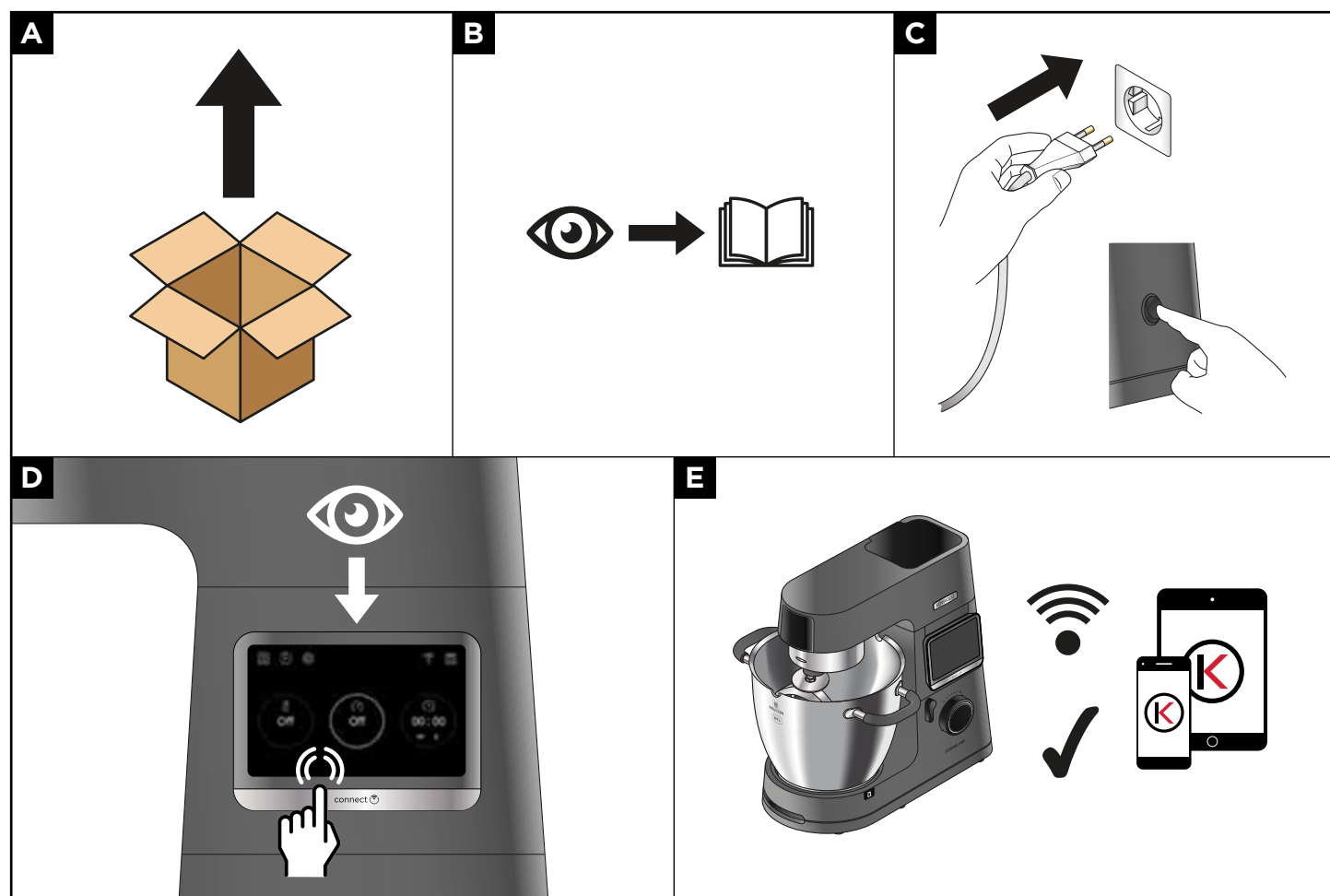
- ⑱ Гумовий ущільнювач (з'ємний)
- ⑲ Протибризова кришка
- ⑳ Клапан для додавання продуктів
- ㉑ К-подібна насадка з нержавіючої сталі
- ㉒ Насадка для помішування
- ㉓ Вінчик
- ㉔ інструмент для тіста
- ㉕ Насадка для помішування
- ㉖ Перекидний затискач
- ㉗ Жаростійка лопатка
- ㉘ Скребок для тіста
- ㉙ Гайковий ключ

Насадка-пароварка (Необов'язково)

- ⑳ Опори ручок
- ㉑ Опорне кільце
- ㉒ Складані ручки
- ㉓ Знімна таця
- ㉔ Держак для яєць

Підключення до додатка Kenwood & Me App

Схеми та інструкції для використання



Важливо

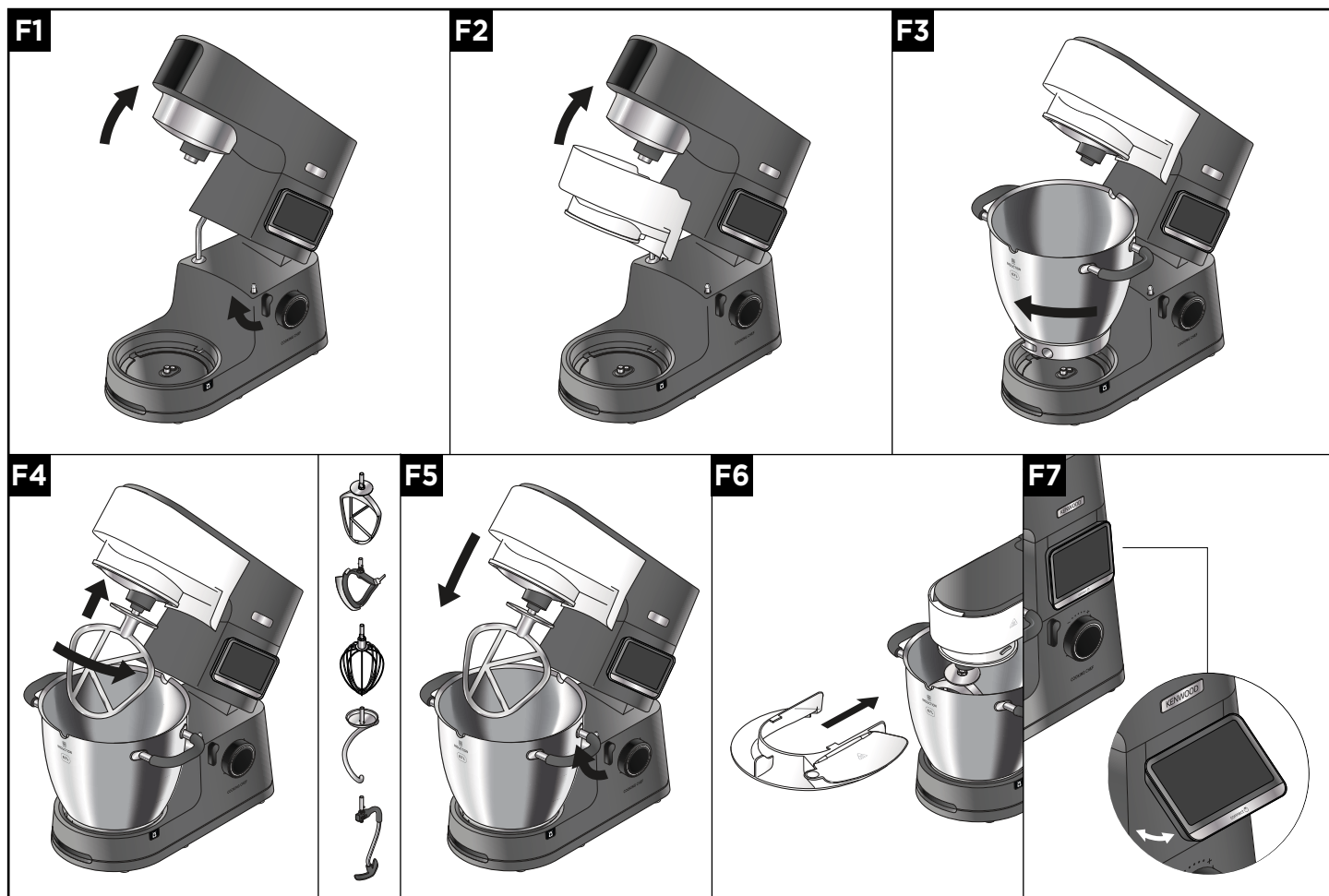
- **WiFi** - Працює лише зі стандартом зв'язку IEEE802.11 b, g та n на частоті 2,4 ГГц.
- **Сумісність** - Kenwood & Me App сумісний з останніми версіями iOS та Android.
- **Скидання заводських налаштувань** - Утилізуючи прилад, важливо скинути заводські налаштування для захисту ваших персональних даних.
Вибравши цю опцію, буде видалено всі дані WiFi, що зберігаються на приладі і відновлено заводські налаштування.
Щоб скинути заводський налаштування пристрою, виберіть Установки ⚙️ > Скидання заводських налаштувань.
- Скидання налаштувань мережі - використовуйте функцію Забути мережу, щоб стерти усі дані WiFi збережені на приладі.
Щоб підключити нову мережу, слід знову створити пару приладу з вашим смартфоном або планшетом.
Щоб скинути налаштування мережі приладу, оберіть Налаштування > Підключення > Налаштування Мережі > Забути Мережу

Додаток Kenwood & Me App надасть обмежений контроль вашим приладом за допомогою смартфона або планшета.

- 1 Підключіть прилад до мережі живлення і натисніть перемикач живлення на блоці електродвигуна.
- 2 Додаток можна завантажити відсканувавши QR код, який відображається на дисплеї. (Зверніть увагу, якщо QR-код не відскановано при першому ввімкненні приладу, натисніть на символ wifi в кутку екрану, щоб отримати доступ до QR-коду).
- 3 Слідуйте інструкціям на екрані.

Як користуватись кухонною машиною Cooking Chef

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- Переконайтеся в чистоті зони нагріву, датчиків температури та зовнішньої поверхні підставки для чаші. У протилежному випадку бруд може вплинути на роботу датчиків температури та погіршити якість роботи машини.
- Не використовуйте інструмент для помішування з інструментом для тіста, К-насадкою або збивачем крему.

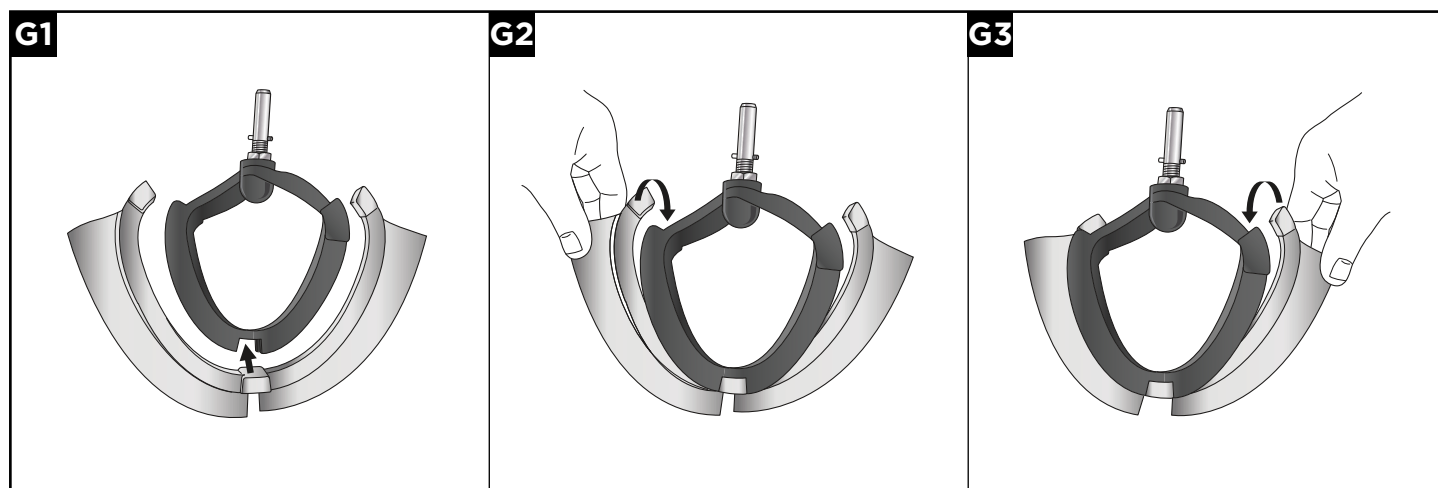
Встановлення протибризкової кришки

- Протибризкова кришка складається з двох частин: теплозахисного екрану і протибризкової кришки.
- Теплозахисний екран захищає верхню частину приладу від пари, яка утворюється під час готування.
- Протибризкова кришка встановлюється на чашу тільки в комплекті з теплозахисним екраном
- Встановлюйте та знімайте протибризкову кришку лише, якщо верхня частина кухонного комбайну зафіксована.

- 1 Поверніть важіль підняття верхньої частини машини за годинниковою стрілкою і підіймайте верхню частину, доки вона не зафіксується.
- 2 Натиском і рухом вгору зафіксуйте теплозахисний екран до упору до нижньої сторони верхньої частини кухонної машини.
 - При використанні Cooking chef без підігріву, використання теплозахисного екрану є обов'язковим лише у випадку користування протибризковою кришкою.
- 3 Встановіть чашу на підставку. Поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати на місці.
- 4 Встановіть потрібну насадку у привід для встановлення насадок або у привід для встановлення насадки для помішування (якщо застосовуєте насадку для помішування), для чого вставте штир в канавку, а потім поверніть, щоб насадка встала на місце.
 - Щоб зняти інструмент, виконайте крок 4 у зворотному порядку. (Щоб зняти насадки після приготування, обов'язково користуйтеся кухонними рукавицями).
 - Насадка для помішування — під час використання насадки для помішування можна також використовувати допоміжний затискач, щоб покращити процес, також див. розділ «Як встановити і зняти допоміжний затискач мішалки». Інструмент для перемішування можна також використовувати з вінчиком.
- 5 Щоб опустити верхню частину кухонної машини, трохи підніміть її, а потім поверніть важіль підйому за годинниковою стрілкою. Опустіть у фіксоване положення.
- 6 Покладіть протибризкову кришку на край чаші, а потім посуньте її вперед до упору.
 - У процесі перемішування інгредієнти додаються безпосередньо в чашу через клапан для додавання продуктів.
- 7 Щоб зняти протибризкову кришку, потягніть її на себе.
Примітка: Кришка для захисту від бризок залишається під'єднаною до теплозахисного екрану, коли верхню частину машини піднято, якщо екран не зняти до підйому верхньої частини машини.
- 8 Щоб зняти теплозахисний екран, підніміть верхню частину кухонної машини до упору. Витягніть насадку, потім потягніть екран вниз. Примітка: Встановлюйте та знімайте захист від бризок лише коли головка міксера в заблокованому положенні.
- 9 Кут огляду екрану дисплея можна регулювати. Щоб відрегулювати кут огляду екрану дисплея, тримайте низ екрану та легко потягніть або посуньте в потрібне положення.

Встановлення Насадки для помішування

Схеми та інструкції для використання



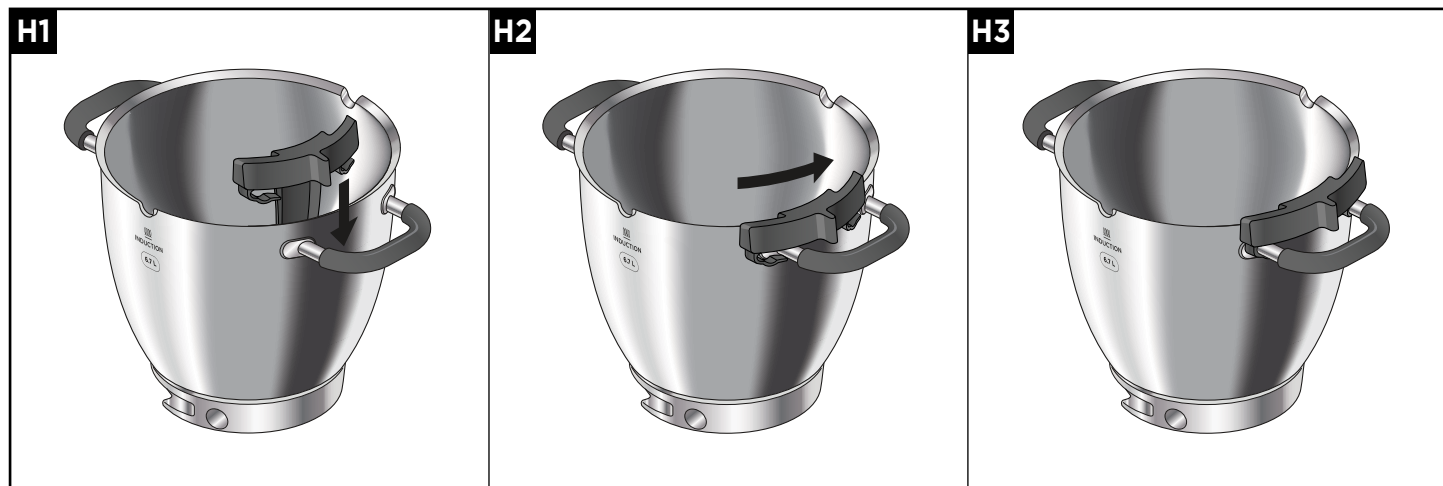
Важливо

Скребок постачається уже встановленим, але для миття його необхідно знімати.

- 1 Обережно встановіть гнучкий скребок на насадку, вставивши низ скребка в отвір, а потім вставте одну його сторону в паз і, обережно зігнувши, установіть кінець скребка на місце. Зробіть те саме з іншого боку.

Як встановити і зняти допоміжний затискач мішалки

Схеми та інструкції для використання



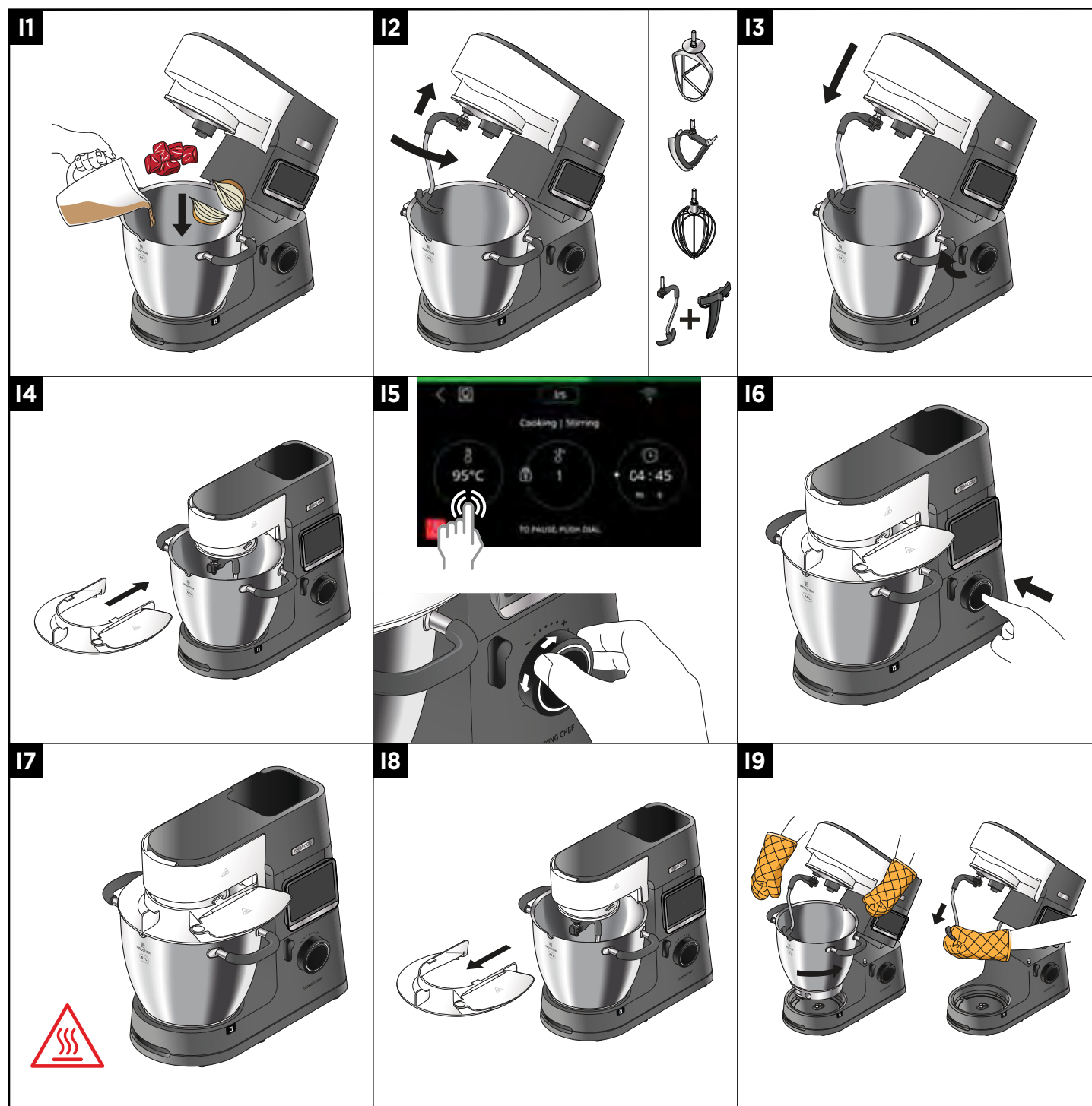
Важливо

- Допоміжний затискач для мішалки не може бути встановлений, коли використовуються К-подібна насадка, вінчик, інструмент для замішування тіста або збивачка для крему.
- Допоміжний затискач мішалки застосовується для полегшення перемішування.

- 1 Установіть допоміжний затискач мішалки з того боку чаші, на якому є вертикальне ребро зсередини і затискачі ззовні.
- 2 Поверніть затискач проти годинникової стрілки над ручками чаші.
- 3 Щоб зняти кришку, виконайте всі дії у зворотньому порядку.

Використання Cooking Chef - Ручний Режим (Режим приготування)

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- Будьте обережності, торкаючись будь-якої частин приладу під час режиму приготування або відразу після нього. **ОСОБЛИВО ЦЕ СТОСУЄТЬСЯ ЧАШІ ТА НАСАДОК**, оскільки вони довго залишаються **ГАРЯЧИМИ** після вимкнення пристрою.
- Використовуйте ручки з обох сторін, щоб вийняти та перенести її. Використовуйте рукавички для духовки при роботі з гарячою чашою та гарячими інструментами.

- 1 Додайте відповідні інгредієнти для приготування.
- 2 Встановіть потрібний інструмент та протибризову кришку.
- 3 Встановіть необхідний час, швидкість та температуру.
Поверніть регулятор швидкості проти годинникової стрілки для зупинок помішування та роботи імпульсів.
Поверніть регулятор швидкості за годинниковою стрілкою для роботи на постійній швидкості.
- 4 Натисніть регулятор швидкості для запуску.

- Для зупинки роботи у будь-який час натисніть регулятор швидкості. Будьте обережним, прилад може бути гарячим. Будьте обережними, в режимі Приготування, прилад може бути гарячим.
 - Для зупинки нагрівання у будь-який час перемкніть температуру у положення «OFF» (Вимкнено).
 - Якщо у будь-який час верхня частина машини підіймається протягом роботи, нагрівання і інструмент чаші зупиняться і не запусяться, коли верхня частина машини опуститься. Для повторного запуску міксеру опустіть верхню частину машини і натисніть регулятор швидкості.
- 5 Щойно програму буде завершено, прилад подасть 3 звукових сигнали.
- Примітка: Якщо час не було встановлено, процеси нагрівання і змішування автоматично закінчатся, коли таймер відрахує 8 годин.

Підказки та поради - Приготування

- Під час приготування деяких страв, особливо тих, що містять багато води, ви не зможете досягти температури приготування вище за 100°C (тому що ця температура є точкою кипіння води).
- Додаючи інгредієнти в чашу під час приготування, зменшуйте швидкість змішування і додавайте інгредієнти повільно та рівномірно.
- Для швидкого нагрівання соусів використовуйте режим з постійним помішуванням.
- Якщо ви використовуєте протибризову кришку, завжди знімайте її, перш ніж піднімати верхню частину кухонної машини. Не забувайте про те, що на протибризовій кришці та теплозахисному екрані накопичується конденсат.
- Піднімати верхню частину кухонної машини, слід повільно, щоб рідина, що могла накопичитись на внутрішній стороні теплозахисного екрану, могла стекти назад у чашу.
- Чотири доступні функції зупинки помішування дозволяють обирати відповідні режими для конкретних рецептів. Деякі рецепти вимагають безперервного помішування, щоб інгредієнти не прилипали до дна чаші, інші – вимагають періодичного помішування, щоб страва мала необхідну консистенцію.

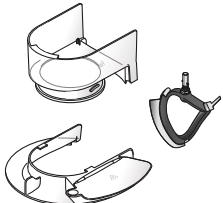
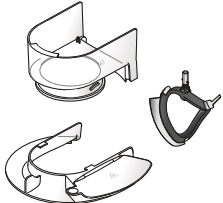
Режим високої швидкості та високої температури (ВШВТ) (Для перемішування на високій швидкості за температури понад 60 °C)

Важлива - Режим високої швидкості та високої температури (ВШВТ)

- З міркувань безпеки, швидкість двигуна буде автоматично обмежено при температурі чаші 60°C та вище, якщо не увімкнено режим високої швидкості та високої температури (ВШВТ).
- Попередження "Увага! Гаряча чаша та Інгредієнти" автоматично відобразиться на екрані, коли обрано швидкість не перемішування (наприклад від Мін до Макс або Пульсуюча) та температуру визначено на 60°C або вище.
- Якщо прилад вже працює на швидкості не перемішування, коли температуру чаші обрано 60 °C або вище, як двигун, так і нагрівач зупиняться, а на екрані відобразиться попередження "Увага! Гаряча чаша та Інгредієнти".
- Як тільки ви підтвердите попередження "Увага! Гаряча чаша та Інгредієнти" натисканням кнопки "Погодитись", двигун почне прискорюватися до обраної швидкості, а чаша нагріватись до попередньо встановленої температури.
- Цю функцію СЛІД використовувати ЛІШЕ з вінчиком та/або інструментом для перемішування або збивачем крему.
- Переконайтеся, що в режимі високої швидкості та високої температури встановлено захист від бризок.
- Не залишайте комбайн без нагляду.
- Не перевищуйте максимальну потужність приготування - 3 літри.

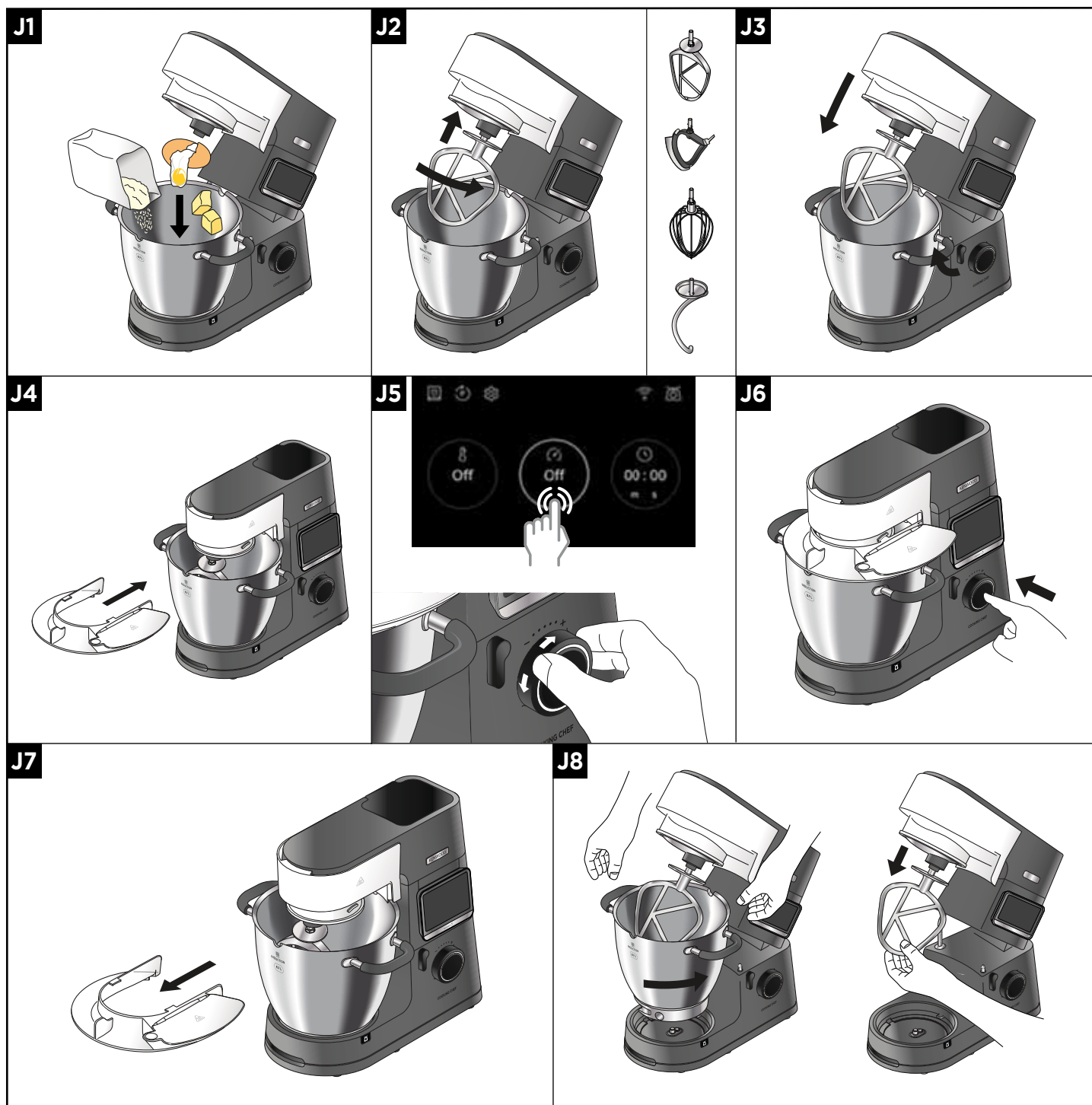
- 1 Виберіть час (за наявності), швидкість та температуру 60 °C або вище.
- 2 Попередження "Увага! Гаряча чаша та Інгредієнти" з'явиться на екрані інформуючи, що ви входите в режим ВШВТ.
- 3 Прочитавши і зрозумівши повідомлення, натисніть уес (Так), щоб підтвердити вхід у режим HSHT (ВШВТ).
- 4 Натисніть регулятор швидкості для запуску.

Рецепти

Рецепт	Використовуваний інструмент	Попередні налаштування / Налаштування вручну	Інгредієнти
Вершки Англез		Налаштування вручну ⌚ 15 хв. ⚙️ 1 🌡️ 85 °C	Додайте наступне все відразу: 250 г повноцінного молока 250 г подвійних вершків 1 ч. л. ванільного екстракту 2 ст. л. кукурудзяної муки 96 г яєчного жовтка 80 г цукрової закваски } <i>змішати разом</i>
Рисовий пудинг		Налаштування вручну ⌚ 1 год 15 хв. ⚙️ 1 🌡️ 95 °C	Додайте наступне все відразу: 150 г короткого рису 1 л повноцінного молока 75 г цукрової закваски 2 ч. л. ложка ванільного екстракту

Використання Cooking Chef - Ручний Режим (Не приготування)

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- Не використовуйте вінчик для важких сумішей (все в одному тістечку, жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити вінчик.
- Ніколи не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження машини.
- Перед використанням приладу, переконайтесь, що ніжка знизу приладу та робоча поверхня чисті та сухі.

1 Додайте відповідні інгредієнти для змішування.

2 Встановіть необхідний час, швидкість та температуру.

Примітка: Для використання кухонної машини як міксеру без нагріву виберіть «Off» (Вимкнено) під час встановлення температури.

3 Встановіть потрібний інструмент та, за необхідністю, протибризову кришку.

4 Press the control dial to start.

- Для зупинки роботи у будь-який час натисніть регулятор швидкості.

- Якщо у будь-який час головка міксеру підіймається під час роботи, підігрів і інструмент чаші зупиняться і не запусяться, коли головка міксеру опуститься. Для повторного запуску міксеру, опустіть головку та натисніть на диск регулювання.

5 Щойно програму буде завершено, прилад подасть 3 звукових сигнали.

Примітка: Якщо час не було виставлено, процес перемішування закінчиться автоматично, коли таймер досягне 8 годин.

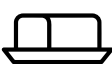
Підказки та поради - Не пов'язані з приготуванням

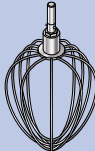
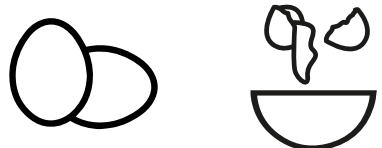
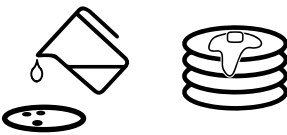
- Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.
- **К-насадка** - Для повного змішування час від часу вимикайте міксер і знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.
- Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.
- Збиваючи жир і цукор для приготування випічки, завжди використовуйте жир кімнатної температури або спершу пом'якшіть його.
- **Віничок** - Використовуйте вінчик лише для легких сумішей, таких як білки, вершки, нежирні бісквіти, щоб не поламати його.
- Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на вінчику та всередині чаші немає залишків жиру та яєчного жовтка. Для досягнення найкращих результатів збивайте яйця при кімнатній температурі.

Підказки та поради - інструмент для тіста

- Ніколи не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження машини.
- Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожну половину окремо.
- Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.
- Сухі дріжджі (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): налейте теплу воду у чашу. Після цього додайте дріжджі та цукор і залиште приблизно на 10 хвилин, доки не з'явиться піна.
- Свіжі дріжджі: покришіть у борошно.
- Інші типи дріжджів: виконуйте інструкції виробника.

Таблиця Використання

К		 (МАКС)		 (Мін)
  	 910 г	1	2	
 	4 кг (суміш з 20 яєць)	Min-Max (Мін-Макс)	2-4	
	3 кг	Min-Max (Мін-Макс)	5-10	
	 (МАКС)		 (Мін)	
   	1,5 кг	Min-Max (Мін-Макс)	4	
 	4 кг (суміш з 20 яєць)	Min-Max (Мін-Макс)	1-2	
	3 кг	Min-Max (Мін-Макс)	2-5	

K					
		 (МАКС)		 (Мін)	
		16	Max (Макс)	1½-2	
		 250 г 500 г 200 г	Min (Мін)	10 sek.	
			Max (Макс)	1-½	
		 x 2 180 мл	Max (Макс)	1-2	
		 (МАКС)		 (Мін)	
		 1,6 кг	Min (Мін)	1	
		 H ₂ O 960 г	1	4	
		 1,6 кг	Min (Мін)	1	
		 720 г 18-22° C			
		 800 г			
		 180 г	1	4	

Використання Cooking Chef - Інструменти чаші (Рекомендовані Швидкості та Температура Роботи)

			
	20 °C-59 °C	Min-Max (Мін-Макс)	
	60 °C-200 °C	N/A (Немає)	
	20 °C-200 °C	Min-Max (Мін-Макс)	
	20 °C-59 °C	Min-1 (Мін-1)	
	60 °C-200 °C	N/A (Немає)	
	20 °C-59 °C	Min-Max (Мін-Макс)	
	60 °C-200 °C	🌀1 – 🌀4	
	20 °C-200 °C	🌀1 – 🌀4	
 + 	20 °C-200 °C	🌀1 – 🌀4	
 + 	20 °C-200 °C	Min-Max (Мін-Макс)	

Використання Cooking Chef - Пояснення значень екрана

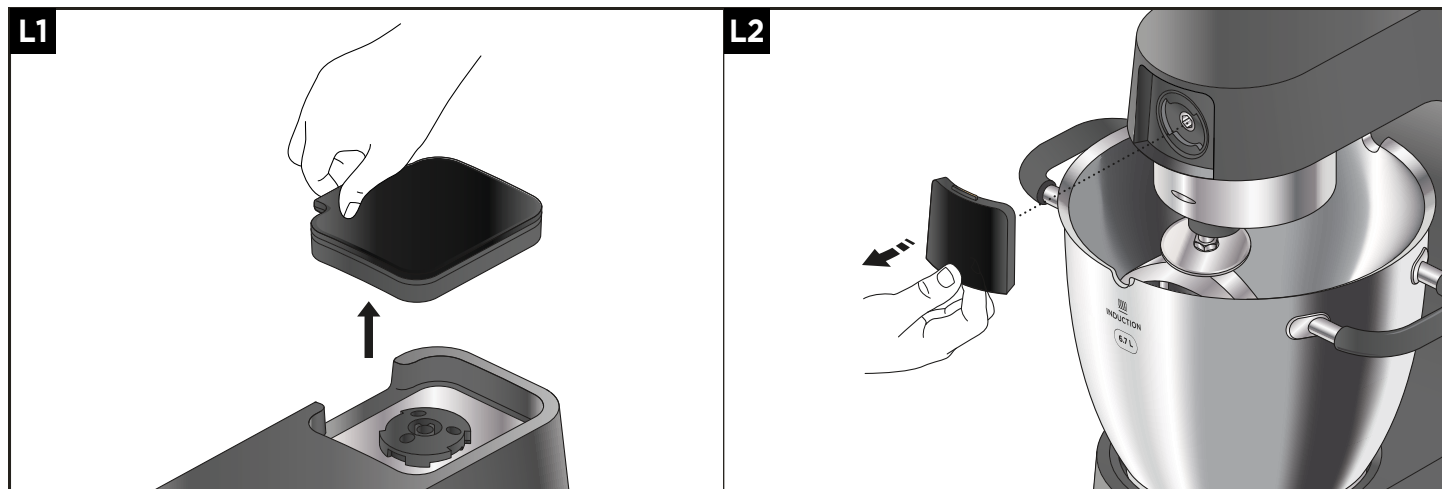
	
	Торкніться цієї іконки, щоб отримати доступ до наявних колекцій рецептів і колекцій, завантажених з додатка.
	Торкніться цієї іконки, щоб отримати доступ до попередніх налаштувань.
	Торкніться цієї іконки, щоб відкрити меню налаштувань.
	Торкніться цієї іконки, щоб зважити інгредієнти у чаші, або встановити додаткові насадки.
	Показує обрану температуру.
	Показує обраний інтервал перемішування.
	Показує обраний час у годинах (h), хвилинах (m) та секундах (s).
	Вказує, що налаштування (час, швидкість або температура) не можна відрегулювати.
	Вказує, що прилад підключено до мережі Wi-Fi.
	Показує, що прилад не підключено до wi-fi та не створено пару приладу з обліковим записом користувача.
	Показує, що Wi-Fi вимкнено.
	Показує, що Wi-Fi увімкнено, але немає підключення до мережі.
	Показує помилку сервера Wi-Fi.
	Показує оновлення програмного забезпечення.

Температура і параметри швидкості

Інструкція до температурних режимів	45 °C	Темперування шоколадної маси
	72 °C – 82 °C	Припускання
	98 °C – 99 °C	Повільне кипіння
	105 °C	Кипіння, приготування на парі
	110 °C – 130 °C	Пасерування овочів
	200 °C	Підсмажування м'яса
		Імпульс — для коротких піків на максимальній потужності.
		Зупинка помішування 1 — міксер працює на постійній повільній швидкості. Використовується для збивання легких інгредієнтів в важкі суміші.
		Зупинка помішування 2 — періодичне помішування з короткими паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості 1,5 оберти кожні 10 секунд.
		Зупинка помішування 3 — періодичне помішування з середніми паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості 1,5 оберти кожні 30 секунд.
		Зупинка помішування 4 — періодичне помішування з тривалими паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості 1,5 оберти кожні 5 хвилин.
		Безперервні швидкості, мін-макс.
HSHT (BШBT)		Для змішування при температурах вищих від 60 °C на швидкості мін-макс.

Використання Cooking Chef - Насадки

Схеми та інструкції для використання



1 Вийміть високошвидкісну/низькошвидкісну кришку (якщо застосовно).

Кришка високошвидкісного приводу

- Щоб зняти кришку, підніміть ручку вгору.
- Щоб встановити кришку, покладіть її на отвір і натисніть вниз.

Кришка низькошвидкісного приводу

- Щоб зняти кришку, візьміться за ручку знизу і потягніть її назовні.
 - Щоб встановити кришку, вставте захват зверху кришки у заглиблення отвору і натисніть, щоб вона встала на місце.
- 2 Встановіть кріплення відповідно до конкретних інструкцій, що входять до комплекту.
 - 3 Налаштуйте необхідний час і швидкість.
 - 4 Для запуску натисніть на диск управління.
 - 5 Щоб зупинити пристрій у будь-який момент, знову натисніть на диск управління.

Рецепт

Сливовий маринад

200 г прозорого рідкого меду

40 г м'яких слив

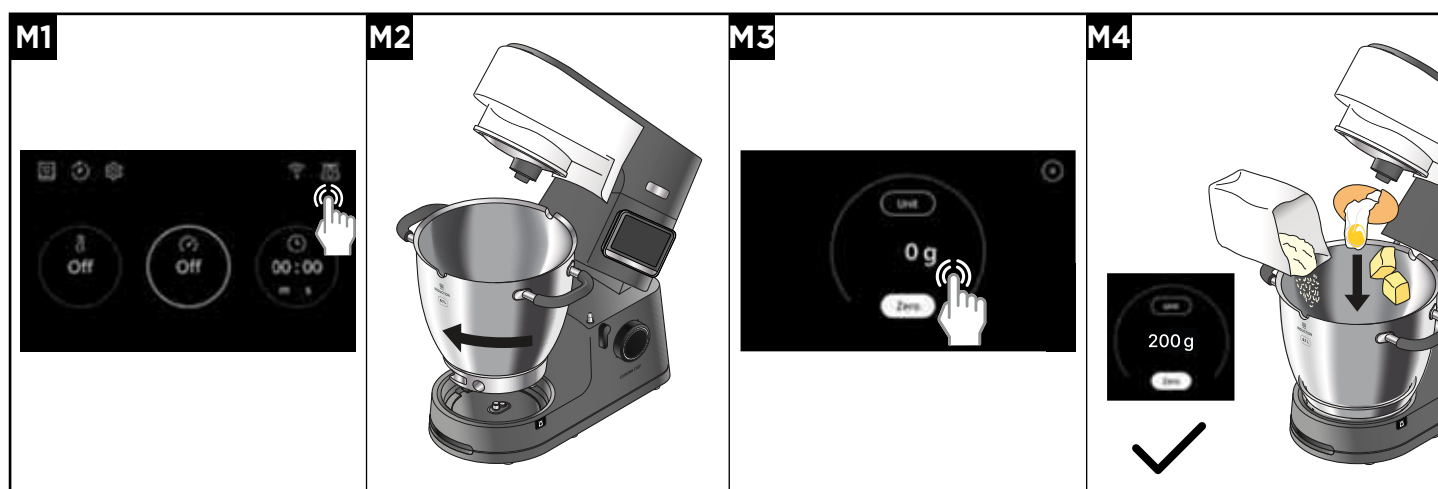
40 мл води

- 1 Покладіть всі інгредієнти у мініподрібнювач/млинок. Поставте у холодильник на ніч.
- 2 Встановіть насадку у стаціонарний міксер.
- 3 Ввімкніть імпульси на 4 секунд.
- 4 Користуйтеся за рецептурою.

(Примітка: Насадка міні подрібнювач /міні млин доступна до придбання окремо)

Використання Cooking Chef - Функція зважування

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- Завжди встановлюйте прилад на суху, рівну тверду поверхню для виконання зважування.
- Не застосовуйте тиск до міксеру або чаші під час зважування, оскільки це вплине на точність показників ваги.
- Функція зважування може бути використана, коли верхня частина машини опущена або піднята.
- Функція зважування є точною до 6 кг.

- 1 Виберіть функцію зважування  на сенсорному екрані.
- 2 Встановіть чашу.
- 3 Встановіть нуль на шкалі.
- 4 Зважте інгредієнти.
- 5 Для зміни модулів торкніться кнопки Unit (Модуль) на екрані зважування.

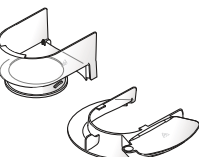
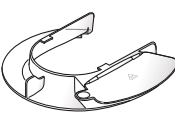
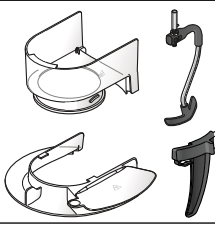
Використання Cooking Chef - Попередні Налаштування Простим Дотиком

Схеми та інструкції для використання

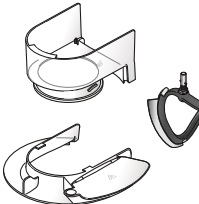
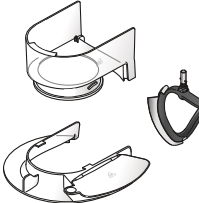
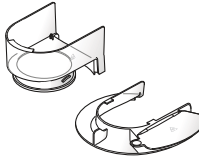
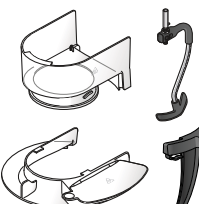
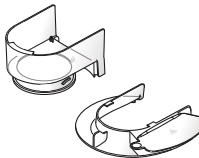
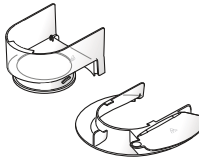
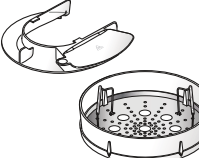


- 1 Виберіть меню попереднього налаштування.
- 2 Виберіть попередньо встановлене налаштування.
- 3 Дотримуйтесь інструкцій на екрані дисплея.
- 4 Для зупинки роботи у будь-який час натисніть регулятор швидкості. Будьте обережні, оскільки чаша і насадки нагріваються.

Таблиця заводських налаштувань

Заводські налаштування можна змінювати у відповідності до ваших рецептів за можливості. Незмінні налаштування позначено  позначкою. Коли на екрані відображається «Heating» («Нагрівання»), таймер не розпочинає зворотній облік, доки не буде досягнуто правильної температури.						
Страва	Рекомендована насадка	Заводські налаштування (регулюються)		Підігрівання	 (Макс)	Рецепти / Використання
Надійні результати - Приготування крему		 90 - 120 сек.			2 кг	Британський бісквіт, капкейки
		 OFF (Вимкнено) 				
		 3				
Надійні результати - Збивання Яєчних Білків		 60 - 140 сек.			550 г	Яєчні білки для шоколадного мусу
		 OFF (Вимкнено) 				
		 МАКС.				
Надійні результати - Збиті Вершки		 65 - 155 сек.			1,9 кг	Начинка/заливка для торта Змішування шоколадного мусу
		 OFF (Вимкнено) 				
		 МАКС.				
Замішування тіста		 10 хв. (1 - 15 хв.)			 1,6 кг	Рогалики, піца
		 Хв. - 1 (Хв. - 1)				
		 OFF (Вимкнено) 				
Розстоювання тіста		 1 hr (5 хв. - 2 год.)			1,6 кг	Розстоювання дріжджового тіста
		 OFF 				
		 30 °C (25 °C - 25 °C)				
Попкорн		 10 хв. (5 - 15 хв.)			 20 г  20 г	Для свіжого домашнього попкорну * Для найкращих результатів завжди використовуйте задану функцію.
		 OFF (Вимкнено) 				
		 180 °C 				
Підсмажування м'яса		 3 хв. - 140 сек. 			200 г	Для кращих результатів підсмажуйте м'ясо партіями по 100-200г.
		 2 				
		 200 °C				
Темперування шоколадної маси		 5 хв. (1 - 10 хв.)		30 хв.	500 г	Шоколадний мус
		 1 		4		
		 60 °C		35 °C		

Таблиця заводських налаштувань

Страва	Рекомендована насадка	Заводські налаштування (регулюються)		Підігрівання	 (Макс)	Рецепти / Використання
Ри		 4 хв. (4 - 15 хв.)	 1 		 80 г  80 г	Використовуйте як основу для різних соусів
		 95 °C (95 °C - 120 °C)				
Бешамель		 12 хв. (4 - 10 хв.)	 1 	30 хв.	 80 г  80 г  1 л	Базовий білий соус використовується для різноманітних страв.
		 90 °C - 95 °C (90 °C - 120 °C)		 4		
				65 °C		
Обсмажування у фритюрі		 4 хв. 	 2 		 200 - 250мл олії	Для кращих результатів використовуйте арахісове масло або рослинну олію. Працюйте з партіями, обсмажуйте до хрусткості.
		 180 °C 				
Овоче́ве соте		 3 хв. (3 - 6 хв.)	 2 		2 чайних ложки олії	Овочі, М'ясо, Морепродукти
		 120 °C (110 °C - 130 °C)				
Томління		 12 хв. (3 хв. - 2 год.)	 2 -  4	30 хв.	2 літри	Рагу Запіванки Овочевий бульйон
		 98 °C - 140 °C (90 °C - 140 °C)		 4		
				65 °C		
Кип'ятіння		 23 хв. (3 - 45 хв.)	 OFF (Вимкнено) 		2 літри	Овочі Паста
		 105 °C - 140 °C (105 °C - 140 °C)				
Приготування на парі		 23 хв. (5 хв. - 45 хв.)	 OFF (Вимкнено) 		450 г	Лосось у паніруванні
		 100 °C				

Використання Cooking Chef - Насадка-пароварка

Схеми та інструкції для використання



Важливо

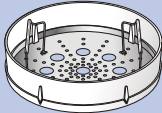
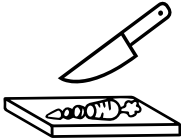
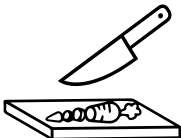
- Будьте обережні під час роботи з приладом: будь-яка рідина, конденсат, частина насадки-пароварки або частина кухонної машини стають гарячими. Використовуйте кухонні рукавички.
- Під час використання насадки-пароварки, не встановлюйте насадки для вимішування.
- Не вмикайте прилад без води, додайте необхідну кількість.
- Рідину, що залишилася в чаші, можна використовувати для приготування супу або бульйону. Обережно: рідина дуже гаряча.

- 1 Установіть знімну тацю на гладку поверхню. Ручки складіть всередину кошика.
- 2 Установіть опорне кільце на тацю так, щоб опори ручок на кільці співпали із вирізами, що мають форму букви V на таці.
- 3 Розкрийте ручки та зафіксуйте їх на опорах .
- 4 Покладіть інгредієнти на тацю. Овочі слід ретельно помити та почистити.
- 5 Додайте необхідну кількість води в чашу (Див. Таблицю Використання). Найкраще використовувати фільтровану воду, оскільки вона знижує утворення вапняного нальоту та плям.
- 6 Установіть зібрану насадку-пароварку на чашу та зафіксуйте. Верхній край зібраної пароварки повинен знаходитися приблизно на 5 см нижче верхнього краю чаші.
- 7 Установіть теплозахисний щиток на головку міксера.
- 8 Установіть чашу та насадку-пароварку у кухонну машину.
- 9 Опустіть головку міксера, а потім установіть пристрій для захисту від бризок.
- 10 Оберіть попередні налаштування приготування на парі та налаштуйте час приготування (відповідно до Таблиці Використання). Натисніть на диск регулювання, щоб розпочати.
- 11 Дозволяє готувати протягом необхідного часу.
- 12 Зніміть пристрій для захисту від бризок.
- 13 Підніміть головку міксера.
- 14 Підніміть насадку-пароварку за ручки. Будьте обережні — тримайте ручки так, щоб вони не могли скластися всередину. (використовуйте захисні рукавички, щоб витягнути пароварку з чаші).
- 15 Поставте насадку-пароварку на велику тарілку або у відповідний контейнер.
- 16 Розблокуйте ручки та складіть їх всередину. Зніміть опорне кільце та підніміть ручки.
- 17 Вийміть готові інгредієнти.

Підказки та поради

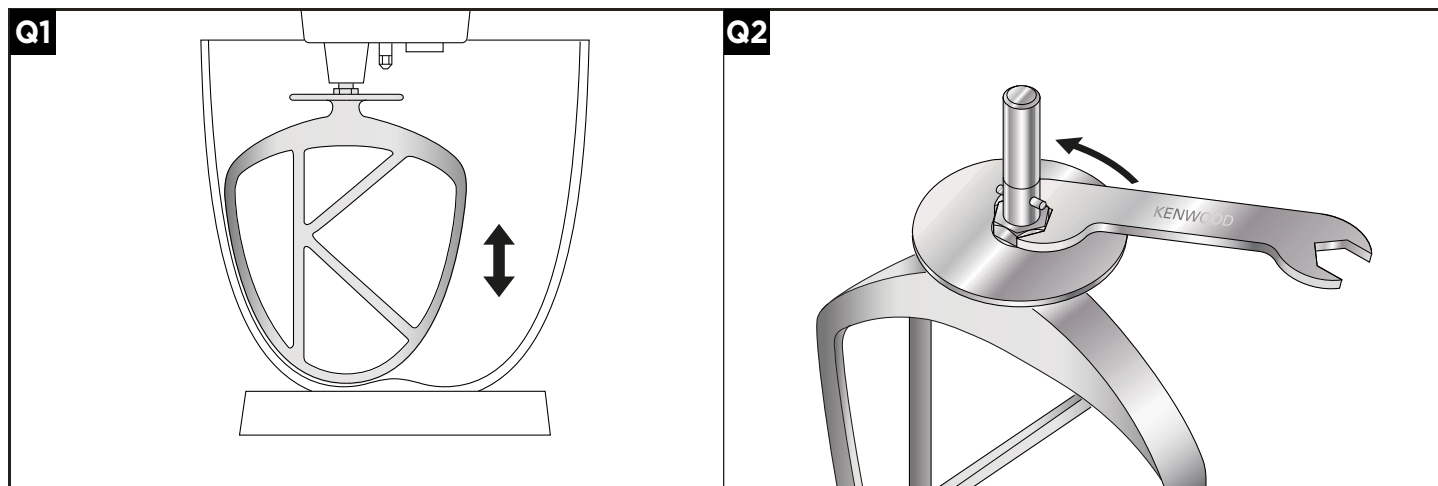
- Рідину, що залишилася в чаші, можна використовувати для приготування супу або бульйону. Обережно: рідина дуже гаряча.
- Залишайте трохи місця між шматочками інгредієнтів.
- Велику кількість продуктів, що готуються, слід перемішати після закінчення половини циклу.
- Для рівномірного готування шматочки мають бути однакового розміру.
- Якщо ви готуєте на парі більш одного типу продуктів або якщо для приготування деяких інгредієнтів потребується менше часу, додайте їх пізніше.
- Якщо ви відкриєте кришку прямої трубки або знімете пристрій для захисту від бризок, пара випарується і процес приготування може затягнутися.
- Після того, як кухонна машина вимикається, інгредієнти ще продовжують готуватися, тому виймайте їх негайно.
- Якщо після закінчення циклу інгредієнти недостатньо готові, змініть налаштування часу. Або треба додавати велику кількість води.
- Зазначений у таблиці час готування — це лише рекомендації. Перед додаванням страв до столу, переконайтеся, що вони готові.

Таблиця Використання

Р 		 (МАКС)	 (Мін)	H ₂ O
		450 г	20	500 мл
		3	15	500 мл
  		450 г	15	500 мл
 		450 г	20-30	650 мл
		450 г	30-40	650 мл
		300 г	30-40	650 мл
 		450 г	15-20	500 мл

Налаштування інструменту

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- Інструмент для тіста – ця насадка налаштовується виробником і не регулюється.
- Вінчик і К-подібна насадка. Вінчик і К-подібна насадка повинні майже торкатись дна чаші. За необхідності відрегулюйте висоту за допомогою гайкового ключа, що входить до комплекту.
- Насадка для помішування та збивачка для крему. Насадка для помішування та збивачка для крему повинні ледь торкатись дна чаші.

Регулювання Вінчика, К-подібної насадки, Збивачки для крему

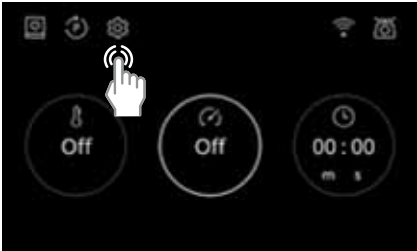
- 1 Від'єднайте прилад від мережі.
- 2 Підніміть головку міксера, встановіть вінчик, К-подібну насадку або збивачку для крему.
- 3 Опустіть верхню частину кухонної машини. Якщо необхідно відрегулювати просвіт, підніміть верхню частину кухонної машини й зніміть насадку.
- 4 За допомогою гайкового ключа відкрутіть гайку, щоб можна було регулювати положення вала. Щоб опустити насадку ближче до дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоб підняти насадку, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
- 5 Закрутіть гайку.
- 6 Установіть насадку на місце і опустіть голівку міксера. (Перевірте положення насадки, див. пункти вище).
- 7 Повторюйте процедуру вище, доки насадку не буде встановлено правильно. Щойно насадка стане у необхідне положення, ретельно закрутіть гайку.

Регулювання Інструменту для помішування

- 1 Від'єднайте прилад від мережі.
- 2 Підніміть верхню частину кухонної машини і вставте насадку для перемішування.
- 3 Опустіть верхню частину кухонної машини. Якщо насадку потрібно відрегулювати, підніміть верхню частину кухонної машини і за допомогою гайкового ключа відкрутіть гайку, а потім опустіть верхню частину кухонної машини.
- 4 Щоб опустити насадку ближче до дна чаші, поверніть вал за годинниковою стрілкою. Щоб підняти насадку подалі від дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки.
- 5 Закрутіть гайку.

Оновлення Програмного Забезпечення

- При першому використанні та протягом терміну використання, ваш прилад може потребувати оновлення програмного забезпечення.
- Для оновлень, комбайн повинен бути підключеним до інтернету. Щоб підключитись до інтернету, див. розділ "Підключення до Kenwood & Me app додатка" у посібнику користувача.
- Є два типи оновлень для комбайна.
 - 1) Обов'язкове Оновлення Програмного Забезпечення
 - 2) Оновлення Програмного Забезпечення
- Оновлення Програмного Забезпечення є автоматичними та ввімкнені за замовчуванням.
- Можна вимкнути автоматичне оновлення для необов'язкових оновлень в меню налаштувань.

R1 	R2 	R3 
--	---	--

Важливо • Переключення автоматичних оновлень на 'OFF' не припинить обов'язкові оновлення. Обов'язкові оновлення відбуватимуться автоматично. • Не вимикайте прилад під час оновлення.
--

	Тривають автоматичні оновлення. Натисніть на іконку WiFi для подальшого пояснення типу оновлень програмного забезпечення.
	Екрани Інформації про Стан.
	Натисніть на цю іконку для подальшого пояснення про обов'язкові оновлення програмного забезпечення.
	Вказує, що оновлення програмного забезпечення завершено. Натисніть іконку для подальшої інформації.
	Вказує, що оновлення програмного забезпечення не вдалося виконати. Натисніть іконку для подальшої інформації.

Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

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

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

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Кухонна машина не працює в режимі нагріву, відображається повідомлення про помилку й звучить попереджувальний сигнал.	Відключено один з датчиків безпеки	Перевірте, чи немає на екрані дисплея повідомлення про причину. • Опустіть й заблокуйте верхню частину кухонної машини. • Правильно встановіть кришки приводів. • Правильно встановіть теплозахисний екран. • Правильно встановіть чашу з комплекту.
Кухонна машина змінює швидкість або швидкість обмежена.	Швидкість автоматично обмежується, коли температура вмісту чаші досягає 60°C; при цьому вмикається індикатор попередження про високу температуру.	Це є заходом безпеки.
Їжа пригоряє до підставки чаші.	1 Обрана занадто висока температура. 2 Використовується невідповідна насадка. 3 Зупинка перемішування на занадто довгий час. 4 Насадка недостатньо опущена у чашу. 5 Встановлено занадто тривалий період часу на таймері. 6 Забруднений датчик і/або підставка чаші	1 Зменшіть температуру. 2 Перевірте, чи оптимальна та насадка, що застосовується, і чи правильно вона налаштована. 3 Зменшіть інтервал між зупинками перемішування або встановіть безперервну роботу. 4 Відрегулюйте насадку. 5 Зменшіть час приготування (однак їжа повинна пройти достатню термообробку). 6 Почистіть і висушіть ці ділянки.
Консистенція не зберігається.	1 Обрана занадто висока температура. 2 Зупинки перемішування надто часті. 3 Інгредієнти готуються занадто довго. 4 Використовується невідповідна насадка.	1 Зменшіть температуру. 2 Збільшіть інтервал між зупинками перемішування. 3 Зменшіть час приготування (однак їжа повинна пройти достатню термообробку). 4 Перевірте, чи використовується відповідна насадка.
Нерівномірна швидкість перемішування	1 Занадто великі або тверді шматки.	1 Наріжте продукти на дрібні шматочки, вийміть кісточки із фруктів, дещо розтопіть інгредієнти, не опускаючи насадку в чашу (однак швидкість повинна бути обрана). 2 Додайте інгредієнт після опускання верхньої частини кухонної машини. 3 Перевірте, чи використовується відповідна насадка.
Важко опускається верхня частина кухонної машини.	1 Тверді інгредієнти, наприклад, шоколад на дні чаші, не дають верхній частині кухонної машини заблокуватися. 2 Неправильно встановлено насадку для перемішування.	1 Додайте інгредієнти після опускання верхньої частини кухонної машини. 2 Переконайтесь, що насадка для перемішування встановлена у гніздо для цієї насадки.
Обмежена швидкість обертання двигуна при використанні насадок.	Встановлено гарячу чашу.	Зніміть чашу або охолодіть її до температури нижче 60°C.
Вінчик чи К-подібна насадка торкаються дна чаші або не дістають до інгредієнтів, що лежать на дні чаші. Насадка для збивання вершків не підіймає інгредієнти з дна чаші.	Насадка встановлена на неправильній висоті і потребує регулювання.	Відрегулюйте висоту з допомогою відповідного ключа — див. розділ «Регулювання положення насадки».
Збивачка, К-подібна збивачка або вінчик б'ються об допоміжний затискач насадки.	Встановлено допоміжний затискач насадки для перемішування.	Зніміть допоміжний затискач насадки для перемішування — його застосовують лише разом із насадкою для перемішування.

Усунення несправностей — Продовження

Проблема	Причина	Усунення
Не вдається встановити насадку низької швидкості.	Перевірте, чи насадка сумісна з моделлю машини, що використовується. Потребує нарізної системи з'єднання (модель KAX) 	Насадка повинна мати нарізну систему кріплення KAX  , щоб її можна було вставити в цей отвір. Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення  , вам знадобиться адаптер KAT002ME, щоб підключити її до нарізного отвору вашої кухонної машини. <i>Для отримання додаткової інформації відвідайте сайт www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Кухонна машина зупиняється під час роботи. Індикатор режиму очікування швидко блимає кілька секунд.	Захист від перевантаження або перегріву активовано. Завантаження вище допустимої норми.	Вимкніть та перевірте наявність завантаження або перевантаження. Якщо машина не працюватиме, видаліть деякі з інгредієнтів, щоб знизити навантаження і перезапустіть машину. Якщо проблему не вдалось вирішити, відключіть машину від мережі та зачекайте 15 хвилин. Знову підключіть до мережі електропостачання та оберіть потрібну швидкість. Якщо машина не перезапускається після описаної вище процедури, зверніться до сервісної служби для отримання подальших рекомендацій.
Кухонна машина зупиняється під час роботи. Індикатор очікування блимає з довгим інтервалом.	Встановлено верхню частину кухонної машини.	Опустіть верхню частину машини і виконайте запуск ще раз.
Індикатор режиму очікування не світиться, коли машина підключена до мережі живлення.	Міксер залишався підключеним до мережі більше ніж 19 хвилин без роботи та перейшов у режим Вимкнено.	Натисніть на екран або поверніть шкалу регулятора для перезапуску.
Кухонна машина зупиняється під час роботи.	Знято теплозахисний екран або кришку приводу.	Встановіть теплозахисний екран або кришку приводу і потім виконайте запуск ще раз.
На екрані дисплея відображається код помилки, що складається з літер та цифр.	Прилад працює неправильно.	Зверніться до авторизованого компанією Kenwood сервісного центру. Актуальну додаткову інформацію щодо найближчого сервісного центру Kenwood Service Centre можна знайти на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті, призначеному для вашої країни.
На прилад не подається живлення/ екран не світиться.	Прилад не підключений до мережі. Перемикач увімк./вимк. не працює. Прилад перейшов у режим Вимкнено.	Перевірте, чи увімкнений прилад. Переведіть перемикач увімк./вимк. в положення увімк. «I» Торкніться екрану або поверніть шкалу регулятора.
Пристрій не працює.	Шкала регулятора не натискається.	Натисніть регулятор для запуску приготування їжі.
Таймер на екрані не використовує зворотній відлік.	Під час етапу нагрівання таймер не використовує зворотній відлік до досягнення потрібної температури. Температура може бути встановлена вище 100 °C, але вміст води у їжі може не дозволити перевищити рівень 100 °C.	Робота у звичайному режимі. Зменшити або вибрати правильну температуру.
Температура вмісту чаші не піднімається вище 100 °C.	Вміст води в інгредієнтах може не дозволити температурі перевищити 100 °C.	Робота у звичайному режимі.
Різкі рухи або коливання під час експлуатації.	Нерівномірне навантаження в чаші викликає надмірну вібрацію. Перевищено максимальну потужність. Застосовано невірний інструмент або швидкість.	Зменшить кількість або розмішайте інгредієнти в чаші і перезапустіть прилад. Див. відповідну програму і рекомендовану швидкість щодо правильного інструменту і використовуваної швидкості.

Усунення несправностей — Продовження

Проблема	Причина	Усунення
	Не вдається знайти відому мережу Wi-Fi.	Можливо, потрібно перемістити прилад, вимкнути маршрутизатор або перезавантажити його.
	Мережа Wi-Fi доступна, але неможливо підключитись до хмарних серверів.	Перезавантажте маршрутизатор або зверніться до постачальника послуг Інтернету. Перевірте робоче Інтернет-підключення локальної мережі.
Пояснення сигналів пристрою		
Одинарний звук	Користувач натискає та змінює налаштування. Довге натискання на параметри - скидання налаштувань, коли прилад не працює. Створено пару комбайну та облікового запису користувача та комбайн успішно підключено до інтернету.	Робота у звичайному режимі Робота у звичайному режимі Робота у звичайному режимі
Подвійний звук	Попереджає користувача про наступне: А) Немає кришки високошвидкісного приводу. В) Немає кришки низькошвидкісного приводу. С) Немає чаші. D) Немає теплозахисного екрану.	А) Переставте кришку високошвидкісного приводу. В) Переставте кришку низькошвидкісного приводу. С) Поставте чашу D) Встановіть теплозахисний екран
Потрійний звук	Помилки комбайна включають наступне: • Перевантаження двигуна • Помилка нагрівача • Інші помилка - дивіться Код актуальної помилки та дію зображену на екрані	Помилка - повторюється щохвилини поки увімкнено
Два звуки	Натиснено на регулятор - робота розпочалась	Робота у звичайному режимі
Три звуки	Повідомлення означає наступне: • Кінець відліку таймера в ручному режимі. • Кінець відліку таймера в режимі OBR. • Кінець циклу Підігріву.	Робота у звичайному режимі
Під час звернення до служби клієнтської підтримки будьте готові надати інформацію про версію програмного забезпечення. Інформацію про версію можна дізнатися, натиснувши позначку в меню Settings («Параметри») і обравши «About Appliance» («Про прилад»).		
На екрані відображається «- -».	Шкала обнулена.	Нормальна робота.
На екрані дисплея відображається мінус читання.	Дисплей не обнулений і будь-які інгредієнти, або чаша/кришка/кріплення було видалено. Інгредієнти або предмети притискаються до або під приладом. Прилад притискається до стіни.	Виставте на екрані нуль, або покладіть бракуючі інгредієнти, або зніміть чашу і поставте її на підставку ще раз. Переконайтесь, що інгредієнти або предмети не притиснуті до приладу або під ним. Переконайтесь, що є місце між приладом і будь-якими стінками. Обнулiть екран до того, як зважувати наступні інгредієнти.
На екрані не відображаються невеликі кількості.	Зважена кількість занадто мала.	Використовуйте міри, рівні чайній або столовій ложці, для дуже малих кількостей.
Вага змінилася на дисплеї.	Прилад перемістився під час роботи. Під час зважування інгредієнтів був дотик до краю чаші.	Завжди кладіть прилад на суху рівну стійку поверхню до зважування. Не суньте прилад і не торкайтеся чаші під час зважування. Обнулiть дисплей перед зважуванням наступних інгредієнтів.
Не вдається швидко переключитися між метричними та імперськими одиницями виміру.	Пристрій перенастроюється на відображення раніше вибраних одиниць вимірювання.	Зачекайте 5 секунд і повторіть спробу.

Усунення несправностей — Продовження

Проблема	Причина	Усунення
Зважування в додатку (вага відображається на мобільний пристрій) відповідає повільно.	Погана потужність сигналу Wi-Fi. Мобільний пристрій не підключено до тієї ж локальної домашньої мережі Wi-Fi.	Переконайтесь, що прилад має хорошу силу сигналу (зв'яжіться зі своїм інтернет-провайдер для отримання вказівки щодо вдосконалення). Переконайтесь, що мобільний пристрій підключений до тієї ж локальної домашньої мережі Wi-Fi що і прилад (перейти в налаштування мобільного пристрою та виберіть вашу локальну мережу Wi-Fi).
Якщо це не допомогло, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру компанії Kenwood. Актуальну інформацію про найближчий сервісний центр Kenwood можна знайти на веб-сайті www.kenwoodworld.com або веб-сайті для вашої країни.		

Інформація про екодизайн

Увімкнено без підключення до мережі — екран відображає час, швидкість і температуру.

Модель №:	TYPE: KCL96
РЧ частотний діапазон:	WiFi: 2412 - 2472 МГц Bluetooth (LE): 2402 - 2480 МГц
Максимальна потужність передачі:	WiFi: < 20 дБм Bluetooth (LE): < 10дБм
Інформація про підключення до мережі	WiFi: 2.4ГГц IEEE 802.11 b / g / n Bluetooth® Low Energy (LE)

KCL96 має єдиний мережевий порт WiFi та призначений для зміни налаштувань, моніторингу та зупинки процесу приготування, мережевого обладнання.

- Мережевий Порт можна деактивувати в меню налаштувань, виберіть Налаштування > Підключення до мережі > WiFi “Off”.
- Мережевий Порт можна повторно активувати в меню налаштувань, виберіть Налаштування > Підключення до мережі > WiFi “On”.

Повторна активація: Прилад можна повторно активувати з режиму очікування торкнувшись дисплею або повернувши диск регулювання.

Повернення до заводських налаштувань — важливо

При утилізації приладу важливо скинути налаштування до заводських налаштувань, щоб захистити ваші персональні дані. Вибір цієї опції дозволить стерти усі дані, які зберігаються на приладі та скинути налаштування до заводських налаштувань. Щоб скинути налаштування до заводських налаштувань, оберіть *Налаштування*> *Мій пристрій*> *Відновити заводські налаштування*.

Română

• Informații importante privind siguranța	169-170
• Informații despre priză și siguranțe	171
• Îngrijire și curățare	171-172
• Lista pieselor	173-174
• Conectarea la aplicația Kenwood & Me	174-175
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	174-175
• Pentru configurarea Robotului de gătit	175-176
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	175-176
• Pentru asamblarea Bătătorului de cremă	176
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	176
• Pentru montarea și îndepărtarea clemei de asistență la amestecare	177
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	177
• Utilizarea Robotului de gătit - Funcționare manuală (Mod gătit)	178-179
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	178-179
○ Mod viteză mare și temperatură ridicată (HSHT)	179
○ Rețete	179
• Utilizarea Robotului de gătit - Funcționare manuală (fără gătit)	180-183
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	180-181
○ Grafic de utilizare	182-183
• Pentru utilizarea instrumentelor dumneavoastră de gătit cu bolul (Viteze și temperaturi de funcționare recomandate)	184
• Pentru utilizarea Robotului de gătit - Ecranul de afișare explicat	185
• Setări de temperatură și viteză	186
• Pentru folosirea Robotului de gătit - Accesorii	186
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	186
• Rețete	187
• Pentru folosirea Robotului de gătit - Funcția de cântărire	187
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	187
• Pentru folosirea Robotului de gătit - Presetări cu atingere simplă	188
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	188
○ Grafic de utilizare presetată	189-190
• Pentru a utiliza Robotul de gătit - Accesoriu Steamer	191-192
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	191-192
○ Grafic de utilizare	193
• Reglarea accesoriilor	194
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	194
• Actualizări software	195
• Servicii și asistență pentru clienți	196
• Ghid de depanare	197-199
• Informații Eco Design	200

Informații importante privind siguranța

Notă importantă - implanturi medicale electronice

- Ca toate produsele de încălzire prin inducție, acest aparat generează câmpuri magnetice cu rază scurtă de acțiune. Dacă orice utilizator sau persoană în imediata apropiere are un stimulator cardiac sau alte implanturi active, vă rugăm să consultați un medic înainte de utilizare, cu privire la orice posibilă incompatibilitate pentru a preveni orice risc pentru sănătate.

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru consultare ulterioară.
- Îndepărtați toate ambalajele și etichetele. (Nicio etichetă nu trebuie îndepărtată de pe baza mașinii).
- Dacă ștecherul sau cablul este deteriorat, acesta trebuie, din motive de siguranță, să fie înlocuit de Kenwood sau de un reprezentant autorizat Kenwood pentru a evita un pericol.
- Asigurați-vă **întotdeauna** că **întrerupătorul** pornit (ON)/oprit (OFF) este în poziția "O" (oprit/OFF) înainte de deconectare.
- **Întotdeauna** opriți și scoateți aparatul din priză înainte de montarea sau demontarea instrumentelor/ accesoriilor, după utilizare și înainte de curățare.
- Țineți **întotdeauna** părțile corpului, părul, bijuteriile și hainele lejere departe de piesele în mișcare și de accesoriile montate.
- **Nu introduceți niciodată** degetele etc. în mecanismul balamalei.
- Nu depășiți niciodată cantitățile și vitezele maxime indicate în graficul de utilizare recomandat (consultați graficele **K** și **P**).
- Fiți atenți dacă se toarnă lichid fierbinte în recipient, deoarece acesta poate fi ejectat brusc din aparat din cauza aburilor.
- Atunci când utilizați un accesoriu, citiți instrucțiunile de siguranță și de utilizare furnizate împreună cu acesta.
- **Aveți întotdeauna** grijă când ridicați acest aparat deoarece este greu. Asigurați-vă că capul este blocat și că bolul, instrumentele, capacele și cablul sunt bine fixate înainte de ridicare.
- Atunci când mutați aparatul, ridicați-l întotdeauna de baza soclului și de capul mixerului. **Nu** ridicați sau transportați aparatul de mânerul bolului sau cu ajutorul accesoriilor montate pe orificiul de evacuare cu viteză redusă sau pe orificiul de evacuare cu viteză mare.
- **Nu lăsați niciodată** cablul să atârne în jos, unde un copil îl poate apuca.
- **Nu lăsați niciodată** unitatea de alimentare, cablul sau ștecherul să se ude.
- **Nu** introduceți niciodată nimic prin orificiile de aerisire.
- Atunci când utilizați acest aparat, asigurați-vă că este poziționat pe o suprafață plană, departe de margine. Asigurați-vă că este la cel puțin 10 cm de pereți și asigurați-vă că orificiile de ventilație nu sunt blocate. Nu poziționați sub dulapuri care atârna.
- Utilizarea necorespunzătoare a aparatului dumneavoastră poate duce la rănire.
- **Nu** utilizați o forță excesivă atunci când apăsați ecranul tactil și nu utilizați niciodată un obiect ascuțit pentru a-l acționa.
- **Nu** utilizați telul pentru amestecuri grele (de exemplu, pentru a bate grăsime și zahăr), deoarece îl puteți deteriora.
- Cablul de alimentare este utilizat pentru a reduce riscul de încurcare sau împiedicare. Cablurile prelungitoare pot fi utilizate dacă se acordă atenție utilizării lor. Dacă se utilizează un cablu prelungitor:
 - Capacitatea electrică marcată a cablului prelungitor trebuie să fie cel puțin la fel de mare ca și capacitatea electrică a aparatului;
 - Cablul trebuie aranjat astfel încât să nu se întindă peste blat sau pe masă, unde poate fi tras de către copii sau să se împiedice de el în mod neintenționat.
 - Cablul prelungitor trebuie să fie un cablu cu 3 fire de tip împământare. Puterea electrică nominală a aparatului este indicată pe partea inferioară a aparatului.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și să fie conștiente dacă au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Utilizați aparatul **numai** pentru uzul casnic prevăzut. Kenwood nu își asumă nicio răspundere în cazul în care aparatul este supus unei utilizări necorespunzătoare sau în cazul nerespectării acestor instrucțiuni.
- Ratingul maxim se bazează pe accesoriile mini tocător/moară care utilizează cea mai mare sarcină. Alte accesorii pot consuma mai puțină energie.
- Acest aparat nu este destinat funcționării prin intermediul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.
- **Nu** deplasați și nu ridicați capul mixerului cu un accesoriu montat, deoarece mixerul Stand ar putea deveni instabil.
- **Nu** folosiți aparatul în apropierea marginii sau a suprafeței de lucru sau nu aplicați forță asupra unui accesoriu atunci când este montat, deoarece acest lucru poate face ca unitatea să devină instabilă și să se răstoarne, ceea ce poate duce la răniri.
- **Nu** utilizați niciodată un accesoriu neautorizat.
- **Nu** utilizați simultan mai mult de un orificiu (orificiu accesoriu bol, orificiu de viteză mare sau orificiu de viteză redusă).
- Asigurați-vă că bolul este întotdeauna montat atunci când folosiți aparatul, utilizând un instrument pentru bol.

Modul de gătire

- Ca în cazul tuturor aparatelor de gătit cu inducție, nu plasați carduri de credit, suporturi magnetice sau echipamente electronice sensibile în apropierea aparatului în timpul utilizării.
- **Nu** lăsați niciodată aparatul pornit nesupravegheat atunci când este în modul fără gătit.

- Atunci când lăsați aparatul nesupravegheat în modul de gătire, acordați o atenție deosebită următoarelor:
 - asigurați-vă că instrucțiunile sunt respectate în ceea ce privește temperaturile și cantitățile maxime de procesat;
 - asigurați-vă că unitatea și cablul sunt poziționate în afara accesului copiilor și departe de marginea suprafeței de lucru;
 - verificați în mod regulat progresul pentru a vă asigura că se adaugă suficient lichid și că alimentele nu se fierb prea mult.
- **Nu** utilizați niciodată un aparat deteriorat. Trimiteți-l la control sau la reparat: consultați "Service și asistență pentru clienți".
 - **Nu** utilizați niciodată un accesoriu neautorizat sau mai multe accesorii simultan.
 - **Nu** depășiți niciodată capacitățile maxime și, atunci când utilizați încălzitorul cu inducție, nu depășiți niciodată umplerea maximă de 3 litri marcat pe partea interioară a bolului.
- **Aveți întotdeauna** grijă când manipulați sau atingeți orice parte a aparatului atunci când este utilizat în modul de gătit sau după gătit, ÎN SPECIAL BOLUL, CAPACUL ȘI INSTRUMENTELE, deoarece acestea vor rămâne fierbinți mult timp după ce aparatul a fost oprit. Folosiți mânerul pentru a scoate și transporta bolul.
- Folosiți mănuși de cuptor atunci când manevrați bolul fierbinte și instrumentele de amestecare fierbinți.
- Simbolul  marcat pe produs indică o suprafață care poate deveni fierbinte în timpul utilizării.
- **Aveți întotdeauna** grijă când scoateți instrumentele bolului după o utilizare prelungită, deoarece acestea se pot încălzi. Partea inferioară a bolului va rămâne fierbinte mult timp după oprirea încălzirii.
- Aveți **întotdeauna** grijă la manipulare și folosiți un covoraș de protecție a suprafeței de lucru atunci când așezați bolul pe suprafețe sensibile la căldură.
- Fiți **întotdeauna atenți** la vaporii care ies din bolul mixerului, în special atunci când deschideți capacul în apărătoarea împotriva stropirii sau atunci când ridicați capul mixerului.
- Dacă transferați alimente fierbinți de la mixer la blender, lăsați întotdeauna ingredientele să se răcească la temperatura camerei înainte de a le pune în blender.
- Utilizați **numai bolul** și instrumentele furnizate cu acest aparat. Nu utilizați niciodată bolul cu nicio altă sursă de căldură.
- **Nu** folosiți niciodată aparatul în modul de gătire cu bolul gol.
- Pentru funcționarea corectă și sigură a plitei cu inducție, asigurați-vă că baza bolului și senzorii de temperatură sunt curați și uscați înainte de gătit.
- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe pedestalul bolului/zona de inducție deoarece se pot încălzi.
- **Nu** utilizați aparatul pentru prăjirea alimentelor.
- Asigurați-vă **întotdeauna** că alimentele sunt bine gătite înainte de a fi consumate.
- **Nu** depășiți 250 ml atunci când gătiți cu ulei.
- Alimentele trebuie consumate imediat după gătire sau lăsate să se răcească rapid și apoi refrigerate cât mai repede posibil.

Modul de viteză mare temperatură înaltă (HSHT) - Pentru a amesteca la viteză mare și la temperaturi de 60°C și peste.

- Această funcție trebuie utilizată numai cu instrumentul de bătut și/sau de amestecat.
- Nu trebuie să depășiți capacitatea maximă de gătit de 3 litri.
- Asigurați-vă că apărătoarea împotriva stropirii este montată.
- Mașina nu trebuie lăsată nesupravegheată.

Bătător pentru cremă

- Nu este adecvat pentru utilizarea la gătit folosind ulei.

Accesoriu Steamer

- Acest accesoriu produce aburi care vă pot arde.
- Nu vă ardeți de aburul care iese din coșul aparatului de gătit cu aburi, în special atunci când îndepărtați apărătoarea împotriva stropirii sau când ridicați capacul pâlniei de alimentare.
- Aveți întotdeauna grijă atunci când manipulați piesele; orice lichid, condens, piesă a aburului sau piesă a mixerului Stand va fi foarte fierbinte. Folosiți mănuși de cuptor.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de montarea sau demontarea pieselor sau înainte de curățare.
- Gătiți bine carnea, păsările, peștele și fructele de mare. Și nu le gătiți niciodată congelate.
- Nu reîncălziți alimentele gătite în aparatul de gătit cu aburi.

Consumul de energie

- Cu comutatorul ON/OFF în poziția "I" și portul de rețea Wi-Fi activat sau dezactivat.
 - Trece automat la modul OFF după 20 de minute de inactivitate și ecranul de afișare se oprește.
 - Putere în modul OFF: <0,3W.
- Cu comutatorul ON/OFF în poziția "O".
 - Comutare automată în modul oprit: Nu se aplică
 - Putere în modul oprit: <0,3W.

Informații despre priză și siguranțe

- Asigurați-vă că sursa dumneavoastră de alimentare cu energie electrică este aceeași cu cea indicată pe partea inferioară a unității de alimentare.
- **ACEST APARAT TREBUIE SĂ FIE LEGAT LA PĂMÂNT**
- Acest aparat este conform cu Regulamentul CE 1935/2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu alimentele.
- Acest aparat este în conformitate cu cerințele esențiale și cu alte dispoziții relevante din Directiva 2014/53/UE.

- Înainte de prima utilizare, spălați piesele: Consultați „Îngrijire și curățare”.

Îngrijire și curățare (Consultați graficul **S**)

- **Întotdeauna** opriți și scoateți din priză înainte de curățare.
- Este posibil să apară puțină unsoare la **ieșirea ②** la prima utilizare. Acest lucru este normal - doar ștergeți-o.
- Suprafețele metalice ale senzorilor de temperatură pot prezenta semne de uzură în timpul utilizării normale. Acest lucru nu afectează performanța produsului.
- Nu lăsați bătătorul pentru cremă montat pe mixer atunci când nu este utilizat.

Aparat electrocasnic, capace de ieșire

- Ștergeți cu o cârpă umedă, apoi uscați (inclusiv picioarele de pe partea inferioară a aparatului).
- Nu utilizați niciodată materiale abrazive și nu scufundați în apă.

Bătător pentru cremă

- **Întotdeauna scoateți** lama flexibilă de ștergere din instrument înainte de curățare.
- Spălați lama flexibilă de ștergere și instrumentul în apă caldă cu săpun, apoi uscați bine. Alternativ, piesele pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Notă: Vă rugăm să inspectați starea corpului instrumentului înainte și după utilizare și, de asemenea, să inspectați periodic starea lamei ștergătorului și înlocuiți-o dacă prezintă semne de uzură.

Bol, Instrumente, Protecție împotriva stropirii, Clemă asistență la amestecare

- Spălați manual, apoi uscați bine sau spălați în mașina de spălat vase (consultați graficul **S**).
- **Nu** utilizați niciodată o perie de sârmă, vată de oțel sau înălbitor pentru a curăța bolul din oțel inoxidabil. Utilizați oțet sau un detartrant adecvat pentru a îndepărta calcarul.
- Dacă mâncarea se lipește sau arde pe interiorul bolului, îndepărtați cât mai mult posibil cu ajutorul spatulei furnizate. Umpleți bolul cu apă caldă cu săpun și lăsați să se înmoaie. Îndepărtați orice depuneri persistente folosind o perie de nailon.
- Orice decolorare a bolului nu va afecta performanța acestuia.

Orificiu de scurgere

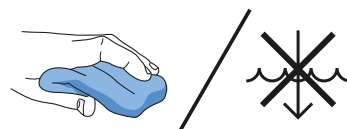
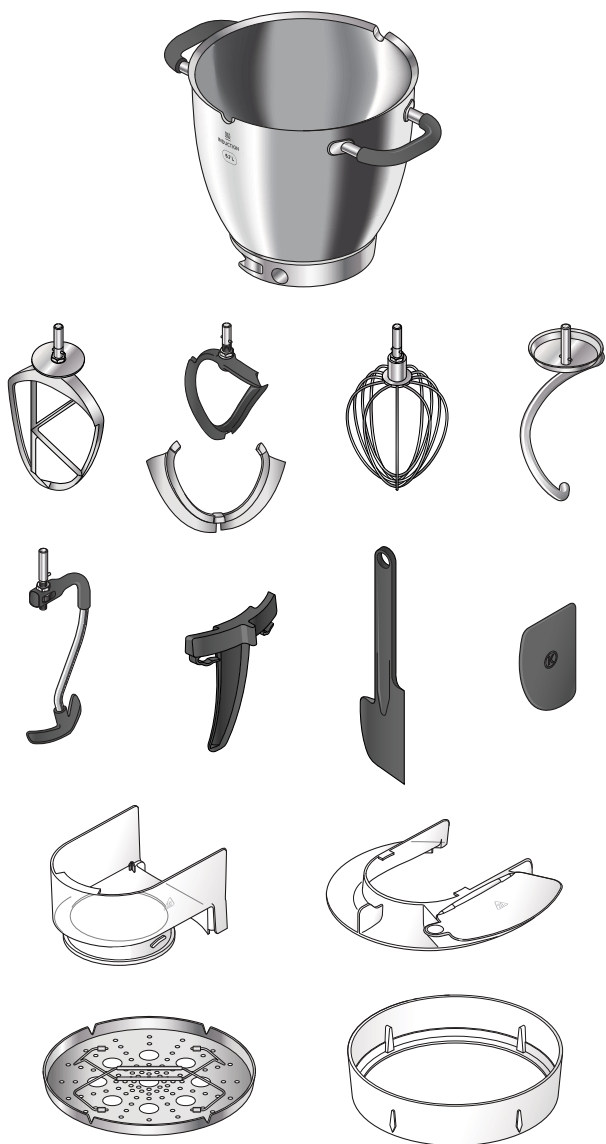
- Asigurați-vă că această zonă este liberă de alimente. Dacă este necesar, utilizați un curățător de țevi sau un tampon de vată pentru a curăța.

Senzori de temperatură

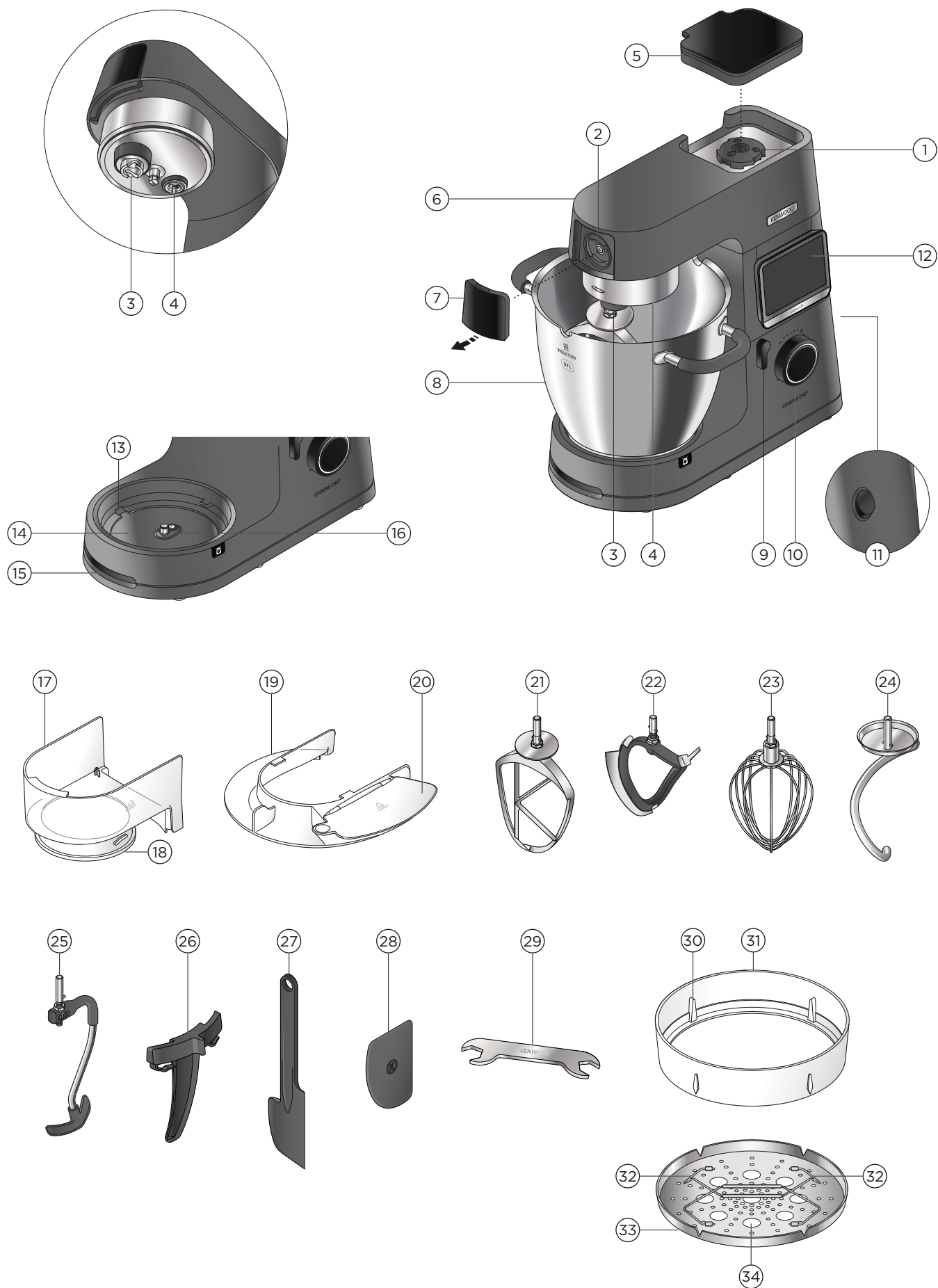
- Ștergeți cu o cârpă umedă, apoi uscați bine. Nu utilizați niciodată substanțe abrazive sau instrumente ascuțite pentru a curăța senzorii.

Accesorii Steamer

- **Întotdeauna** opriți și scoateți din priză înainte de a scoate accesoriul din mixerul Stand.
- Pentru o curățare mai ușoară, spălați întotdeauna piesele imediat după utilizare. Toate piesele pot fi spălate în apă caldă cu săpun, apoi uscate bine. Alternativ, acestea pot fi spălate în mașină de spălat vase.
- Apa și alimentele obișnuite conțin săruri și acizi care pot afecta uneori suprafețele metalice, cum ar fi interiorul bolului mixerului. În acest caz, curățați cu o perie din nailon, un burete neabraziv sau o lavetă proprie din oțel inoxidabil.



Lista de piese



Orificiile pentru accesorii

- ① Ieșire de viteză mare (HSO)
- ② Ieșire cu viteză redusă (SSO)
- ③ Soclu pentru instrumente pentru bol
- ④ Soclu pentru instrumentul de amestecare

Mixer

- ⑤ Capac de ieșire de viteză mare
- ⑥ Capul mixerului
- ⑦ Capac de evacuare cu viteză redusă
- ⑧ Bol robot de gătit
- ⑨ Cap - pârghie de ridicare
- ⑩ Cadran de control
- ⑪ Comutator pornit (On)/oprit (Off)
- ⑫ Ecran de afișare
- ⑬ Orificiu de scurgere
- ⑭ Piedestal bol/zonă de inducție
- ⑮ Orificii de aerisire
- ⑯ Senzori de temperatură
- ⑰ Scut termic

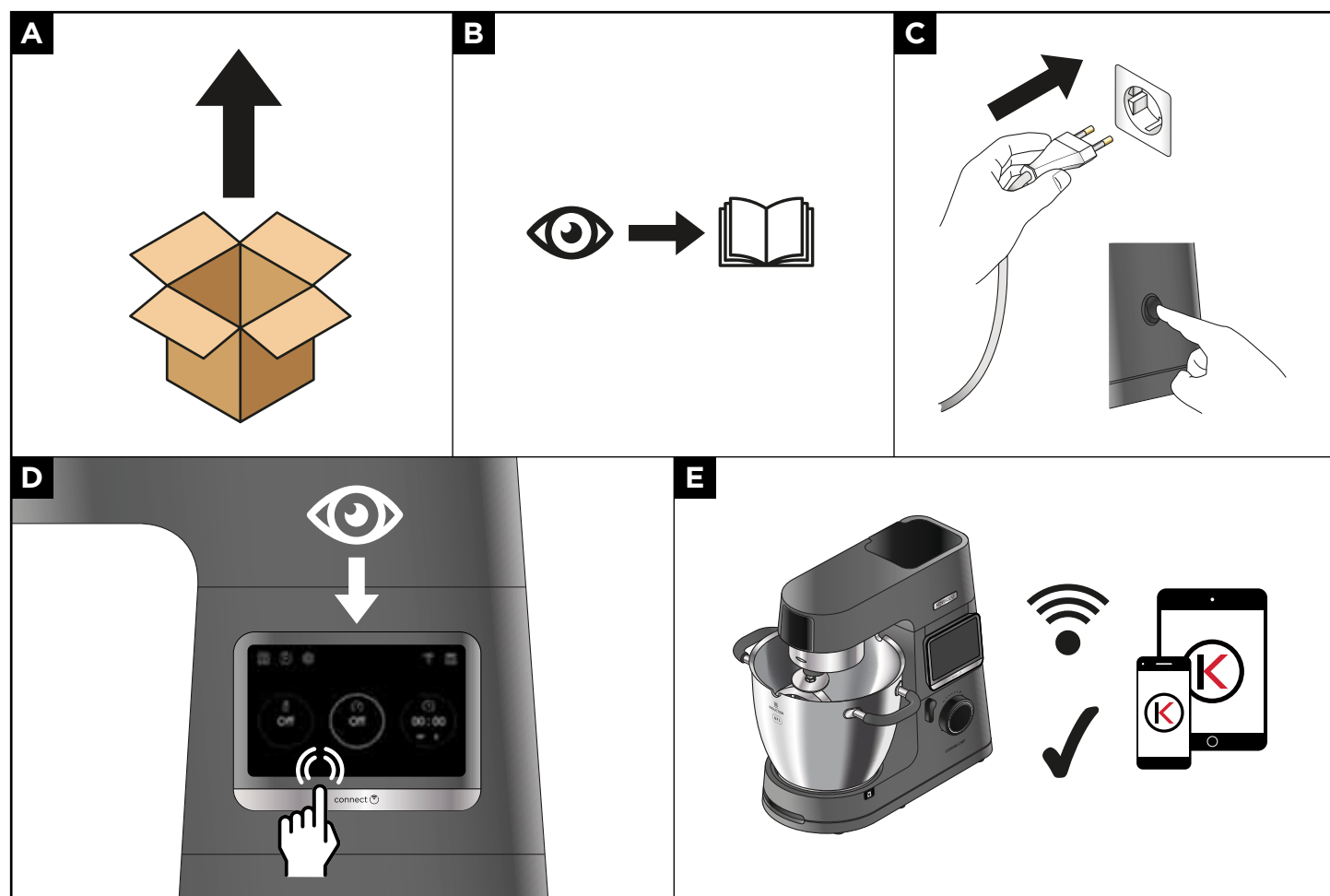
- ⑱ Garnitură de cauciuc (detașabilă)
- ⑲ Protecție împotriva stropirii
- ⑳ Capacul pâlniei de alimentare
- ㉑ K-Beater
- ㉒ Bătător de cremă
- ㉓ Tel
- ㉔ Instrument pentru aluat
- ㉕ Instrument de amestecare
- ㉖ Clemă de asistență la amestecare
- ㉗ Spatulă pentru temperaturi ridicate
- ㉘ Racletă pentru aluat
- ㉙ Cheie

Accesorii aburi (opțional)

- ㉚ Suporturi pentru mănere
- ㉛ Inel de susținere
- ㉜ Mănere pliabile
- ㉝ Tavă detașabilă
- ㉞ Suporturi pentru ouă

Conectarea la aplicația Kenwood & Me

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



Important

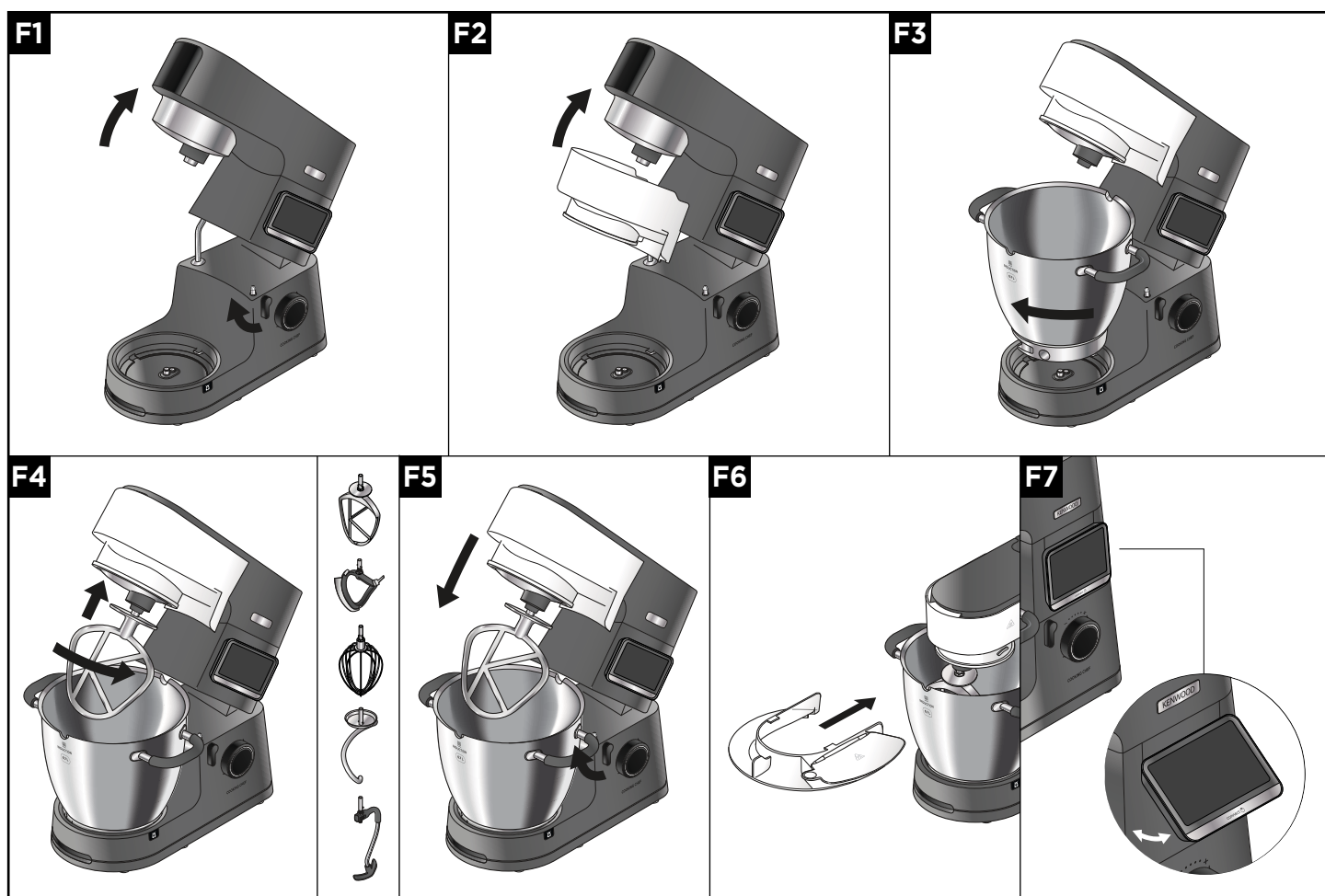
- **WiFi** - Funcționează numai cu IEEE802.11 b, g și n la 2.4 GHz.
- **Compatibilitate** - Aplicația Kenwood & Me este compatibilă cu cele mai recente versiuni de iOS și Android.
- **Resetare la datele din fabrică** - Atunci când aruncați aparatul, este important să îl resetați la datele din fabrică pentru a vă proteja datele personale.
Selectarea acestei opțiuni va șterge toate datele WiFi stocate pe aparat și îl va readuce la setările din fabrică.
Pentru a reseta aparatul la datele din fabrică, selectați Setări > ⚙ Dispozitivul meu > Resetare din fabrică
- **Resetarea rețelei** - utilizați funcția de uitare a rețelei pentru a șterge toate datele WiFi stocate pe aparat.
Pentru conectarea la o rețea nouă, aparatul trebuie să se asocieze din nou prin intermediul telefonului inteligent sau al tabletei.
Pentru a reseta rețeaua aparatului, selectați Settings>Connectivity>Network Settings> Forget Network.

Aplicația Kenwood & Me va permite controlul limitat al aparatului dumneavoastră prin intermediul telefonului inteligent sau al tabletei.

- 1 Conectați și apăsați comutatorul On/Off de pe partea laterală a unității de alimentare.
- 2 Aplicația poate fi descărcată prin scanarea codului QR care apare pe ecran. (Notă dacă codul QR nu este scanat la prima pornire a aparatului, apăsați simbolul  din colțul ecranului pentru a accesa codul QR).
- 3 Urmați instrucțiunile de pe ecran.

Pentru a vă configura Robotul dumneavoastră de gătit

Diagrame de utilizare și Instrucțiuni de utilizare



Important

- Asigurați-vă că zona de inducție, senzorii de temperatură și suprafața externă a bazei bolului sunt curate. Nerespectarea acestei cerințe va afecta senzorul de căldură, ceea ce duce la performanțe de gătit slabe.
- Nu folosiți instrumentul de amestecare cu instrumentul pentru aluat, K-beater sau bătătorul pentru cremă.

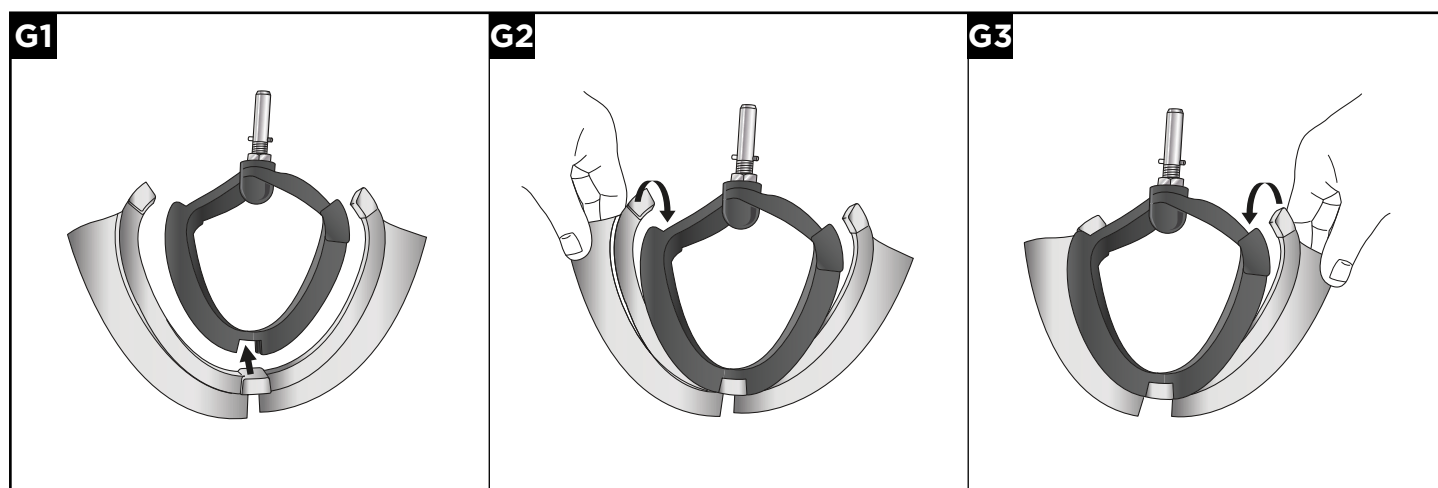
Ansamblul apărătoare de stropire

- Ansamblul apărătoarei de stropire este format din 2 piese: scutul termic și apărătoarea de stropire.
- Scutul termic are rolul de a proteja capul mixerului de aburul produs în timpul procesului de gătit.
- Protecția împotriva stropirii nu trebuie montată pe bol decât dacă este utilizată împreună cu scutul termic.
- Montați și îndepărtați apărătoarea de stropire numai atunci când capul mixerului este în poziția blocată, coborâtă.

- 1 Rotiți maneta de ridicare a capului în sensul acelor de ceasornic și ridicați capul mixerului până când se blochează.
 - 2 Împingeți scutul termic în sus pe partea inferioară a capului mixerului până când este complet poziționat.
 - Dacă utilizați Robotul de bucătărie fără căldură, nu este necesar să montați scutul termic, cu excepția cazului în care utilizați apărătorul de stropire.
 - 3 Montați bolul la bază. Rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a bloca în poziție.
 - 4 Așezați instrumentul necesar în locașul instrumentului pentru bol sau în locașul instrumentului de amestecare dacă utilizați instrumentul de amestecare, localizând știftul în canelură și apoi rotiți pentru blocarea în poziție.
 - Pentru a scoate un instrument, inversați pasul 4 de mai sus. (Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor pentru a îndepărta instrumentele după gătire).
 - Instrumentul de amestecare - atunci când se utilizează instrumentul de amestecare, se poate utiliza și clema de asistență la amestecare pentru a ajuta la acțiunea de amestecare, consultați "Pentru a monta și îndepărta Clema de asistență la amestecare". Instrumentul de amestecare poate fi utilizat și cu telul.
 - 5 Pentru a coborî capul mixerului, ridicați-l ușor, apoi rotiți maneta de ridicare a capului în sensul acelor de ceasornic. Coborâți în poziția blocată.
 - 6 Așezați apărătoarea de stropire pe marginea bolului și apoi glisați-o înainte până când este complet montată.
 - În timpul amestecării, ingredientele pot fi adăugate direct în bol prin intermediul pâlniei de alimentare.
 - 7 Pentru a îndepărta apărătoarea de stropire, pur și simplu glisați-o în afara aparatului.
- Notă: apărătoarea de stropire va rămâne atașată la scutul termic atunci când capul mixerului este ridicat, cu excepția cazului în care este îndepărtată înainte de ridicarea capului mixerului.
- 8 Pentru a îndepărta scutul termic, ridicați capul mixerului până când acesta se blochează. Scoateți instrumentul, apoi trageți în jos scutul termic din partea inferioară a capului mixerului. Notă: Montați sau îndepărtați apărătoarea de stropire numai atunci când capul mixerului este în poziția blocată.
 - 9 Unghiul de vizualizare al ecranului de afișare poate fi reglat. Pentru a regla unghiul ecranului de afișare, țineți apăsată partea de jos a ecranului și trageți sau împingeți ușor în poziție.

Pentru asamblarea bătătorului de cremă

Diagrama de utilizare și Instrucțiuni de utilizare



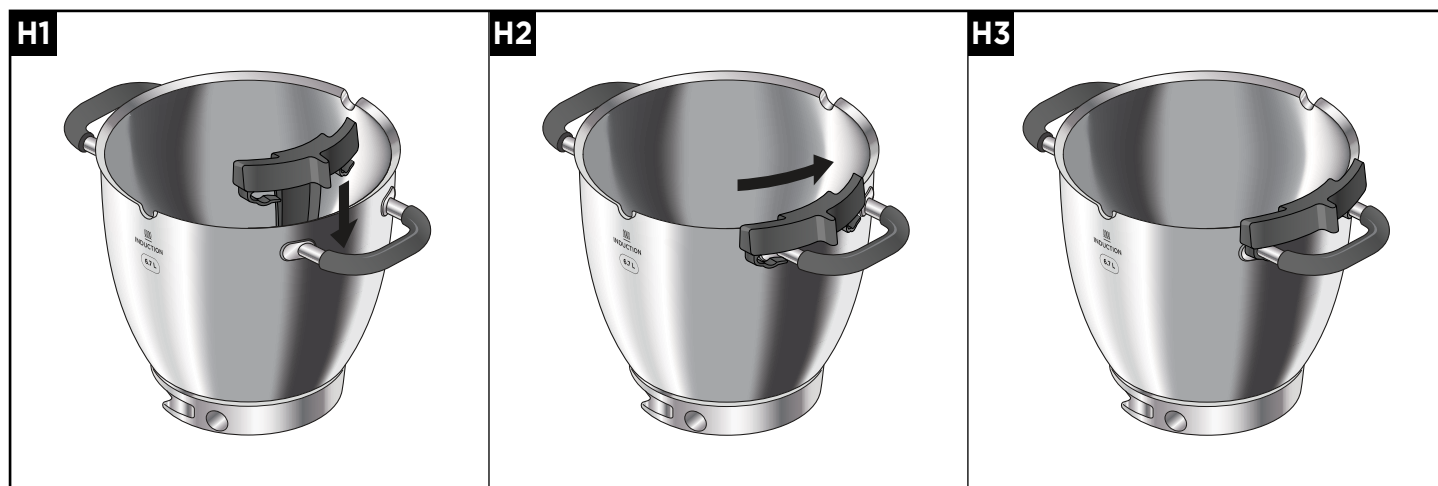
Important

Lama ștergătorului este livrată deja montată și trebuie îndepărtată întotdeauna înainte de curățare.

- 1 Montați cu atenție lama flexibilă a ștergătorului pe instrument prin poziționarea bazei lamei de ștergător în fantă, apoi montați o parte înainte de a prinde ușor capătul în loc. Repetați cu cealaltă parte.

Pentru a monta și a îndepărta clema de asistență la amestecare

Diagrame de utilizare și Instrucțiuni de utilizare



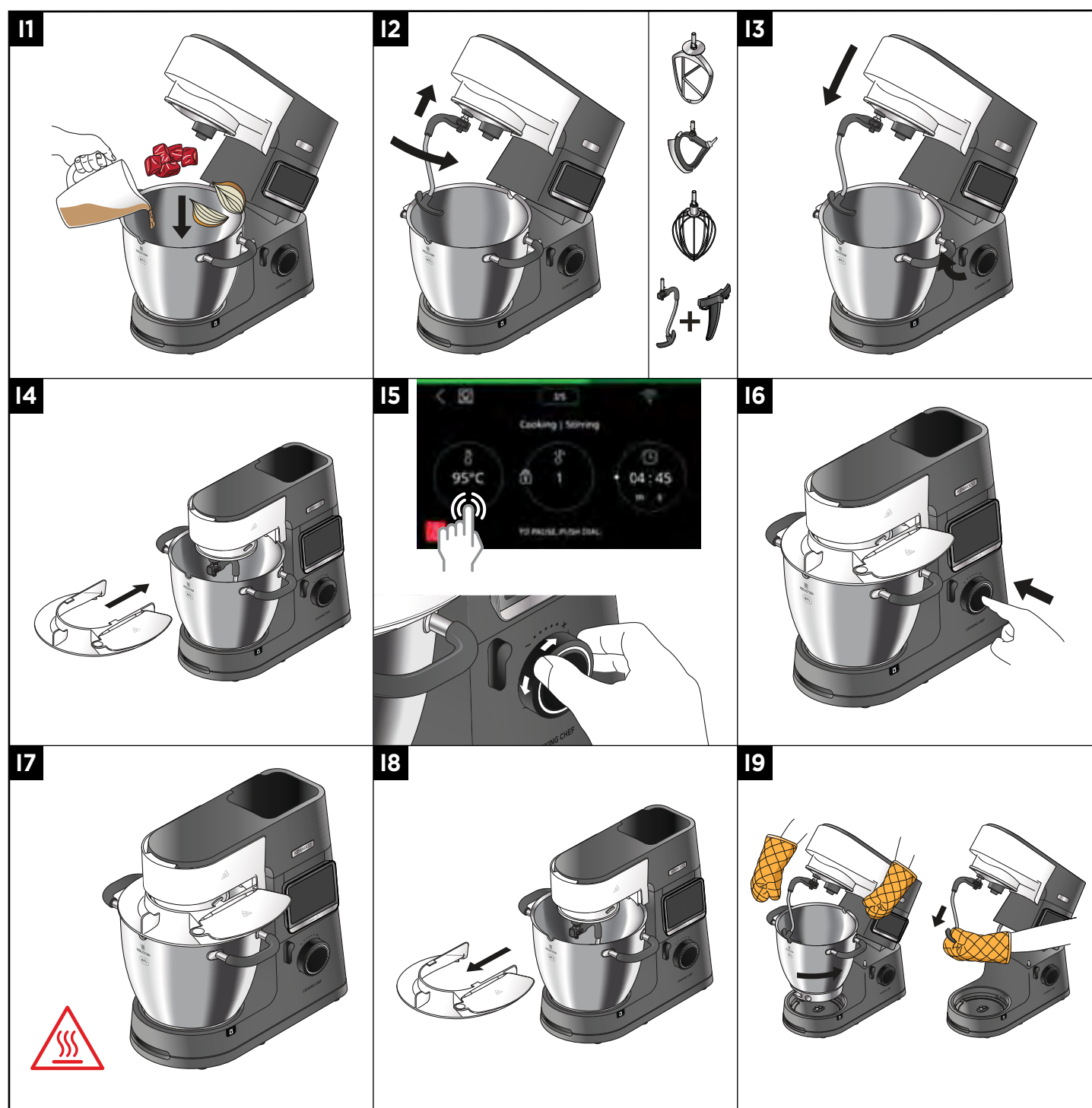
Important

- Clema de asistență la amestecare nu trebuie montată atunci când se utilizează K-Beater-ul, telul, instrumentul pentru aluat sau bătătorul de cremă.
- Clema de asistență la amestecare poate fi utilizată pentru a ajuta la acțiunea de amestecare.

- 1 Introduceți clema de asistență la amestecare pe partea laterală a bolului, cu creasta verticală pe interior și clemele pe exterior.
- 2 Rotiți clema în sensul invers acelor de ceasornic pe mânerul bolului.
- 3 Pentru îndepărtare, inversați procedura.

Pentru a utiliza Robotul de bucătărie - Funcționare manuală (Mod de gătire)

Diagrame de utilizare și Instrucțiuni de utilizare



Important

- Aveți grijă când manevrați sau atingeți orice parte a aparatului atunci când este utilizat în modul de gătire sau după gătit, ÎN SPECIAL VASUL ȘI INSTRUMENTELE, deoarece acestea vor rămâne fierbinți mult timp după ce aparatul a fost oprit.
- Utilizați cele două mânere laterale pentru a scoate și transporta bolul. Folosiți mănuși de cuptor atunci când manevrați bolul fierbinte și instrumentele fierbinți.

- 1 Se adaugă în castron ingredientele care urmează să fie gătite.
- 2 Montați instrumentul necesar și apărătoarea de stopire.
- 3 Setati timpul, viteza și temperatura necesare.
 - Rotiți cadranul de control în sensul invers acelor de ceasornic pentru a utiliza intervalele de amestecare și pulsul.
 - Rotiți cadranul de control în sensul acelor de ceasornic pentru a utiliza viteze continue.
- 4 Apăsati cadranul de control pentru a porni.
- Pentru a opri unitatea în orice moment, apăsați cadranul de control. Dacă este în modul de gătit, aveți grijă deoarece unitatea va fi fierbinte.

- Pentru a opri procesul de încălzire în orice moment, schimbați temperatura pe "OFF".
 - Dacă în orice moment capul mixerului este ridicat în timpul unei operații, procesul de încălzire se va întrerupe, iar instrumentul pentru bol se va opri și nu va reporni atunci când capul mixerului este coborât. Pentru a reporni mixerul, coborâți capul mixerului și apăsați cadranul de control.
- 5 După terminarea unui program, aparatul va emite un bip de 3 ori.
- Notă: Dacă nu a fost setat niciun timp, procesele de încălzire și amestecare se vor încheia automat odată ce cronometrul a ajuns la 8 ore.

Indicații și sfaturi - Gătit

- Unele rețete, în special cele cu un conținut ridicat de apă, nu vor putea atinge o temperatură de gătit mai mare de 100°C (deoarece aceasta este punctul de fierbere al apei).
- Când adăugați ingrediente în bol în timpul gătitului, reduceți viteza și adăugați ingredientele încet și uniform.
- Pentru a încălzi rapid sosurile, utilizați o setare de amestecare continuă.
- Dacă utilizați apărătoarea de stropi în timpul gătitului, scoateți-o întotdeauna înainte de a ridica capul mixerului. Fiți atenți la condensul format pe apărătoarea de stropi și pe scutul termic.
- Când ridicați capul mixerului, ridicați-l încet pentru a permite lichidului de pe partea inferioară a scutului termic să curgă înapoi în bol.
- Sunt disponibile patru funcții de întârziere a amestecării care vă permit să selectați cantitatea adecvată de amestecare pentru rețete individuale. Unele rețete vor necesita amestecarea constantă pentru a împiedica ingredientele să se lipească de fundul bolului, în timp ce altele vor beneficia de amestecarea intermitentă pentru a menține textura alimentelor.

Mod viteză mare și temperatură ridicată - HSHT

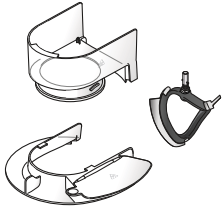
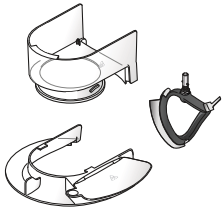
(Pentru a amesteca la viteză mare la temperaturi de 60°C și peste)

Important - Modul de mare viteză și temperatură ridicată (HSHT)

- Din motive de siguranță, turația motorului este limitată automat la temperaturi ale bolului de 60°C sau peste 60°C, cu excepția cazului în care Viteză mare Temperatură ridicată (HSHT) a fost activat.
- Mesajul "Atenție! Bol fierbinte și ingrediente fierbinți" pe ecran se afișează automat atunci când o turație fără amestecare (de ex. Min la Max sau Puls) este selectată și temperatura este setată la 60°C sau mai mult.
- Dacă mașina funcționează deja la o viteză fără amestecare atunci când este selectată o temperatură a bolului de 60°C sau mai peste, atât motorul, cât și încălzitorul se vor opri și se va afișa mesajul "Atenție! Bol fierbinte și ingrediente fierbinți", va fi afișat mesajul de avertizare pe ecran.
- Odată ce mesajul de avertizare "Atenție! Bol fierbinte și ingrediente fierbinți" prin apăsarea butonului "De acord", motorul va urca turația până la viteza selectată și bolul va fi încălzit la temperatura selectată anterior.
- Această funcție TREBUIE să fie utilizată NUMAI cu mixerul și/sau instrumentul de amestecare sau bătătorul de cremă.
- Asigurați-vă că apărătoarea de stropire este montată în modul de viteză mare și temperatură ridicată.
- Mașina nu trebuie lăsată nesupravegheată.
- Nu depășiți capacitatea maximă de gătit de 3 litri.

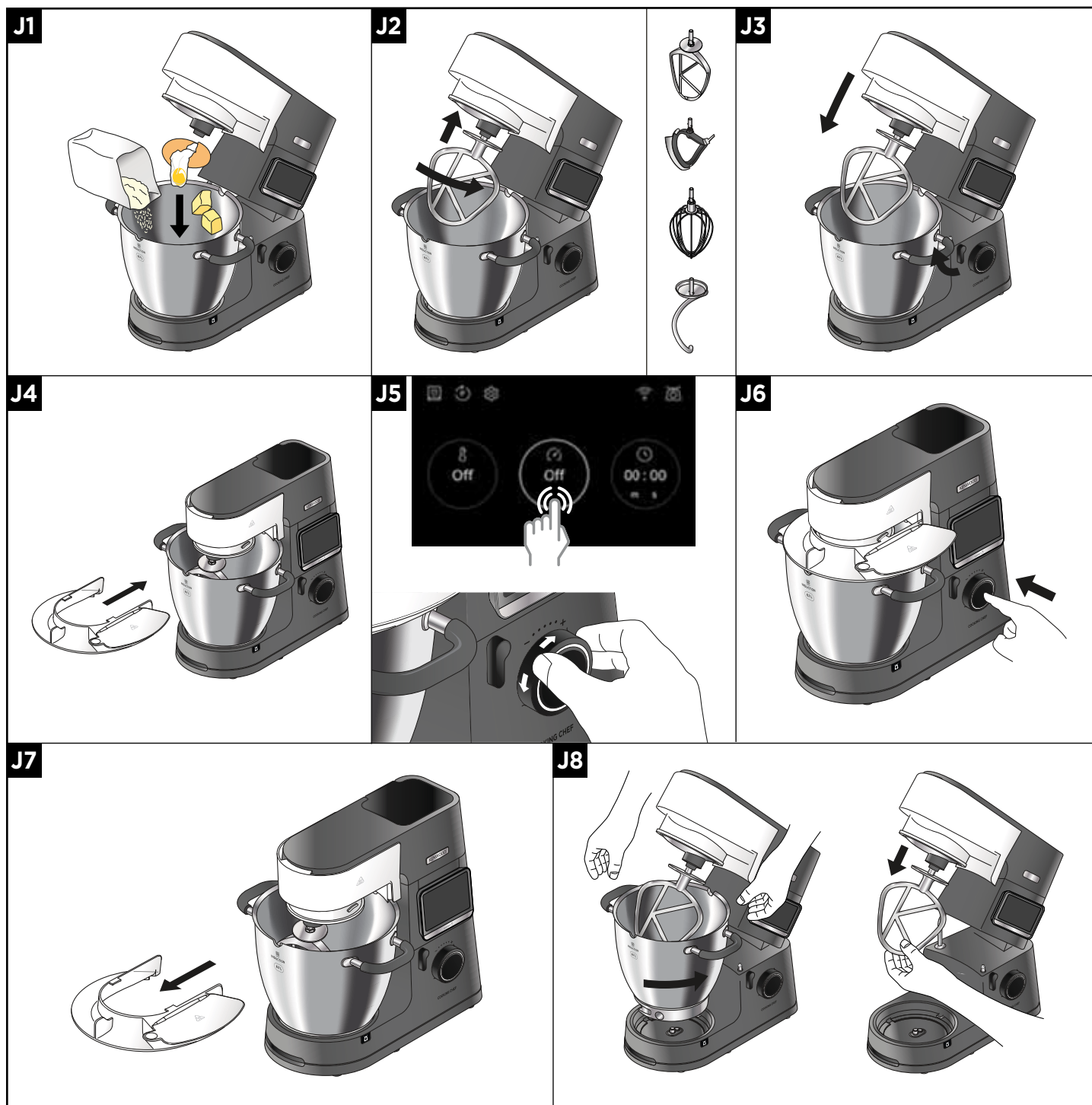
- 1 Selectați timpul (dacă este cazul), viteza și temperatura de 60°C sau mai mare.
- 2 Afișajul "Atenție! Bolul și ingredientele fierbinți" va apărea pe ecranul de afișare pentru a vă anunța că intrați în modul HSHT.
- 3 După ce avertismentul a fost citit și înțeles, apăsați da pentru a confirma că sunteți de acord să intrați în modul HSHT.
- 4 Apăsați cadranul de control pentru a porni.

Rețete

Rețetă	Instrumentul utilizat	Setări prestabilite / manuale	Ingrediente
Crème Anglaise		Setări manuale  15 minute  1  85°C	Adăugați următoarele, toate odată: 250 g lapte integral gras 250 g smântână dublă 1 linguriță extract de vanilie 2 linguri de făină de porumb 96 g gălbenuș de ou, 80 g zahăr pudră } <i>se amestecă</i>
Budincă de orez		Setări manuale  1 oră 15 minute  1  95°C	Adăugați următoarele, toate odată: 150g orez cu bobul scurt 1L lapte integral gras 75g zahăr pudră 2 lingurițe extract de vanilie

Pentru a utiliza Robotul de gătit - Funcționare manuală (Fără gătit)

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



Important

- Nu utilizați telul pentru amestecuri grele (prăjituri complete și grăsimi cremoasă și zahăr), deoarece îl puteți deteriora.
- Nu depășiți niciodată capacitățile și vitezele maxime indicate - puteți suprasolicita aparatul.
- Asigurați-vă că picioarele de pe partea inferioară a aparatului și suprafața de lucru sunt curate și uscate înainte de a utiliza aparatul.

- 1 Adăugați ingredientele relevante care urmează să fie amestecate.
 - 2 Setati timpul, viteza și temperatura necesare.
Notă: Pentru a utiliza aparatul ca mixer fără căldură, selectați "Off" la setarea temperaturii.
Rotați cadranul de control în sensul invers acelor de ceasornic pentru a utiliza intervale de amestecare și puls.
Rotați cadranul de control în sensul acelor de ceasornic pentru a utiliza viteze continue.
 - 3 Montați unealta necesară și apărătoarea de stropire, dacă este necesar.
 - 4 Apăsati cadranul de control pentru a porni.
 - Pentru a opri unitatea în orice moment, apăsați cadranul de control.
 - Dacă în orice moment capul mixerului este ridicat în timpul unei operații, unealta pentru bol se va opri și nu va reporni atunci când capul mixerului este coborât. Pentru a reporni mixerul, coborâți capul mixerului și apăsați cadranul de control.
 - 5 După terminarea unui program, aparatul va emite un bip de 3 ori.
- Notă: Dacă nu a fost setat niciun timp, procesele de agitare se vor încheia automat odată ce cronometrul a ajuns la 8 ore.

Indicații și sfaturi - Fără gătit

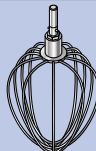
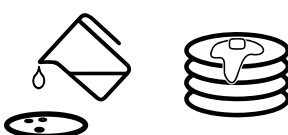
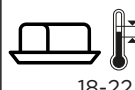
- Pentru a evita stropirea ingredientelor, măriți treptat viteza.
- **K-Beater** - pentru a încorpora complet ingredientele, opriți amestecarea și răzuiți frecvent bolul cu spatula.
- Folosiți ingrediente reci pentru produsele de patiserie, cu excepția cazului în care rețeta prevede altfel.
- Atunci când bateți grăsimi și zahăr pentru amestecuri de prăjituri, folosiți întotdeauna grăsimi la temperatura camerei sau înmuiați-o mai întâi.
- **Tel** - Folosiți telul numai pentru amestecuri ușoare, cum ar fi albușuri de ou, frișcă și cheac fără grăsimi, altfel o puteți deteriora.
- Înainte de a bate albușurile, asigurați-vă că nu există grăsimi sau gălbenuș de ou pe tel sau pe bol. Cele mai bune rezultate se obțin atunci când ouăle sunt la temperatura camerei.

Indicații și sfaturi - Instrumentul pentru aluat

- Nu depășiți niciodată capacitățile și vitezele maxime indicate - puteți suprasolicita aparatul.
- Dacă auziți că aparatul lucrează din greu, opriți, scoateți jumătate din aluat și faceți fiecare jumătate separat.
- Ingredientele se amestecă cel mai bine dacă puneți mai întâi lichidul.
- Drojdie uscată (genul care trebuie reconstituit): se toarnă apa caldă în bol. Se adaugă apoi drojdia și zahărul și se lasă să stea 10 minute, până devine spumoasă.
- Drojdie proaspătă: se sfărâmă în făină
- Alte tipuri de drojdie: urmați instrucțiunile producătorului.

Grafic de utilizare

K 	 (MAX)		 (Minute)
  	 910 g	1	2
 	4 kg (Amestec de 20 de ouă)	Min-Max	2-4
	3 kg	Min-Max	5-10
	 (MAX)		 (Minute)
   	1,5 kg	Min-Max	4
 	4 kg (Amestec de 20 de ouă)	Min-Max	1-2
	3 kg	Min-Max	2-5

K			 (MAX)	 (Minute)
		16	Max	1½-2
		 250 g 500 g 200 g	Min	10 secunde
			Max	1-½
		 x 2 180 ml	Max	1-2
		 (MAX)	 (Minute)	
		 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		

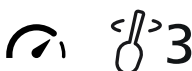
Pentru a utiliza robotul de gătit -instrumente pentru bol (viteze și temperaturi de funcționare recomandată)

			
	20°C-59°C	Min-Max	
	60°C-200°C	N/A	
	20°C-200°C	Min-Max	
	20°C-59°C	Min-1	
	60°C-200°C	N/A	
	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	

Pentru a utiliza robotul dumneavoastră de gătit - Ecranul de afișare explicat

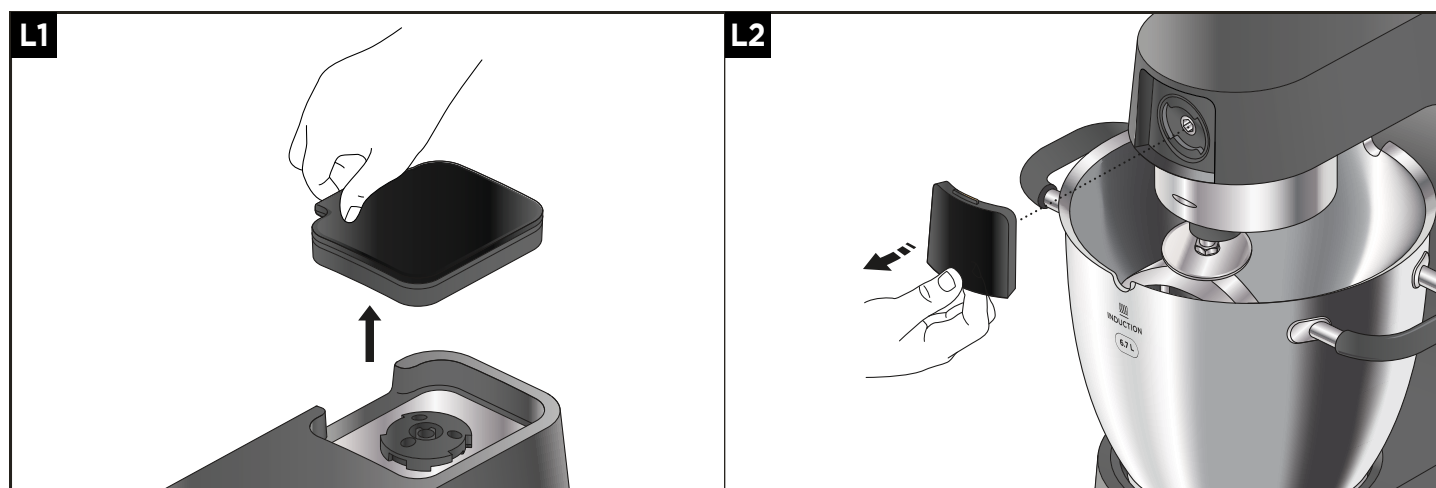
	
	Atingeți această pictogramă pentru a accesa colecțiile de rețete de la bord și colecțiile descărcate din aplicație.
	Atingeți această pictogramă pentru a accesa setările prestabilite.
	Atingeți această pictogramă pentru a deschide meniul de setări.
	Atingeți această pictogramă pentru a cântări ingredientele în bol, sau în instrumentele opționale montate.
	Afișează temperatura selectată.
	Afișează intervalul de amestecare selectat.
	Afișează ora selectată în ore (h), minute (m) și secunde (s).
	Indică faptul că o setare (timp, viteză sau temperatură) nu poate fi reglată.
	Indică faptul că aparatul este conectat la o rețea Wi-Fi.
	Arată că aparatul nu este conectat la wifi și că aparatul nu a fost asociat cu un cont de utilizator.
	Afișează că Wi-Fi este setat pe oprit.
	Afișează că Wi-Fi este activat, dar nu există conexiune la internet.
	Afișează eroarea serverului Wi-Fi.
	Afișează actualizarea software-ului.

Setări de temperatură și viteză

Ghid privind temperatura	45°C	Ciocolată topită
	72°C - 82°C	Fierbere (pentru a scădea zeama)
	98°C - 99°C	Fierbere la foc mic
	105°C	Fierbere, aburire
	110°C - 130°C	Legume sărate
	200°C	Rumenirea cărnii
		Pulse - For short bursts of maximum power.
		Interval de amestecare 1 - Mixerul va funcționa la o viteză constantă redusă. Se utilizează pentru încorporarea ingredientelor ușoare în amestecuri mai grele.
		Interval de amestecare 2 - Amestecare intermitentă cu pauze scurte. Când este setată la această viteză, funcționează intermitent la o viteză redusă la fiecare 10 secunde timp de 1,5 rotații.
		Interval de amestecare 3 - Amestecare intermitentă cu pauze medii. Când este setată la această viteză, funcționează intermitent la o viteză redusă la fiecare 30 de secunde timp de 1,5 rotații.
		Interval de amestecare 4 - Amestecare intermitentă cu pauze lungi. Când este setată la această viteză, funcționează intermitent la o viteză redusă la fiecare 5 minute timp de 1,5 rotații.
		Viteze continue, min - max.
	HSHT	Pentru a amesteca la temperaturi de peste 60°C folosind vitezele Min-Max.

Pentru a utiliza robotul dumneavoastră de gătit - Accesorii

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



1 Îndepărtați capacul ieșirii de mare viteză/ieșirii de mică viteză (dacă este cazul).

Capac de evacuare de mare viteză

- Pentru a îndepărta capacul, utilizați mânerul și ridicați-l în sus.
- Pentru montare, așezați capacul peste ieșire și împingeți-l în jos.

Capac de evacuare cu viteză redusă

- Pentru a scoate capacul, utilizați mânerul de pe partea inferioară și trageți spre exterior.
 - Pentru montare, poziționați dispozitivul de prindere din partea superioară a capacului în locașul ieșirii și împingeți-l pentru a-l fixa în poziție
- 2 Montați accesoriul în conformitate cu instrucțiunile specifice furnizate.
 - 3 Setati timpul și viteza necesare.
 - 4 Apăsati cadranul de control pentru a porni.
 - 5 Pentru a opri unitatea în orice moment, apăsați din nou cadranul de control.

Rețetă

Marinadă de prune uscate

200 g miere limpede și lichidă

40g prune uscate moi

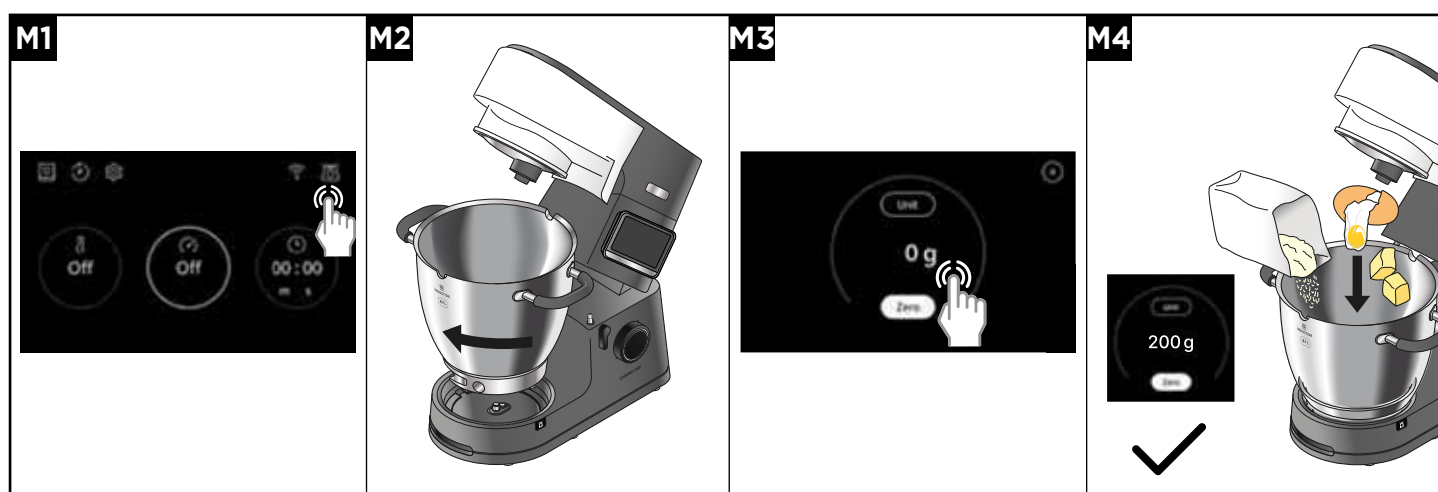
40ml apă

- 1 Se pun toate ingredientele în mini tocător/moară. Se păstrează la frigider peste noapte.
- 2 Montați accesoriul pe mixerul Stand.
- 3 Comutați la puls timp de 4 secunde.
- 4 Utilizați după cum este necesar.

(Notă: Accesoriul mini tocător/moară disponibil pentru achiziționare separată)

Pentru a utiliza Robotul dumneavoastră de gătit - funcția de cântărire

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



Important

- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață uscată, plană și stabilă înainte de cântărire.
- Nu aplicați presiune pe mixer sau pe bol în timpul cântăririi, deoarece acest lucru va afecta precizia cântarului.
- Funcția de cântărire poate fi utilizată cu capul mixerului în poziția jos sau sus.
- Funcția de cântărire este precisă până la 6 kg.

- 1 Selectați funcția de cântărire  pe ecranul tactil.
- 2 Montați bolul.
- 3 Resetați scala.
- 4 Cântăriți ingredientele.
- 5 Pentru a comuta între unități, atingeți butonul unitate de pe ecranul de cântărire.

Pentru a utiliza Robotul dumneavoastră de gătit - Presetări simple cu atingere

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



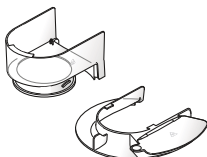
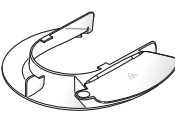
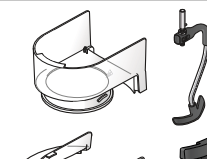
- 1 Selectați meniul Preset.
- 2 Alegeți presetarea pe care doriți să o utilizați.
- 3 Urmați instrucțiunile de pe ecranul de afișare.
- 4 Pentru a opri unitatea în orice moment, apăsați cadranul de control. Aveți grijă deoarece bolul și instrumentele vor fi fierbinți.

Grafic de utilizare presetată

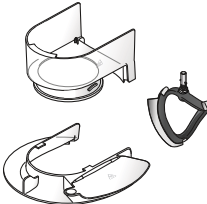
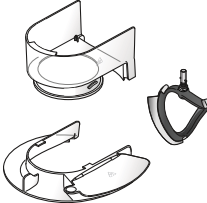
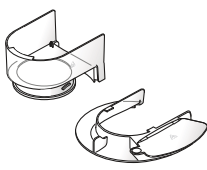
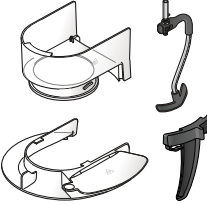
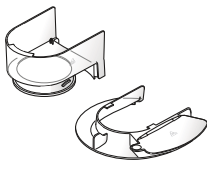
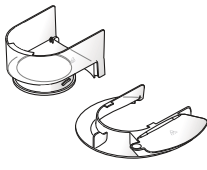
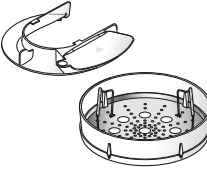
Setările implicite pot fi ajustate pentru a se potrivi rețetei dumneavoastră, acolo unde sunt disponibile.

Setările nereglabile sunt indicate prin pictograma .

Atunci când "Încălzire" este afișat pe ecranul de afișare, cronometrul nu va începe numărătoarea inversă până când nu a fost atinsă temperatura corectă.

Preset	Instrument recomandat	Setări implicite (reglabil)	Etapă de păstrare la cald	 (Max)	Idei de rețete / Utilizări
Rezultate sigure - Cremă		 90 - 120 secunde		2 kg	Victoria Sponge, Prăjituri
		 3			
		 OFF 			
Rezultate sigure - Bateria albușului de ou		 60 - 140 secunde		550 g	Albușuri de ou pentru mousse de ciocolată
		 MAX			
		 OFF 			
Rezultate sigure - Frișcă bătută		 65 - 155 secunde		1,9 kg	Umplutură/ Topping pentru tort Pliere în mousse de ciocolată.
		 MAX			
		 OFF 			
Frământarea aluatului		 10 min. (1 până la 15 min.)		 1,6 kg	Rulouri de pâine, Pizza
		 Min la 1 (min - 1)			
		 OFF 			
Dospirea aluatului		 1 oră (5 min. până la 2 ore)		 1,6 kg	Dospirea aluatului cu drojdie
		 OFF 			
		 30 °C (25 °C - 25 °C)			
Popcorn		 10 minute (5 până la 15 minute)		 20 g  20 g	Pentru popcorn proaspăt homemade * Pentru cele mai bune rezultate utilizați întotdeauna presetările.
		 OFF 			
		 180 °C 			
Rumenirea cărnii		 3 min. - 140 secunde 		200 g	Pentru cele mai bune rezultate se rumenește carnea în loturi de 100-200g.
		 2 			
		 200 °C			
Topirea ciocolatei		 5 minute (1 până la 10 minute)	30 de minute	500 g	Mousse de ciocolată
		 1 	4		
		 60 °C	35 °C		

Graficul de utilizare a presetărilor - continuare

Preset	Instrument recomandat	Setări implicite (reglabil)	Etapa de păstrare la cald	 (Max)	Idei de rețete / Utilizări
Roux		 4 minute (4 până la 15 minute)  1   95°C (95°C - 120°C)		 80 g  80 g	Utilizați ca bază pentru o varietate de sosuri
Bechamel		 12 minute (4 până la 10 minute)  1   90°C - 95°C (90°C - 120°C)	30 de minute  4 65°C	 80 g  80 g  1 L	Sos alb de bază folosit pentru o varietate de mâncăruri.
Prăjire superficială		 4 minute   2   180°C 		 200 - 250ml ulei	Pentru cele mai bune rezultate folosiți ulei de arahide sau ulei vegetal. Lucrați în loturi, se prăjesc până devin crocante.
Sote de legume		 3 minute (3 până la 6 minute)  2   120°C (110°C - 130°C)		2 linguri de ulei	Legume, Carne, Fructe de mare
Fierbere la foc mic		 12 minute (3 min. până la 2 ore)  2 - 4  98°C - 140°C (90°C - 140°C)	30 de minute  4 65°C	2 litri	Tocănițe Tocană Bulion de legume
Fierbere		 23 de minute (3 până la 45 de minute)  OFF   105°C - 140°C (105°C - 140°C)		2 litri	Legume Paste
Aburi		 23 de minute (5 minute - 45 minute)  OFF   100°C		450 g	Somon în papillote

Pentru a utiliza Robotul de gătit - Accesoriu Steamer

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



Important

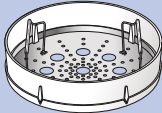
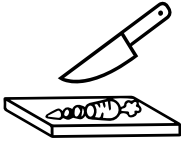
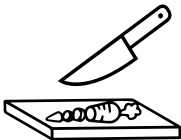
- Aveți grijă când manipulați ceva: orice lichid, condens, parte a steamerului sau parte a mixerului Stand va fi foarte fierbinte. Folosiți mănuși de cuptor.
- Nu încercați să montați un instrument de amestecare atunci când utilizați coșul pentru aburi.
- Nu lăsați unitatea să fiarbă în stare uscată, completați cu apă după cum este necesar.
- Atunci când utilizați coșul pentru aburi, țineți întotdeauna Robotul de gătit departe de pereți și de dulapurile care atârnă: aburul ar putea să le afecteze.

- 1 Așezați tava detașabilă pe o suprafață plană, asigurându-vă că mânerele sunt rabatate spre interior.
- 2 Montați inelul de susținere pe tavă, asigurându-vă că suporturile mânerului de pe inel se potrivesc lângă decupajele în formă de V din tavă.
- 3 Rabatați mânerele și fixați-le pe suporturile pentru mâner.
- 4 Așezați alimentele care urmează să fie gătite pe tavă. Legumele trebuie să fie bine curățate și decojite, după cum este nevoie.
- 5 Adăugați cantitatea necesară de apă în bol (consultați Graficul de utilizare). Apa filtrată este cea mai bună, deoarece reduce calcarul și petele.
- 6 Așezați steamer-ul asamblat în bol - acesta își va găsi singur înălțimea. Marginea superioară a bolului asamblat trebuie să stea la aproximativ 5 cm sub marginea superioară a bolului.
- 7 Montați scutul termic pe capul mixerului.
- 8 Montați bolul și coșul pentru aburi la mașina de bucătărie.
- 9 Coborâți capul mixerului și apoi montați apărătoarea de stropire.
- 10 Selectați pre-setarea aburi și reglați timpul de gătire (conform Graficului de utilizare recomandat). Apăsăți cadranul de control pentru a porni.
- 11 Se lasă la fiert pentru timpul necesar.
- 12 Scoateți apărătoarea de stropire.
- 13 Ridicați capul mixerului.
- 14 Ridicați coșul de aburi de mâner - aveți grijă ca acestea să nu se îndoaie spre interior (folosiți mănuși de protecție termică pentru a scoate coșul pentru gătire la aburi din bol).
- 15 Așezați coșul steamer-ului pe o farfurie mare sau alt recipient adecvat.
- 16 Decuplați mânerele și pliați-le spre centru. Ridicați de inelul de susținere și pliați mânerele în afară.
- 17 Scoateți alimentele.

Indicații și sfaturi

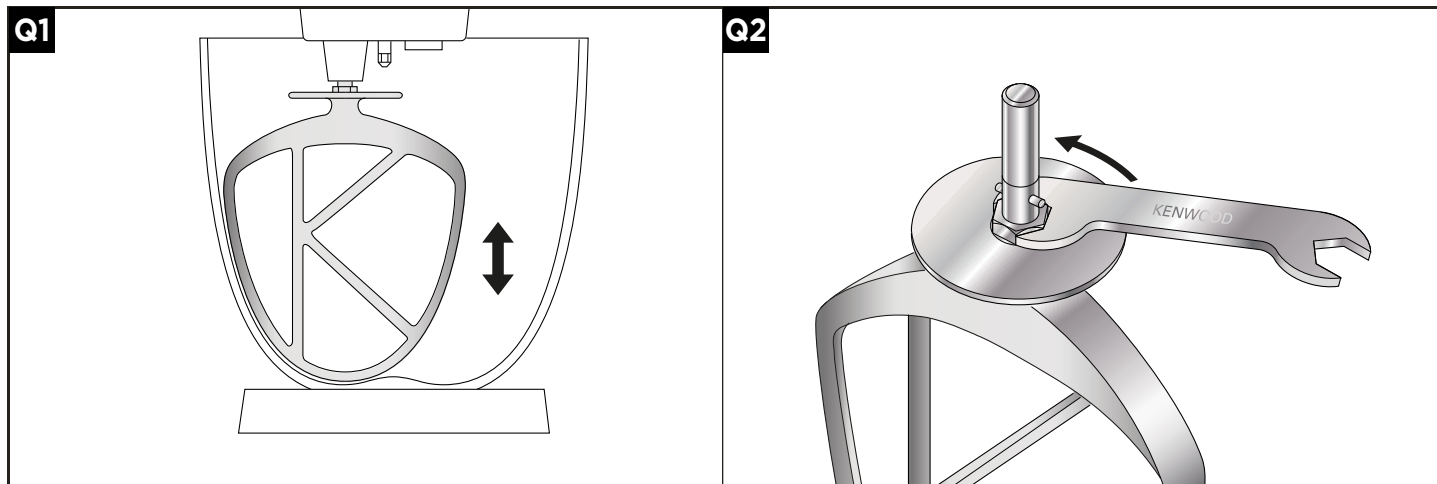
- Lichidul rămas în bol este bun pentru a face supă sau ciorbă. Aveți grijă, va fi foarte fierbinte.
- Lăsați spații între bucățile de mâncare.
- Se amestecă cantitățile mari la jumătatea timpului de gătire.
- Bucățile de mâncare de dimensiuni similare se gătesc mai uniform.
- Dacă preparați la aburi mai mult de 1 tip de alimente, dacă ceva necesită mai puțin timp, adăugați-l mai târziu.
- Dacă ridicați capacul pâlniei de alimentare sau îndepărtați apărătoarea de stropire, vor ieși aburii și gătitul poate dura mai mult.
- Alimentele vor continua să se gătească atunci când mixerul Stand se oprește, deci îndepărtați imediat alimentele.
- Dacă mâncarea nu este suficient de gătită, resetați timpul. Este posibil să fie nevoie să completați cu apă.
- Timpii de gătire sunt doar orientativi. Verificați întotdeauna dacă mâncarea este bine gătită înainte de a o consuma.

Grafic de utilizare

P		 (MAX)	 (Minute)	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

Reglarea accesoriilor

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



Important

- Instrument pentru aluat - Acest instrument este setat din fabrică și nu este reglabil.
- Tel și K-Beater - Telul și K-Beater-ul trebuie să atingă **aproape** fundul bolului. Dacă este necesar, reglați înălțimea cu ajutorul cheii furnizate.
- Instrument de amestecare și bătător de cremă - Instrumentul de amestecare și bătătorul de cremă trebuie să atingă fundul bolului.

Tel, K-Beater, Bătător de cremă - Reglare

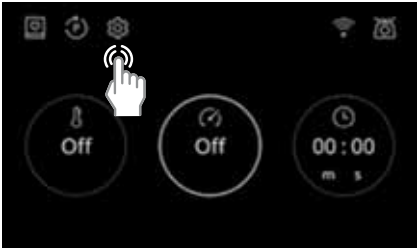
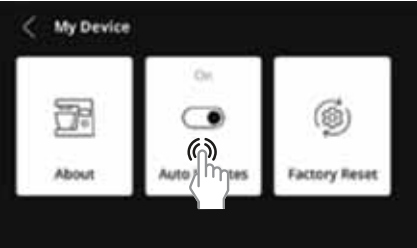
- 1 Scoateți aparatul din priză.
- 2 Ridicați capul mixerului și introduceți telul, bătătorul K-Beater-ul sau bătătorul de cremă.
- 3 Coborâți capul mixerului. Dacă este necesară ajustarea jocului, ridicați capul mixerului și îndepărtați instrumentul.
- 4 Cu ajutorul cheii furnizate, slăbiți piulița suficient pentru a permite reglarea arborelui. Pentru a coborî instrumentul mai aproape de partea inferioară a bolului, rotiți arborele în sens invers acelor de ceasornic. Pentru a ridica instrumentul de pe fundul bolului, rotiți arborele în sensul acelor de ceasornic.
- 5 Strângeți din nou piulița.
- 6 Montați unealta pe mixer și coborâți capul mixerului. (Verificați poziția acestuia, a se vedea punctele de mai sus).
- 7 Repetați pașii de mai sus după cum este necesar până când scula este reglată corect. Odată ce acest lucru este realizat, strângeți bine piulița.

Reglarea instrumentului de amestecare

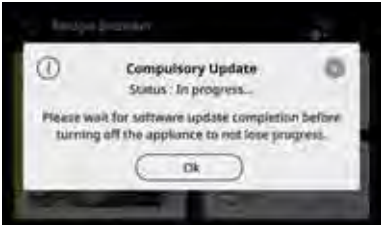
- 1 Scoateți aparatul din priză.
- 2 Ridicați capul mixerului și introduceți instrumentul de amestecare.
- 3 Coborâți capul mixerului. Dacă instrumentul trebuie reglat, ridicați capul mixerului și utilizați cheia pentru a slăbi piulița, apoi coborâți capul mixerului.
- 4 Pentru a coborî instrumentul mai aproape de fundul bolului, rotiți roata de reglare în sensul acelor de ceasornic. Pentru a ridica instrumentul mai departe de fundul bolului, rotiți roata de reglare în sensul invers acelor de ceasornic.
- 5 Strângeți din nou piulița.

Actualizări software

- La prima utilizare și pe parcursul duratei sale de utilizare, aparatul poate necesita actualizări de software.
- Pentru a activa o actualizare, aparatul dumneavoastră trebuie să fie conectat la internet. Pentru a vă conecta la internet, urmați instrucțiunile "Conectarea la secțiunea Aplicația Kenwood & Me" din manualul de instrucțiuni.
- Există două tipuri de actualizări pentru aparatul dumneavoastră
 - 1) Actualizarea obligatorie a software-ului
 - 2) Actualizarea software-ului
- Actualizările software sunt automate și sunt activate implicit.
- Este posibil să dezactivați actualizările automate pentru actualizările de software care nu sunt obligatorii, acest lucru putând fi făcut prin meniul de setări.

R1 	R2 	R3 
---	--	---

Important • Comutarea actualizărilor automate la "OFF" nu va opri actualizările obligatorii. Actualizările obligatorii vor avea loc automat. • Nu opriți aparatul în timpul unei actualizări.

	Actualizarea automată este în desfășurare. Apăsați pictograma WiFi pentru explicații suplimentare privind tipul de actualizare software.
 	Ecrane de informații privind starea.
	Apăsați această pictogramă pentru explicații suplimentare privind actualizarea obligatorie a software-ului
	Indică faptul că actualizarea software-ului este finalizată. Apăsați pictograma pentru detalii suplimentare.
	Indică faptul că actualizarea software-ului a eșuat. Apăsați pictograma pentru detalii suplimentare.

Servicii și asistență pentru clienți

- Dacă întâmpinați probleme cu funcționarea aparatului dumneavoastră, înainte de a solicita asistență, consultați "Ghidul de depanare din manual sau accesați www.kenwoodworld.com.
- Vă rugăm să rețineți că produsul dumneavoastră este acoperit de o garanție, care respectă toate dispozițiile legale privind orice garanție existentă și drepturile consumatorilor în țara în care a fost achiziționat produsul.
- Dacă produsul dumneavoastră Kenwood funcționează defectuos sau găsiți defecte, trimiteți-l sau aduceți-l la un centru de service KENWOOD autorizat. Pentru a afla detalii actualizate despre cel mai apropiat centru de service autorizat KENWOOD, accesați www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific pentru țara dumneavoastră.
- Conceput și proiectat de Kenwood în Marea Britanie.
- Fabricat în China.



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

La sfârșitul duratei sale de viață, produsul nu trebuie eliminat ca deșeu urban. Acesta trebuie dus la o autoritate locală specială diferențiată la centrul de colectare a deșeurilor sau la un distribuitor care oferă acest serviciu.

Ghid de depanare

Problema	Cauza	Soluție
Mașina nu funcționează în modul de încălzire și afișează o eroare și emite un semnal sonor de avertizare.	Unul dintre senzorii de siguranță a fost activat.	Verificați ecranul de afișare pentru notificarea cauzei. - Asigurați-vă că capul este coborât și blocat. - Asigurați-vă că toate capacele orificiilor sunt montate corect. - Asigurați-vă că scutul termic este montat corect. - Asigurați-vă că bolul robotului de gătit este corect montat.
Mașina își schimbă viteza sau viteza este limitată în timpul gătitului.	Viteza este limitată automat atunci când conținutul bolului ajunge la 60°C, iar indicatorul de avertizare a temperaturii ridicate va fi aprins.	Aceasta este o caracteristică de siguranță.
Arderea alimentelor pe baza bolului.	- Setarea temperaturii selectate poate fi prea ridicată. - Se utilizează instrumentul incorect. - Întârzierea de amestecare este prea mare. - Este posibil ca instrumentul să nu fie suficient de jos în bol. - Timer-ul a fost setat pentru o perioadă prea lungă. - Senzorul și/sau partea inferioară a bolului s-ar putea să nu fie curate.	- Reduceți temperatura. - Verificați dacă se utilizează cel mai adecvat instrument și dacă este reglat corect. - Creșteți frecvența întârzierii de amestecare sau treceți la o operațiune continuă. - Reglați instrumentul. - Gătiți pentru o perioadă mai scurtă de timp (asigurați-vă că alimentele sunt bine preparate). - Asigurați-vă că aceste zone sunt menținute curate și uscate.
Consistența alimentelor nu este menținută.	- Temperatura selectată este prea mare. - Întârziere prea frecventă. - Ingrediente gătite prea mult timp. - Se utilizează instrumentul incorect.	- Reduceți temperatura. - Reduceți întârzierea de amestecare. - Reduceți timpul de gătire (asigurați-vă că alimentele sunt bine gătite). - Verificați dacă se utilizează instrumentul cel mai potrivit.
Viteză de amestecare inconsecventă.	Ingrediente prea mari, tari sau foarte tari.	- Tăiați alimentele în bucăți mai mici, îndepărtați sâmburii din fructe, se topesc încet ingredientele fără instrumentul în poziție (dar asigurați-vă că a fost selectată viteza). - Adăugați ingredientele după ce capul este coborât. - Verificați dacă este utilizată cel mai potrivit instrument.
Dificil de închis capul mixerului.	- Ingrediente tari, cum ar fi ciocolata în partea de jos a bolului împiedică capul mixerului de la blocare. - Instrumentul de amestecare a fost montat incorect.	- Adăugați ingredientele după ce capul mixerului este coborât. - Asigurați-vă că instrumentul de amestecare este montat în orificiul instrumentului de amestecare.
Viteza motorului este limitată atunci când se utilizează accesoriile	Bol fierbinte montat.	Îndepărtați bolul sau răciți bolul la o temperatură mai mică de 60°C.
Telul sau K-Beater-ul se bate de fundul bolului sau nu ajunge la ingredientele din fundul bolului. Bătătorul de cremă nu ridică ingredientele din partea de jos a bolului.	Instrumentul este la înălțimea greșită și trebuie ajustată.	Reglați înălțimea cu ajutorul unei chei potrivite -consultați secțiunea "Reglarea înălțimii instrumentului".
Telul, K-Beater-ul sau bătătorul de cremă bate în clema de asistență la amestecare.	Clema de asistență la amestecare este montată.	Îndepărtați clema de asistență la amestecare - aceasta ar trebui utilizată atunci când utilizați doar instrumentul de amestecare.

Ghid de depanare - continuare

Problema	Cauza	Soluție
Accesorii cu viteză redusă nu poate fi montat.	Verificați dacă accesoriul dumneavoastră este compatibil pentru utilizarea cu modelul dumneavoastră. Este necesar sistemul de conectare Twist (răsucire) (Model KAX) 	Accesorii trebuie să aibă sistemul de conectare prin răsucire KAX  pentru a se potrivi la orificiu. Dacă dețineți accesorii cu Sistemul de conectare Bar  va trebui să utilizați adaptorul KAT002ME pentru conectarea acestora la sistemul de conectare prin răsucire pe Mixerul dumneavoastră Stand. <i>Pentru mai multe informații, accesați www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Mixerul Stand se oprește în timpul funcționării.	Sistemul de protecție la suprasarcină sau supraîncălzire activat. Capacitatea maximă a fost depășită.	Deconectați și verificați dacă există obstrucții sau supraîncălzire. Dacă mașina nu funcționează, îndepărtați o parte din ingredientele pentru a reduce sarcina și a reporni. Dacă acest lucru încă nu rezolvă problema, scoateți din priză și lăsați să stea timp de 15 minute. Conectați și selectați din nou viteză. Dacă aparatul nu repornește după procedura de mai sus contactați "asistența pentru clienți" pentru sfaturi suplimentare.
Mixerul Stand se oprește în timpul funcționării.	Capul mixerului este ridicat.	Coborâți capul mixerului și reporniți.
Ecranul se stinge.	Mixerul Stand a fost lăsat în priză pentru mai mult de 19 minute fără a fi utilizat și a intrat în modul oprit (off).	Apăsați ecranul tactil sau rotiți cadranul de control pentru a reseta.
Mixerul Stand se oprește în timpul funcționării.	Scutul termic îndepărtat sau un capac de evacuare eliminat.	Montați scutul termic sau capacul de evacuare și apoi reporniți.
Ecranul de afișare afișează un alfa/cod numeric de eroare.	Aparatul nu funcționează corect.	Contactați un Centru de service autorizat Kenwood. Pentru a afla detalii actualizate despre cel mai apropiat Centru de service Kenwood accesați www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific țării dumneavoastră.
Nu există alimentare la aparat / ecranul de afișare nu se aprinde.	Aparatul nu este conectat la priză. Întreținătorul pornit (On)/oprit (Off) nu funcționează. Aparatul a trecut în modul oprit.	Verificați dacă aparatul este conectat la priză. Apăsați comutatorul On/Off în poziția On "I". Atingeți ecranul de afișare sau rotiți butonul de control cadran.
Aparatul nu funcționează.	Cadranul de control nu este apăsat.	Apăsați cadranul de control pentru a începe gătitul.
Cronometrul nu indică număratoarea inversă pe ecranul de afișare.	În timpul etapei de încălzire, cronometrul nu va indica număratoarea inversă până când temperatura corectă nu este atinsă sau au trecut 5 minute. Temperatura setată peste 100°C, dar apa din alimente împiedică urcarea temperaturii peste 100°C.	Funcționare normală. Reduceți sau selectați temperatura corectă.
Temperatura conținutului bolului nu nu depășește 100°C.	Conținutul de apă al ingredientelor poate împiedica temperatura să nu depășească 100°C.	Funcționare normală.
Mișcări sau vibrații puternice în timpul funcționării.	Încălzire neuniformă în bol care cauzează vibrații puternice. Capacitatea maximă a fost depășită. Instrument greșit sau viteză greșită utilizată.	Reduceți cantitatea sau rearanjați alimentele în bol și reporniți unitatea. Consultați programul relevant și diagramele de turație recomandate pentru instrumentul corect și viteza de funcționare
	Nu poate găsi rețeaua WiFi cunoscută	Aparatul poate a fost mutat, routerul poate fi oprit sau poate necesita o repornire.
	WiFi disponibil, dar nu se poate conecta la serverele cloud.	Routerul poate necesita o repornire, sau contactați furnizorul de servicii de Internet. Verificați dacă există o conexiune la internet funcțională pe rețeaua locală.

Ghid de depanare - continuare

Problema	Cauza	Soluție
Explicația semnalelor acustice ale aparatului		
Ton unic	Utilizatorul apasă și modifică o setare. Apăsare lungă pe parametri - resetarea setării în timp ce aparatul nu este în funcțiune. Mașina este asociată contului de utilizator și este conectat cu succes la internet	Funcționare normală Funcționare normală Funcționare normală
Ton dublu	Avertizează consumatorul cu privire la următoarele: A) Lipsește capacul orificiului de viteză mare B) Lipsește capacul orificiului de viteză redusă C) Bol lipsă D) Lipsa scutului termic	A) Înlocuiți capacul orificiului de viteză mare B) Înlocuiți capacul orificiului de viteză redusă C) Potrivii bolul D) Instalați scutul termic
Ton triplu	Erorile mașinii, inclusiv următoarele: • Suprasarcină motor • Eroare încălzitor • Alte erori - vă rugăm să consultați Codul de eroare reală și acțiunea care urmează să fie afișate pe ecran	Eroare - se repetă la fiecare minut până la oprirea/pornirea alimentării
Două tonuri	Se apasă cadranul - operațiunea este pornită	Funcționare normală
Trei tonuri	Notificare care indică următoarele: • Sfârșitul cronometrului în modul manual. • Sfârșitul cronometrului în modul OBR. • Sfârșitul ciclului de menținere la cald	Funcționare normală
Atunci când contactați serviciul de asistență clienți, este posibil să vi se solicite să furnizați detalii despre versiunea software. Aceasta poate fi găsită apăsând pictograma de meniu Setări, apoi selectați "Despre aparat".		
Ecranul afișează "- -".	Cântarul este la zero.	Funcționare normală.
Ecranul de afișare indică o citire în minus.	Afișajul nu este pus la zero și fie ingredientele, fie bolul/ capacul/ accesoriul a fost îndepărtat. Ingredientele sau articolele sunt presate pe sau sub aparat. Aparatul este lipit de un perete.	Fie resetați pe zero ecranul, fie înlocuiți ingredientele lipsă sau montați din nou bolul. Asigurați-vă că nu există ingrediente sau articole presate pe sau sub aparat. Asigurați-vă că există spațiu între aparat și orice pereți. Resetati afișajul înainte de următoarea cântărire a ingredientelor.
Ecranul de afișare nu înregistrează cantitățile mici.	Cantitatea cântărită este prea mică.	Utilizați măsuri de lingurițe sau linguri pentru cantități foarte mici.
Greutatea s-a modificat pe ecranul de afișare.	Aparatul s-a deplasat în timpul funcționării. Marginea bolului a fost atinsă în timpul cântăririi ingredientelor.	Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață uscată, plată și stabilă înainte de cântărire. Nu mișcați aparatul și nu atingeți bolul în timpul utilizării funcției de cântărire. Resetati afișajul înainte de următoarea cântărire a ingredientelor.
Imposibilitatea de a comuta rapid între unitățile metrice și imperiale.	Aparatul se reconfigurează pentru a afișa unitatea și măsura selectată.	Așteptați 5 secunde și încercați din nou.
Cântărire în aplicație (greutatea afișată pe dispozitivul mobil) este lent la răspundere.	Putere slabă a semnalului WiFi. Dispozitivul mobil nu este conectat la aceeași rețea locală WiFi pentru acasă.	Asigurați-vă că aparatul are o putere bună a semnalului (contactați furnizorul dumneavoastră de servicii de internet pentru sugestii cu privire la modul de îmbunătățire). Asigurați-vă că dispozitivul mobil este conectat la aceeași rețea WiFi locală ca și aparatul (mergeți la setările dispozitivului mobil și selectați rețeaua WiFi locală).
Dacă problema persistă, contactați cel mai apropiat Centru de service autorizat Kenwood. Pentru a afla detalii actualizate despre cel mai apropiat Centrul de service Kenwood accesați www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific țării dumneavoastră.		

Informații privind proiectarea ecologică

Port de rețea: Un singur port de rețea WiFi, activat în mod implicit.

Model Nr.:	TYPE: KCL96
Gama de frecvențe RF:	WiFi: 2412 - 2472 MHz Bluetooth (LE): 2402 - 2480MHz
Putere maximă de transmisie:	WiFi: < 20 dBm Bluetooth (LE): < 10dBm
Informații privind conectivitatea:	WiFi: 2.4GHz IEEE 802.11 b / g / n Bluetooth® Low Energy (LE)

KCL96 are un singur port de rețea WiFi și este destinat utilizării pentru schimbarea setării, monitorizarea și oprirea procesului de gătit, echipamente de rețea.

- Portul de rețea poate fi dezactivat în meniul de setări, selectați Setări > Conectivitate > WiFi "Off".
- Portul de rețea poate fi reactivat în meniul de setări, selectați Setări > Conectivitate > WiFi "On".

Reactivare: Aparatul poate fi reactivat din modul oprit prin atingerea ecranului de afișare sau prin rotirea cadranului de control.

Resetare din fabrică - Important

Atunci când aruncați aparatul, este important să îl resetați la valorile din fabrică pentru a vă proteja datele personale. Selectarea acestei opțiuni va șterge toate datele stocate pe aparat și să îl readuceți la setările din fabrică. Pentru a reseta din fabrică aparatul, selectați *Setări*> *Dispozitivul meu*> *Resetare din fabrică*.

منفذ الشبكة: منفذ شبكة WiFi واحد، يتم تنشيطه افتراضياً.

رقم الطراز:	TYPE: KCL96
نطاق الترددات اللاسلكية:	WiFi: ٢٤١٢ - ٢٤٧٢ ميجاهرتز البلوتوث (LE): ٢٤٠٢ - ٢٤٧٢ ميجاهرتز
طاقة الإرسال القصوى:	WiFi: > ٢٠ ديسيبل ميلي واط البلوتوث (LE): > ١٠ ديسيبل ميلي واط تقريباً
معلومات الاتصال	WiFi: IEEE ٨٠٢, ١١ ٢, ٤GHz Bluetooth * (منخفض الطاقة LE)

- يحتوي جهاز KCL96 على منفذ شبكة WiFi واحد وهو مخصص للاستخدام في تغيير الإعدادات ومراقبة وإيقاف عملية الطهي، وكذلك معدات الشبكة.
- يمكن إلغاء تنشيط منفذ الشبكة في قائمة الإعدادات، حددي Setting (الإعداد) < Connectivity (الاتصال) < WiFi "إيقاف التشغيل".
 - يمكن إعادة تنشيط منفذ الشبكة في قائمة الإعدادات، حددي Setting (الإعداد) < Connectivity (الاتصال) < WiFi "التشغيل".

إعادة التنشيط: يمكن إعادة تنشيط الجهاز من وضع إيقاف التشغيل عن طريق لمس شاشة العرض أو لف قرص التحكم.

إعادة تعيين إعدادات المصنع - مهم

عند التخلص من الجهاز، يجب إعادة تعيين إعدادات المصنع لحماية بياناتك الشخصية. سيؤدي تحديد هذا الخيار إلى مسح كل البيانات المخزنة على الجهاز وإعادة تعيينها إلى إعدادات المصنع. لإعادة تعيين إعدادات المصنع في جهازك، حددي Settings (الإعدادات) < My Device (جهازي) < Factory Reset (إعادة تعيين إعدادات المصنع).

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
نغمة ثلاثية	أخطاء الجهاز وتشمل ما يلي: • تحميل زائد على المحرك • خطأ في السخان • أخطاء أخرى - يرجى الرجوع إلى رمز الخطأ الفعلي والإجراء الذي سيتم عرضه على الشاشة	خطأ - يتكرر كل دقيقة حتى إيقاف التشغيل/التشغيل
نغمتان	يتم الضغط على القرص - يتم بدء التشغيل.	التشغيل العادي
ثلاث نغمات	إشعار يشير إلى ما يلي: • نهاية المؤقت في الوضع اليدوي. • نهاية المؤقت في وضع OBR. • نهاية دورة الحفاظ على الدفء.	خطأ - يتكرر كل دقيقة حتى إيقاف التشغيل/التشغيل
عند الاتصال بخدمة العملاء، قد يُطلب منك تقديم تفاصيل إصدار البرنامج. ويمكن العثور عليها عن طريق الضغط على رمز قائمة الإعدادات، ثم تحديد "حول الجهاز".		
شاشة العرض تعرض - - " - "	تم تصفير الميزان.	التشغيل العادي.
شاشة العرض تعرض قراءة سالبة.	لم يتم تصفير شاشة العرض وتمت إزالة إما المكونات أو السلطانية/الغطاء العلوي/الملحق المكونات أو العناصر تضغط على الجهاز من الأعلى أو الأسفل. يتم ضغط الجهاز على الحائط.	قومي إما بتصفير الشاشة، أو وضع المكونات الناقصة، أو إعادة تركيب السلطانية. تأكدي من عدم وجود مكونات أو عناصر تضغط على الجهاز من الأعلى أو الأسفل. تأكدي من وجود مساحة بين الجهاز وأي جدران. قومي بتصفير شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية.
شاشة العرض لا تسجل الكميات الصغيرة.	الكمية الموزونة صغيرة جدًا.	استخدمي ملعقة صغيرة أو ملعقة كبيرة لقياس الكميات الصغيرة جدًا.
الوزن تغير على شاشة العرض.	تم تحريك الجهاز أثناء التشغيل. تم لمس حافة السلطانية خلال وزن المكونات.	احرصي دائمًا على وضع الجهاز على سطح جاف ومستو وثابت قبل الوزن. لا تحركي الجهاز أو تلمسي السلطانية أثناء تشغيل وظيفة الوزن. قومي بتصفير الشاشة قبل وزن المكونات التالية.
يتعذر التحويل بسرعة بين وحدات القياس المترية والإمبراطورية.	تتم إعادة تهيئة الجهاز لعرض الوحدة والقياس المحددين مسبقًا.	انتظري ٥ ثوانٍ وحاولي مرة أخرى.
الوزن في التطبيق (الوزن المعروض على الجهاز المحمول) بطيء الاستجابة	ضعف قوة إشارة اتصال WiFi. الجهاز المحمول غير متصل بنفس شبكة WiFi المحلية.	تأكدي من أن الجهاز لديه قوة إشارة جيدة (اتصلي بمزود خدمة الإنترنت للحصول على إرشادات حول كيفية تحسين الخدمة). تأكدي من توصيل الجهاز المحمول بنفس شبكة WiFi المنزلية المحلية التي يتصل بها الجهاز (انتقلي إلى إعدادات الجهاز المحمول وحددي شبكة WiFi المحلية).
في حالة استمرار المشكلة، يرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة معتمد من Kenwood. للحصول على آخر تحديثات مراكز الخدمة المعتمدة من Kenwood والموجودة في جوارك، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com أو موقع الويب الخاص ببلدك.		

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل.	تم تنشيط وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد أو الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الجهاز. تم تجاوز السعة القصوى المحددة.	لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف في حالة عدم عمل الجهاز، ففي هذه الحالة أزيل كمية من المكونات لتقليل الحمل وأعيد تشغيل الجهاز. إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركيه ١٥ دقيقة ليبرد. وصلّي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وأعيد تحديد السرعة المطلوبة. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز "خدمة العملاء" لطلب المساعدة.
يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل.	تم رفع رأس الخلاط.	اخفضي رأس الخلاط وأعيد التشغيل.
تنطفئ الشاشة.	تم ترك جهاز المطبخ المتكامل موصلاً بالكهرباء لأكثر من ١٩ دقيقة دون تشغيل وقد دخل في وضع إيقاف التشغيل.	اضغطي على الشاشة التي تعمل باللمس أو لفي قرص التحكم لإعادة التعيين.
جهاز المطبخ المتكامل يتوقف خلال التشغيل.	تمت إزالة الواقي الحراري أو تمت إزالة غطاء المخرج.	ركّبي الواقي الحراري أو غطاء المخرج ثم أعيدي التشغيل.
تعرض شاشة العرض رسالة خطأ مكتوبة بالأرقام والأحرف.	الجهاز لا يعمل بشكل صحيح.	اتصلي بمركز خدمة معتمد من قبل Kenwood للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من Kenwood، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com ، أو موقع الويب المخصص لذلك.
لا توجد طاقة موصلة للجهاز / شاشة العرض لا تضيء.	الجهاز غير موصول بمصدر التيار الكهربائي. لم يتم الضغط على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف).	تأكدي من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. اضغطي على مفتاح التشغيل/الإيقاف للوصول إلى وضع التشغيل "I". المضي شاشة العرض أو أديري قرص التحكم. المضي شاشة العرض أو لفي قرص التحكم.
الجهاز لا يعمل	دخل الجهاز في وضع إيقاف التشغيل. قرص التحكم غير مضغوط.	اضغطي على قرص التحكم لبدء عملية الطهي.
المؤقت لا يبدأ العد التنازلي على شاشة العرض.	خلال مرحلة التسخين لن يبدأ المؤقت في العد التنازلي إلا عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة. تم تعيين درجة الحرارة فوق ١٠٠ درجة مئوية ولكن المحتوى المائي للمكونات يمنع درجة حرارة السلطانية من تجاوز ١٠٠ درجة مئوية.	تشغيل عادي. قللي درجة الحرارة أو حددي درجة حرارة مناسبة.
درجة حرارة محتويات السلطانية لا ترتفع عن ١٠٠ درجة مئوية.	قد يمنع المحتوى المائي للمكونات درجة حرارة السلطانية من تجاوز ١٠٠ درجة مئوية.	أمر عادي
حركة أو اهتزاز شديد أثناء التشغيل.	حمل غير متساوي في السلطانية يتسبب في اهتزازات كبيرة. تم تجاوز السعة القصوى المحددة. تم استخدام أداة أو سرعة غير صحيحة.	قللي الكميات أو أعيدي ترتيب الطعام داخل السلطانية وأعيدي تشغيل الجهاز. راجع البرنامج الخاص بوصفة التحضير وجدول السرعات الموصى بها لمعرفة الأداة المطلوبة استخدامها وسرعة التشغيل الصحيحة.
	تعذر إيجاد شبكة Wi-Fi معلومة	من المحتمل أن يكون الجهاز قد تم تحريكه عن موضعه أو جهاز التوجيه في وضع إيقاف التشغيل أو يحتاج إلى إعادة تشغيل.
	يوجد اتصال Wi-Fi، ولكن تعذر الاتصال مع ملقمات السحابية.	قد يحتاج جهاز التوجيه إلى إعادة التشغيل، أو هناك حاجة للاتصال بمزود خدمة الإنترنت. تحقق من الاتصال بالإنترنت في الشبكة المحلية.
شرح أصوات صفير الجهاز		
نغمة واحدة	المستخدم يضغط ويغير أحد الإعدادات. الضغط المطول على الملمعات - إعادة تعيين الإعداد عندما يكون الجهاز غير مشغّل. تم إقران الجهاز بحساب المستخدم والجهاز متصل بنجاح بالإنترنت.	التشغيل العادي التشغيل العادي التشغيل العادي
نغمة مزدوجة	تنبيه المستهلك إلى ما يلي: (أ) غطاء مخرج السرعة العالية غير موجود (ب) غطاء مخرج السرعة البطيئة غير موجود (ج) السلطانية غير موجودة (د) الواقي الحراري غير موجود	(أ) أعيدي وضع غطاء مخرج السرعة العالية (ب) أعيدي وضع غطاء مخرج السرعة البطيئة (ج) ركّبي السلطانية. (د) ركّبي الواقي الحراري

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الخلاط الطاهي لا يعمل في وضع التسخين ويعرض رسالة خطأ ويصدر نغمة قصيرة عالية التحذير.	تم تنشيط أحد مستشعرات الأمان.	راجعى شاشة العرض لمعرفة تنبيهات السبب. • تأكدي من خفض رأس الخلاط الطاهي واستقرارها في موضع التشغيل. • تأكدي من تركيب جميع أغطية المخارج بشكل صحيح. • تأكدي من تركيب الواقي الحراري بشكل صحيح. • تأكدي من تركيب سلطانية جهاز شيف الطهي بشكل صحيح.
الجهاز يغير من سرعة التشغيل أو هناك حدود على سرعة الجهاز أثناء الطهي.	يتم حد السرعة تلقائياً عندما تصل محتويات السلطانية إلى درجة حرارة ٦٠ درجة مئوية وعندئذ يضيء مؤشر تحذير درجة حرارة عالية.	هذه إحدى ميزات الأمان.
يحترق الطعام الموجود في قاع السلطانية.	١ قد يكون إعداد درجة الحرارة المحدد عالي جداً. ٢ الأداة المستخدمة غير صحيحة. ٣ فترة تأخير التقلب طويلة جداً. ٤ الأداة منخفضة بالشكل الكافي داخل السلطانية. ٥ تم تعيين زمن المؤقت لفترة زمنية طويلة جداً. ٦ قد يكون المستشعر و/أو الجزء السفلي من السلطانية غير نظيف	١ قللي درجة الحرارة. ٢ تأكدي من استخدام الأداة الأكثر ملاءمة وضبطها على نحو صحيح. ٣ زيدي تكرار وظيفة التقلب أو زيدي فترة التشغيل المستمر. ٤ اضبطي الأداة المستخدمة. ٥ اطهي لفترة زمنية قصيرة (تأكدي من طهي المكونات تماماً). ٦ تأكدي من الحفاظ على هذه المناطق نظيفة وجافة.
لا يتم الحفاظ على قوام الطعام.	١ درجة الحرارة المحددة عالية جداً. ٢ فترة تأخير التقلب قريبة جداً. ٣ تم طهي المكونات لفترة زمنية طويلة جداً. ٤ الأداة المستخدمة غير صحيحة.	١ خفضي درجة الحرارة. ٢ خفضي فترة تأخير التقلب. ٣ خفضي زمن الطهي (تأكدي من طهي المكونات تماماً). ٤ تأكدي من استخدام الأداة الأكثر ملاءمة.
سرعة الخلط غير متسقة.	١ المكونات كبيرة جداً في الحجم أو صلبة جداً.	١ قطعي المكونات إلى قطع صغيرة وأزيلي البذور عن الفاكهة وأذيني المكونات ببطء بدون تركيب أية أداة (ولكن تأكدي من تحديد إحدى السرعات). ٢ أضيفي المكونات بعد خفض رأس الخلاط الطاهي في موضع التشغيل. ٣ تأكدي من استخدام الأداة الأكثر ملاءمة.
صعوبة في قفل رأس الخلاط.	١ في حالة عدم تقلب مكونات السلطانية بشكل متساو فسيكون هناك تفاوتاً في درجة حرارة المكونات داخل السلطانية. ٢ تم تركيب أداة التقلب على نحو خاطئ.	١ اتركي فترة زمنية للسماح بخلط المكونات تماماً. ٢ تأكدي من تركيب أداة التقلب في مخرج أداة التقلب.
سرعة الموتور محدودة عند استخدام الملحقات	تم تركيب سلطانية ساخنة.	أزيلي السلطانية أو برديها لدرجة حرارة أقل من ٦٠ درجة مئوية.
خفاقة البيض أو مضرب العجين يفرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء. مضرب الخلطات الكريمة لا يصل إلى المكونات في قاع السلطانية.	ارتفاع الأداة غير صحيح وتحتاج لضبط ارتفاعها.	اضبطي الارتفاع باستخدام مفتاح ربط مناسب - راجعي قسم "تعديل ارتفاع الأداة".
هناك تصادم بين الخفاقة، الخفاقة K أو مضرب الخلطات الكريمة مع مشبك التقلب المساعد.	مشبك التقلب المساعد مركب.	أزيلي مشبك التقلب المساعد - حيث يجب استخدامه فقط عند استخدام أداة التقلب.
ملحق السرعة المنخفضة لا يمكن تركيبه.	تأكدي من توافق الملحق مع الاستخدام مع موديل الجهاز لديك. يتطلب نظام Twist connection system (الموديل KAX) (TWIST)	يجب أن شعار KAX الخاص بنظام twist connection system موجوداً على الملحق حتى تتمكني من تركيبه في المخرج. إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar Connection System (BAR) ، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى استخدام منظم KAT002ME حتى يمكنك توصيل هذه الملحقات مع نظام twist connection system الموجود في موديل الخلاط الطاهي لديك. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: www.kenwoodworld.com/twist

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

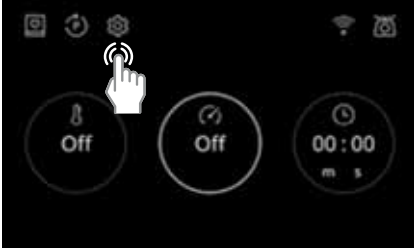


معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

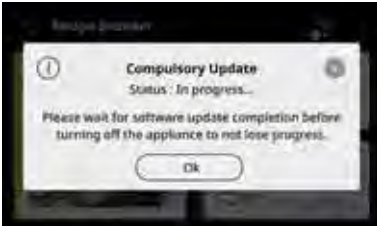
تحديثات البرنامج

- عند استخدام الجهاز لأول مرة وخلال فترة عمله، قد يحتاج جهازك إلى تحديثات للبرنامج.
- لتمكين التحديث، يجب أن يكون جهازك متصلاً بالإنترنت. اتبع قسم "الاتصال بتطبيق Kenwood & Me" في دليل التعليمات.
- هناك نوعان من التحديثات لجهازك:
 - (١) تحديث البرنامج الإلزامي
 - (٢) تحديث البرنامج تلقائياً ويتم تمكينها افتراضياً.
- من الممكن تعطيل التحديثات التلقائية لتحديثات البرامج غير الإلزامية، ويمكن القيام بذلك من خلال قائمة الإعدادات.

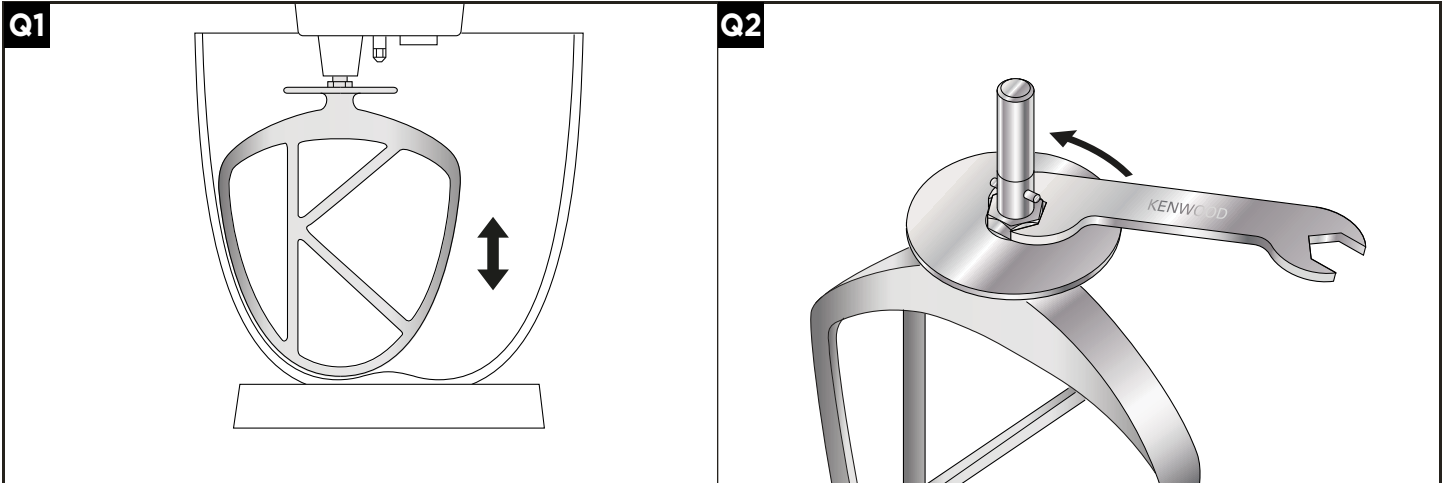
R1 	R2 	R3 
---	--	---

مهم

- تحويل التحديثات التلقائية إلى وضع "إيقاف التشغيل" لن يوقف التحديثات الإلزامية. ستحدث التحديثات الإلزامية تلقائياً.
- لا توقف تشغيل الجهاز أثناء التحديث.

	التحديث التلقائي قيد التقدم. اضغط على أيقونة WiFi لمزيد من التوضيح حول نوع تحديث البرنامج.
 	شاشات معلومات الحالة.
	اضغط على هذه الأيقونة لمزيد من التوضيح حول تحديث البرنامج الإلزامي.
	تشير إلى اكتمال تحديث البرنامج. اضغط على الأيقونة لمزيد من التفاصيل.
	تشير إلى فشل تحديث البرنامج. اضغط على الأيقونة لمزيد من التفاصيل.

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مهم

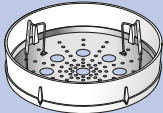
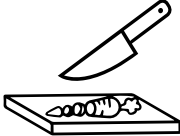
- أداة العجن - يتم إعداد وتهيئة هذه الأداة في المصنع ولا يمكن ضبطها.
- خفافة البيض ومضرب العجين يجب أن تكون خفافة البيض ومضرب العجين قريبين جداً من قاع السلطانية. إذا لزم الأمر، اضبطي الارتفاع باستخدام مفتاح الربط المرفق.
- أداة التقليل ومضرب الخلطات الكريمة - أداة التقليل ومضرب الخلطات الكريمة يجب أن يلامسا فقط قاع السلطانية.

خفافة البيض، مضرب العجين، مضرب الخلطات الكريمة - الضبط

- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وأدخلي خفافة البيض أو مضرب العجين أو مضرب الخلطات الكريمة الساخنة
- ٣ اخفضي رأس الخلاط الطاهي. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط الطاهي وأزيلي الأداة.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة بشكل كاف للسماح بضبط محور الدوران. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
- ٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
- ٦ ركي الأداة في الخلاط الطاهي واخفضي رأس الخلاط الطاهي الطاهي. (تأكد من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).
- ٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.

ضبط أداة التقليل

- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي أداة التقليل.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت هناك حاجة إلى ضبط ارتفاع الأداة، ارفعي رأس الخلاط، استخدم مفتاح الربط المزود لإرخاء الصامولة، ثم اخفضي رأس الخلاط.
- ٤ لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي عجلة الضبط في اتجاه عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع السلطانية، لفي عجلة الضبط في اتجاه عكس عقارب الساعة.
- ٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.

P 	 (الحد الأقصى)	 (دقائق)	H_2O
 	٤٥٠ غرام	٢٠	٥٠٠ مل
 	٣	١٥	٥٠٠ مل
  	٤٥٠ غرام	١٥	٥٠٠ مل
 	٤٥٠ غرام	٣٠-٢٠	٦٥٠ مل
	٤٥٠ غرام	٤٠-٣٠	٦٥٠ مل
	٣٠٠ غرام	٤٠-٣٠	٦٥٠ مل
 	٤٥٠ غرام	٢٠-١٥	٥٠٠ مل

- ١ ضعي الصينية القابلة للفك والتركيب على سطح أفقي من التأكد من طي المقبضين للداخل.
- ٢ ركي حلقة السند على الصينية مع التأكد من تركيب دعامتي المقبضين على حلقة السند بجوار الجزئين المقطوعين في الصينية (على شكل حرف V).
- ٣ افردى المقبضين وثبتهما في دعامتي المقبضين.
- ٤ ضعي الطعام الذي تردين طهيه في الصينية. يجب غسل الخضراوات وتنظيفها جيداً وتقشيرها حسب الحاجة.
- ٥ أضيفي الكمية المطلوبة من الماء إلى السلطانية (انظري مخطط الاستخدام). الماء المفلتر هو الأفضل لأنه يقلل تراكم الترسبات الكلسية والبقع.
- ٦ ضعي مجموعة المبخّر في السلطانية – وسوف تقوم بتعيين ارتفاعها ذاتياً. يجب أن تكون الحافة العلوية للحق الطهي بالبخار المركّب على بعد حوالي ٥ سم تحت الحافة العلوية للسلطانية.
- ٧ ركي الواقي الحراري على رأس الخلاط.
- ٨ ركي السلطانية وسلّة التبخير في جهاز تحضير الطعام.
- ٩ أخفضي رأس الخلاط ثم ركي مانع الرذاذ.
- ١٠ حددي إعداد البخار سابق الإعداد واضبطي وقت الطهي (وفقاً لمخطط الاستخدام الموصى به). اضغطي على قرص التحكم للبدء.
- ١١ اتركيه حتى اكتمال الطهي للوقت المطلوب.
- ١٢ أزيل مانع الرذاذ.
- ١٣ ارفعي رأس الخلاط.
- ١٤ ارفعي سلّة المبخّر إلى الخارج عن طريق المقبضين – توخي الحذر حتى لا يحدث لهم طي نحو الداخل (استخدمي قفازات واقية من الحرارة لإزالة سلّة الطهي بالبخار من السلطانية).
- ١٥ ضعي سلّة المبخّر على طبق كبير أو حاوية مناسبة أخرى.
- ١٦ فكي المقبضين وطويهما في اتجاه مركز السلّة. ارفعي حلقة السند وافردى المقبضين.
- ١٧ أزيل الطعام المطهي.

تلميحات ونصائح

- يكون السائل المتبقي في السلطانية جيداً لصنع الحساء أو المرق. توخي الحذر حيث سيكون ساخناً جداً.
- اتركي فراغات بين قطع الطعام.
- قلبي الكميات الكبيرة أثناء الطهي.
- القطع متساوية الحجم من الطعام يتم طهيها بشكل متساو.
- في حالة تبخير أكثر من نوع واحد من الطعام، إذا كان أحد الأنواع يحتاج إلى وقت أقل فأضيفيه لاحقاً.
- في حالة إزالة غطاء أنبوب إدخال الطعام أو مانع الرذاذ فسوف يتسرب البخار مما يؤدي إلى إطالة الفترة الزمنية للطهي.
- ستستمر عملية طهي الطعام عندما يتوقف جهاز تحضير الطعام عن التشغيل، لذلك ننصحك بإزالة الطعام فوراً.
- في حالة عدم طهي الطعام بالدرجة الكافية، أعيدي تعيين مؤقت الوقت التنازلي لفترة زمنية أخرى. قد تحتاجين أيضاً إلى إضافة مزيد من الماء.
- الفترات الزمنية الموضحة للطهي هي مجرد مرجع إرشادي لك. تأكدي دائماً من طهي الأطعمة تماماً قبل تناولها.

لاستخدام جهاز Cooking Chef - ملحق التبخير

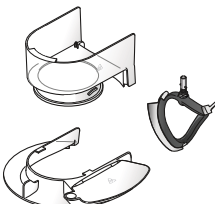
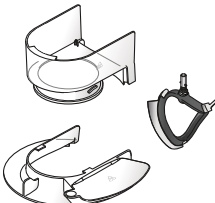
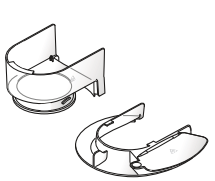
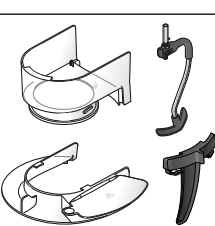
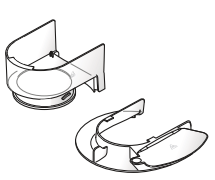
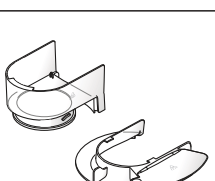
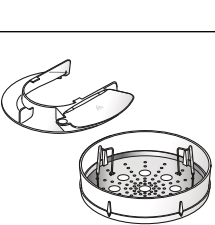
مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



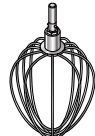
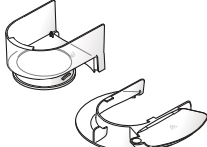
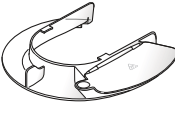
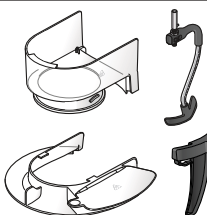
مهم

- توخي الحذر عند التعامل مع أي شيء: مثل السوائل وتكثف البخار وأجزاء المبخز أو جهاز تحضير الطعام حيث أن جميع هذه الأجزاء تكون ساخنة جداً. استخدمني قفازات الفرن.
- لا تحاولي تركيب أداة الخلط أثناء استخدام سلة المبخز.
- لا تتركي الجهاز يغلي بدون وجود كمية كافية من الماء، أضيفي كمية من الماء حسب الضرورة.
- يكون السائل المتبقي في السلطانية جيداً لصنع الحساء أو المرق. توخي الحذر حيث سيكون ساخناً جداً.

مخطط استخدام الإعدادات المسبقة

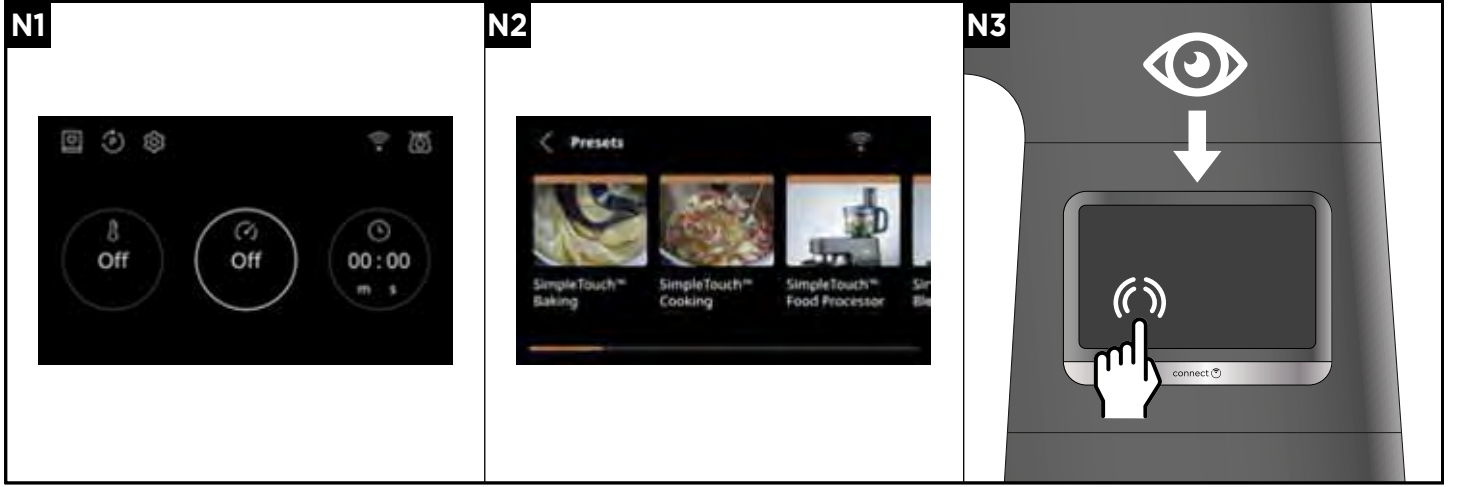
الإعداد المسبق	الأداة الموصى بها	الإعدادات الافتراضية (قابلة للتعديل)	دورة التدفئة	 (الحد الأقصى)	أفكار الوصفات/ الاستخدام
الرو		⌚ ٤ دقائق (٤ دقائق - ١٥ دقيقة) ⌚ 1 ساعة 🔥 ٩٥ درجة مئوية (٩٥ درجة مئوية - ١٢٠ درجة مئوية)		 ٢٠ غرام  ٢٠ غرام	تستخدم كأساس لمجموعة متنوعة من الصلصات
البشاميل		⌚ ١٢ دقائق (٤ دقائق - ١٥ دقيقة) ⌚ 1 ساعة 🔥 (٩٠ درجة مئوية - ٩٥ درجة مئوية) (٩٠ درجة مئوية - ١٢٠ درجة مئوية)	٣٠ دقائق 4 ساعة ٦٥ درجة مئوية	 ٢٠ غرام  ٢٠ غرام  ٣ لتر	صلصة بيضاء أساسية تستخدم لمجموعة متنوعة من الأطباق.
القلي غير العميق		⌚ ٤ دقائق ⌚ 2 ساعة 🔥 ١٨٠ درجة مئوية		 ٢٠٠ - ٢٥٠ مل زيت	للحصول على أفضل النتائج استخدم زيت الفول السوداني أو زيت نباتي. اعملي على دفعات، اقلي حتى يصبح مقرمشاً.
الخضار السوتيه		⌚ ٣ دقائق (٣ دقائق - ٦ دقيقة) ⌚ 2 ساعة 🔥 ١٢٠ درجة مئوية (١١٠ درجة مئوية - ١٣٠ درجة مئوية)		٢ ملعقة صغيرة زيت	خضروات، لحم، مأكولات بحرية
الطهي على نار هادئة		⌚ ١٢ دقائق (٣ دقيقة - ٢ ساعة) ⌚ 2 - 4 ساعة 🔥 (٩٨ درجة مئوية - ١٤٠ درجة مئوية) (٩٠ درجة مئوية - ١٤٠ درجة مئوية)	٣٠ دقائق 4 ساعة ٦٥ درجة مئوية	٣ لتر	الحساء، اليخنات، مرق الخضروات
القلي		⌚ ٢٣ دقائق (٣ دقائق - ٤٥ دقيقة) ⌚ إيقاف 🔥 (١٠٥ درجة مئوية - ١٤٠ درجة مئوية) (١٠٥ درجة مئوية - ١٤٠ درجة مئوية)		٣ لتر	خضروات معكرونة
الطهي بالبخار		⌚ ٢٣ دقائق (٥ دقائق - ٤٥ دقيقة) ⌚ إيقاف 🔥 ١٠٠ درجة مئوية		٤٥٠ غرام	لفائف السلمون

مخطط استخدام الإعدادات المسبقة

يمكن ضبط الإعدادات الافتراضية لتناسب وصفتك، حيثما كان ذلك متاحًا. يشار إلى الإعدادات غير القابلة للتعديل من خلال الرمز  . عند عرض "Heating" (تسخين) على شاشة العرض، لن يبدأ المؤقت في العد التنازلي حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة.					
الإعداد المسبق	الأداة الموصى بها	الإعدادات الافتراضية (قابلة للتعديل)		دورة التدفئة	أفكار الوصفات/ الاستخدام
نتائج مضمونة - تحضير الخلطات الكريمة		 ٩٠-١٢٠ ثانية	 ٣	 إيقاف	كيكة فيكتوريا الاسفنجية، الكاب كيك
نتائج مضمونة - خفق بياض البيض		 ٦٠-١٤٠ ثانية	 الحد الأقصى	 إيقاف	بياض البيض لموس الشوكولاتة
نتائج مضمونة - كريمة مخفوقة		 ٦٥-١٥٥ ثانية	 الحد الأقصى	 إيقاف	حشو/تغطية للكيك. الطي في موس الشوكولاتة
عجن العجائن		 ١٠ دقائق (١٠ دقائق - ١٥ دقيقة)	 الحد الأدنى إلى ١ (الحد الأدنى - ١)	 إيقاف	لغائف الخبز، البيتزا
تخمير العجائن		 ١ ساعة (٥ دقيقة - ٢ ساعة)	 إيقاف	 ٣٠ درجة مئوية (٢٥ درجة مئوية - ٣٥ درجة مئوية)	تخمير العجين
الفشار		 ١٠ دقائق (٥ دقائق - ١٥ دقيقة)	 إيقاف	 ١٨٠ درجة مئوية	* للحصول على أفضل النتائج، استخدم دائمًا الإعداد المسبق.
تحمير اللحم		 ٣ دقائق-١٤٠ ثانية	 2°	 ٢٠٠ درجة مئوية	للحصول على أفضل النتائج، حمّري اللحم على دفعات وزن كل منها ١٠٠-٢٠٠ جم
تليين الشوكولاتة		 ٥ دقائق (١ دقائق - ١٠ دقيقة)	 1°	 ٦٠ درجة مئوية	موس الشوكولاتة

لاستخدام جهاز Cooking Chef - إعدادات مسبقة تعمل بلمسة بسيطة

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



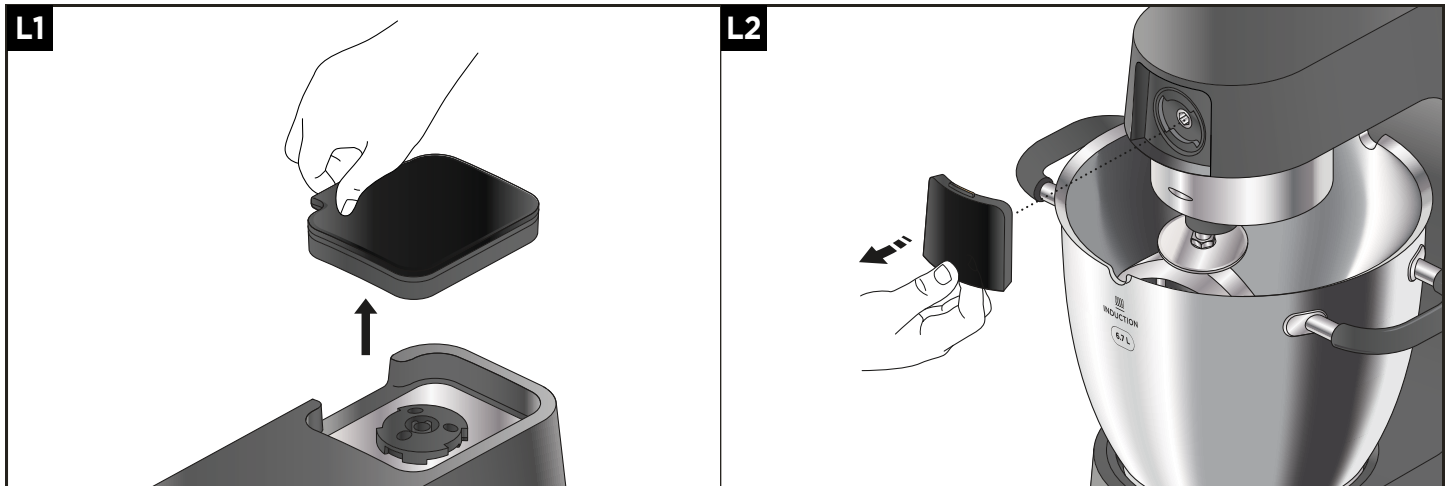
- ١ حدي Preset Menu (قائمة الإعدادات المسبقة).
- ٢ اختاري الإعداد المسبق الذي ترغبين في استخدامه.
- ٣ اتبعي الإرشادات الواردة على شاشة العرض.
- ٤ لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على قرص التحكم. توخي الحذر لأن السلطانية والأدوات ستكون ساخنة.

إعدادات درجة الحرارة والسرعة

إرشادات درجة الحرارة	٤٥ درجة مئوية	إذابة الشوكولاتة
	٧٢ درجة مئوية - ٨٢ درجة مئوية	السلق
	٩٨ درجة مئوية - ٩٩ درجة مئوية	الطهي ببطء
	١٠٥ درجة مئوية	الغلي، التبخير
	١٣٠ درجة مئوية - ١١٠ درجة مئوية	تحضير الخضار السوتيه
	٢٠٠ درجة مئوية	تحمير اللحم
		التشغيل النبضي - فترات قصيرة من القدرة القصوى.
		فترة التقلب ١ - سيعمل الخلاط بسرعة بطيئة ثابتة. يُستخدم لطَي المكونات الخفيفة في الخلطات الأكثر سمكا.
		فترة التقلب ٢ - تقلب متقطع مع فترات توقف مؤقت قصيرة. عند اختيار هذه السرعة، يعمل بشكل متقطع على سرعة بطيئة كل ١٠ ثوانٍ لـ ١,٥ دورة تقلب.
		فترة التقلب ٣ - تقلب متقطع مع فترات توقف مؤقت متوسطة. عند اختيار هذه السرعة، يعمل بشكل متقطع على سرعة بطيئة كل ٣٠ ثانية لـ ١,٥ دورة تقلب.
		فترة التقلب ٤ - تقلب متقطع مع فترات توقف مؤقت طويلة. عند اختيار هذه السرعة، يعمل بشكل متقطع على سرعة بطيئة كل ٥ دقائق لـ ١,٥ دورة تقلب.
		سرعة مستمرة، الحد الأدنى - الحد الأقصى.
	وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT)	للمزج عند درجات حرارة أعلى من ٦٠ درجة مئوية باستخدام السرعات الحد الأدنى - الحد الأقصى.

لاستخدام جهاز Cooking Chef - الملحقات

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام

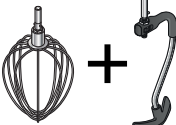


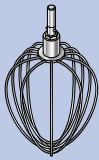
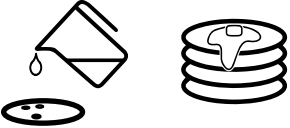
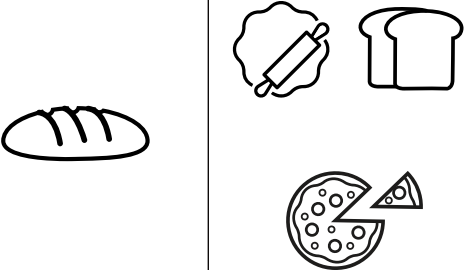
- ١ قومي بإزالة مخرج السرعة العالية/ مخرج السرعة البطيئة (إن أمكن).
غطاء مخرج السرعة العالية
 - لإزالة الغطاء، استخدم المقبض وارفعه لأعلى.
 - لتركيب الغطاء، ضع الغطاء على المخرج واضغطي عليه لأسفل.
- ٢ **غطاء مخرج السرعة المنخفضة**
 - لإزالة الغطاء، استخدم المقبض الموجود على الجانب السفلي واسحبيه للخارج.
 - لتركيب الغطاء، ركب الماسكة الموجودة على الجانب العلوي للغطاء في تجويف المخرج وادفعي الغطاء ليستقر في موضع التثبيت محدثاً صوت طقطقة.
- ٣ ركب الملح وفقاً للإرشادات المحددة المرفقة.
- ٤ اضبطي الوقت والسرعة المطلوبين.
- ٥ اضغطي على قرص التحكم للبدء.
- ٥ لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على قرص التحكم مرة أخرى.

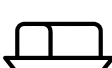
لاستخدام جهاز Cooking Chef - شرح شاشة العرض

	
	انقر فوق هذه الأيقونة للوصول إلى مجموعات الوصفات المدمجة والمجموعات التي تم تنزيلها من التطبيق.
	انقر فوق هذه الأيقونة لفتح الإعدادات المسبقة.
	انقر فوق هذه الأيقونة لفتح قائمة الإعدادات.
	انقر فوق هذه الأيقونة لوزن المكونات في السلطانية والملحقات الاختيارية المثبتة.
	تعرض درجة الحرارة المحددة.
	تعرض فترة التقليب المحددة.
	تعرض الوقت المحدد بالساعات (h) والدقائق (m) والثواني (s).
	تشير إلى عدم إمكانية تعديل الإعداد (الوقت، أو السرعة، أو درجة الحرارة)
	تشير إلى أن الجهاز متصل بشبكة WiFi.
	تُظهر أن الجهاز غير متصل بشبكة WiFi وأنه لم يتم إقرانه بحساب مستخدم.
	تُظهر أن WiFi مضبوط على وضع الإيقاف
	تُظهر أن WiFi قيد التشغيل ولكن لا يوجد اتصال بالإنترنت.
	تُظهر وجود خطأ في خادم WiFi.
	تُظهر جاري تحديث البرنامج.

لاستخدام Cooking Chef - أدوات السلطانية (سرعات التشغيل ودرجات الحرارة الموصى بها)

			
	٢٠ درجة مئوية - ٥٩ درجة مئوية	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	
	٦٠ درجة مئوية - ١٨٠ درجة مئوية	N/A	
	٢٠ درجة مئوية - ١٨٠ درجة مئوية	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	
	٢٠ درجة مئوية - ٥٩ درجة مئوية	Min-1 (الحد الأدنى-١)	
	٦٠ درجة مئوية - ١٨٠ درجة مئوية	N/A	
	٢٠ درجة مئوية - ٥٩ درجة مئوية	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	
	٦٠ درجة مئوية - ١٧٠ درجة مئوية	1 - 4	
	٢٠ درجة مئوية - ١٨٠ درجة مئوية	1 - 4	
	٢٠ درجة مئوية - ١٨٠ درجة مئوية	1 - 4	
	٢٠ درجة مئوية - ١٨٠ درجة مئوية	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	

K		 (الحد الأقصى)	 (دقائق)
	١٦	Max (الحد الأقصى)	٢-١.٥
	 ٢٥٠ غرام ٥٠٠ غرام ٢٠٠ غرام	Min (الأدنى)	١٠ ثوانٍ
		Max (الحد الأقصى)	١-٥
	 ٢ x ١٨٠ مل	Max (الحد الأقصى)	٢-١
	 (الحد الأقصى)		 (دقائق)
	 ١.٦ كيلوغرام	Min-1 (الأدنى - ١)	٥
	 ٩٦٠ كيلوغرام H ₂ O		
	 ١.٦ كيلوغرام	Min-1 (الأدنى - ١)	٥
	 ٧٢٠ كيلوغرام 18-22°C  ٨٠٠ كيلوغرام  ١٨٠ كيلوغرام		

K 	 (الحد الأقصى)		 (دقائق)
  	 ٩١٠ غرام	١	٢
 	٤ كيلوغرام (خليط ٢٠ بيضة)	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٤-٢
	٣ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	١٠-٥
	 (الحد الأقصى)		 (دقائق)
  	١.٥ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٤
 	٤ كيلوغرام (خليط ٢٠ بيضة)	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٢-١
	٣ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٥-٢

- لا تستخدمى خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل تحضير الكيك بوضع كل المكونات في وعاء واحد وخلط السمن مع السكر) فقد يتسبب ذلك في تلفها.
- يحظر تجاوز الساعات القصوى المحددة – فقد تتسبب في حمل زائد على الجهاز.
- تأكدي من نظافة وجفاف الأرجل الموجودة على الجانب السفلي من الجهاز وسطح العمل قبل استخدام الجهاز.

- ١ أضيفي المكونات المراد خلطها.
- ٢ اضبطي الوقت والسرعة ودرجة الحرارة المطلوبة.
- ملحوظة: لاستخدام الجهاز كخلط بدون حرارة، حددي "Off" (إيقاف) عند ضبط درجة الحرارة. أديري قرص التحكم عكس اتجاه عقارب الساعة لاستخدام فترات التقليل والتشغيل النبضي. أديري قرص التحكم في اتجاه عقارب الساعة لاستخدام السرعات المستمرة.
- ٣ ركبِي الأداة المطلوبة وواقِي الرذاذ إذا لزم الأمر.
- ٤ اضغطي على قرص التحكم للبدء.
- لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على قرص التحكم.
- إذا تم رفع رأس الخلط في أي وقت أثناء التشغيل، ستتوقف أداة السلطانية ولن تعاود العمل عند خفض رأس الخلط. لإعادة تشغيل الخلط، اخفضي رأس الخلط واضغطي على قرص التحكم.
- ٥ بمجرد انتهاء برنامج طهي، تصدر الوحدة نغمة صوتية قصيرة ٣ مرات.
- ملحوظة: إذا لم يتم تحديد وقت، فستنتهي عمليات التقليل تلقائياً بمجرد أن يصل المؤقت إلى ٨ ساعات.

تلميحات ونصائح - عدم الطهي

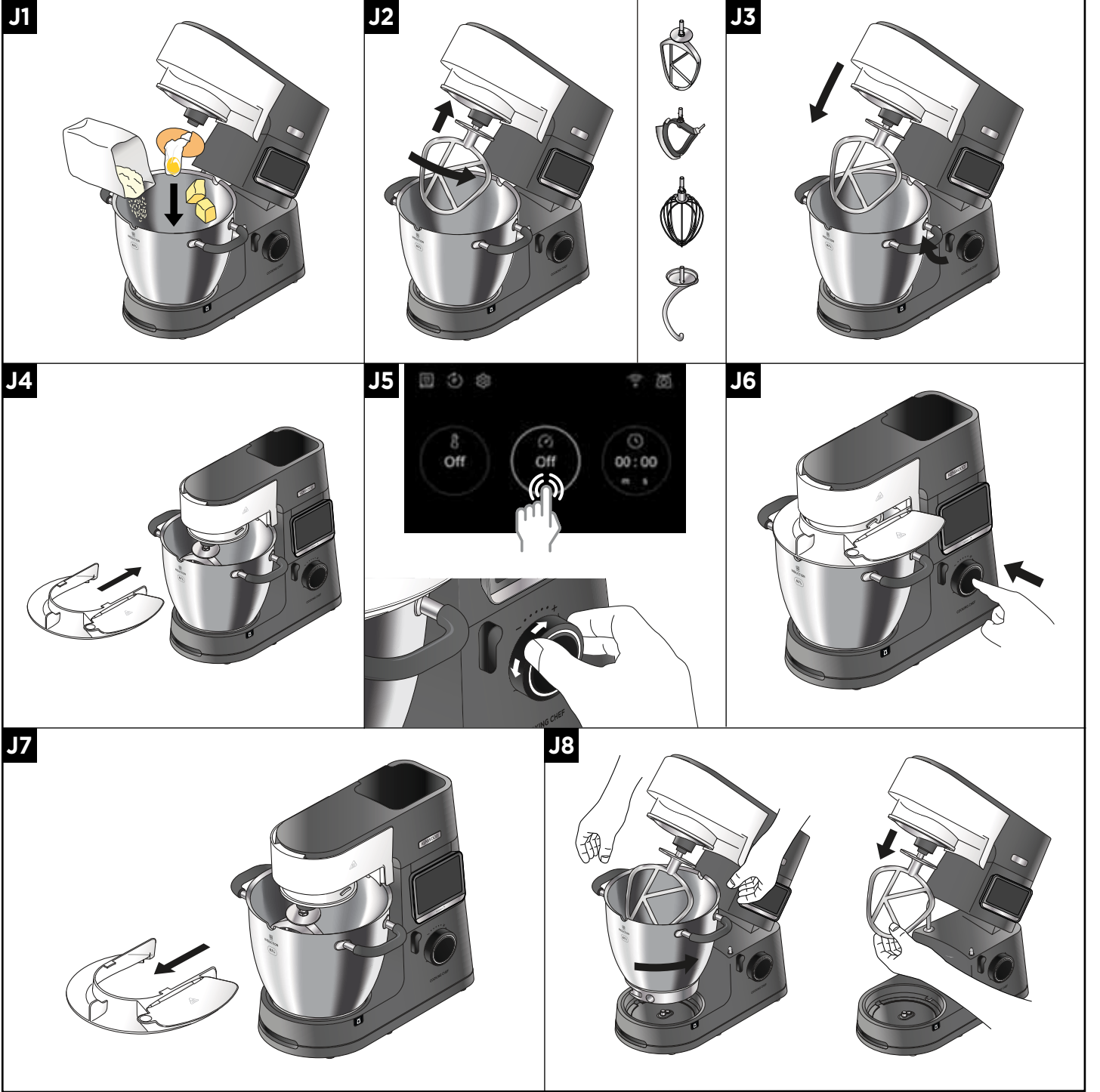
- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.
- **المضرب K** - لدمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطِي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليل بانتظام.
- استخدمى مكونات باردة لتحضير الحلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.
- استخدمى الزبد أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليينه أولاً.
- **الخفاقة** - استخدمى خفاقة البيض للخلطات الخفيفة فقط، مثل بياض البيض والكريمة والكيك الإسفنجي الخالي من الدهون، وإلا فقد تتلف.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية. يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.

تلميحات ونصائح - أداة العجن

- يحظر تجاوز الساعات القصوى المحددة – فقد تتسبب في حمل زائد على الجهاز.
- في حالة سماع صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزيلي نصف العجن ثم تعاملي مع كل نصف على منفرداً.
- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.
- الخميرة الجافة (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صبِّي الماء الدافئ في الوعاء. ثم أضيفي الخميرة والسكر واتركيها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.
- الخميرة الطازجة: فتتيها داخل الدقيق.
- أنواع الخميرة الأخرى: اتبعي تعليمات المصنّع.

لاستخدام جهاز Cooking Chef - التشغيل اليدوي (عدم الطهي)

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



- في حالة رفع رأس الخلاط في أي وقت أثناء التشغيل، سوف تتوقف عملية التسخين مؤقتاً. وتتوقف أداة السلطانية ولن تتابع العمل مرة أخرى عند خفض رأس الخلاط.
- لإعادة تشغيل الخلاط، اخفضي رأس الخلاط واضغطي على قرص التحكم.
- بمجرد انتهاء البرنامج، ستصدر الوحدة صوت تنبيه ٣ مرات.
- ملحوظة: إذا لم يتم تحديد وقت، فستنتهي عمليات التسخين والتقليب تلقائياً بمجرد أن يصل المؤقت إلى ٨ ساعات.

تلميحات ونصائح - الطهي

- بعض الوصفات، وعلى وجه الخصوص الوصفات التي تحتوي على محتوى مائي عالي لن تكون قادرة على الوصول إلى درجة حرارة طهي أعلى من ١٠٠ درجة مئوية (حيث أن هذه الدرجة هي درجة غليان الماء).
- عند إضافة مكونات إلى السلطانية أثناء الطهي، قللي سرعة التشغيل وأضيفي المكونات ببطء وبشكل متساو.
- لتسخين الصلصات سريعاً استخدم إعداد تقليب مستمر.
- في حالة استخدام واقي الرذاذ أثناء الطهي، أزيله دائماً قبل رفع رأس الخلاط الطاهي. توخي الحذر من التكثف المتكون على واقي الرذاذ والواقي الحراري.
- عند رفع رأس الخلاط الطاهي، ارفعيها ببطء وذلك للسماح لأي سائل على الجانب السفلي للواقي الحراري بالتدفق إلى السلطانية.
- تتوفر أربع وظائف تأخير للتقليب يمكنك من تحديد مقدار التقليب المناسب لكل وصفة. بعض الوصفات تتطلب التقليب المستمر لمنع التصاق المكونات في قاع السلطانية، في حين أن وصفات أخرى تستفيد من التقليب المتقطع للحفاظ على قوام الطعام

وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT) (للخلط بسرعة عالية في درجات حرارة ٦٠ درجة مئوية فأكثر)

مهم - وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT)

- لأسباب تتعلق بالسلامة، يتم تحديد سرعة المحرك تلقائياً عندما تصل درجة حرارة السلطانية إلى ٦٠ درجة مئوية أو أعلى، ما لم يتم تفعيل وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT).
- تظهر رسالة "تحذير! السلطانية والمكونات ساخنة" تلقائياً على الشاشة عند اختيار سرعة بدون تقليب (أي من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى أو الوضع النبضي) وضبط درجة الحرارة على ٦٠ درجة مئوية أو أعلى.
- إذا كان الجهاز يعمل بالفعل على سرعة بدون تقليب عند اختيار درجة حرارة للسلطانية تبلغ ٦٠ درجة مئوية أو أعلى، فإن كلاً من المحرك والسخان سيتوقفان، وستظهر رسالة التحذير "تحذير! السلطانية والمكونات ساخنة" على الشاشة.
- بمجرد الإقرار برسالة التحذير "تحذير! السلطانية والمكونات ساخنة" عن طريق الضغط على "موافق"، سيزداد المحرك تدريجياً إلى السرعة المحددة وسيتم تسخين السلطانية إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً.
- يجب عدم استخدام هذه الوظيفة إلا مع خفاقة البيض و/أو أداة التقليب أو مضرب الخلطات الكريمة.
- تأكد من تركيب واقي الرذاذ عندما تكونين في وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية.
- يجب عدم ترك الماكينة دون مراقبة.
- لا تتجاوزي الحد الأقصى لسعة الطهي والذي يبلغ ٣ لترات.

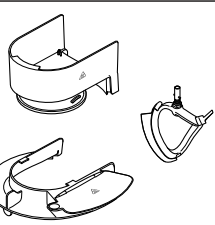
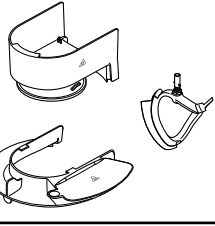
١ حددي الوقت (إن أمكن) والسرعة ودرجة حرارة تبلغ ٦٠ درجة مئوية أو أكثر.

٢ سيظهر تحذير "تحذير! السلطانية والمكونات ساخنة" على شاشة العرض لإعلامك بالدخول في وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT).

٣ بمجرد قراءة التحذير وفهمه، اضغطي على نعم لتأكيد أنك سعيدة بالدخول إلى وضع HSHT (وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية).

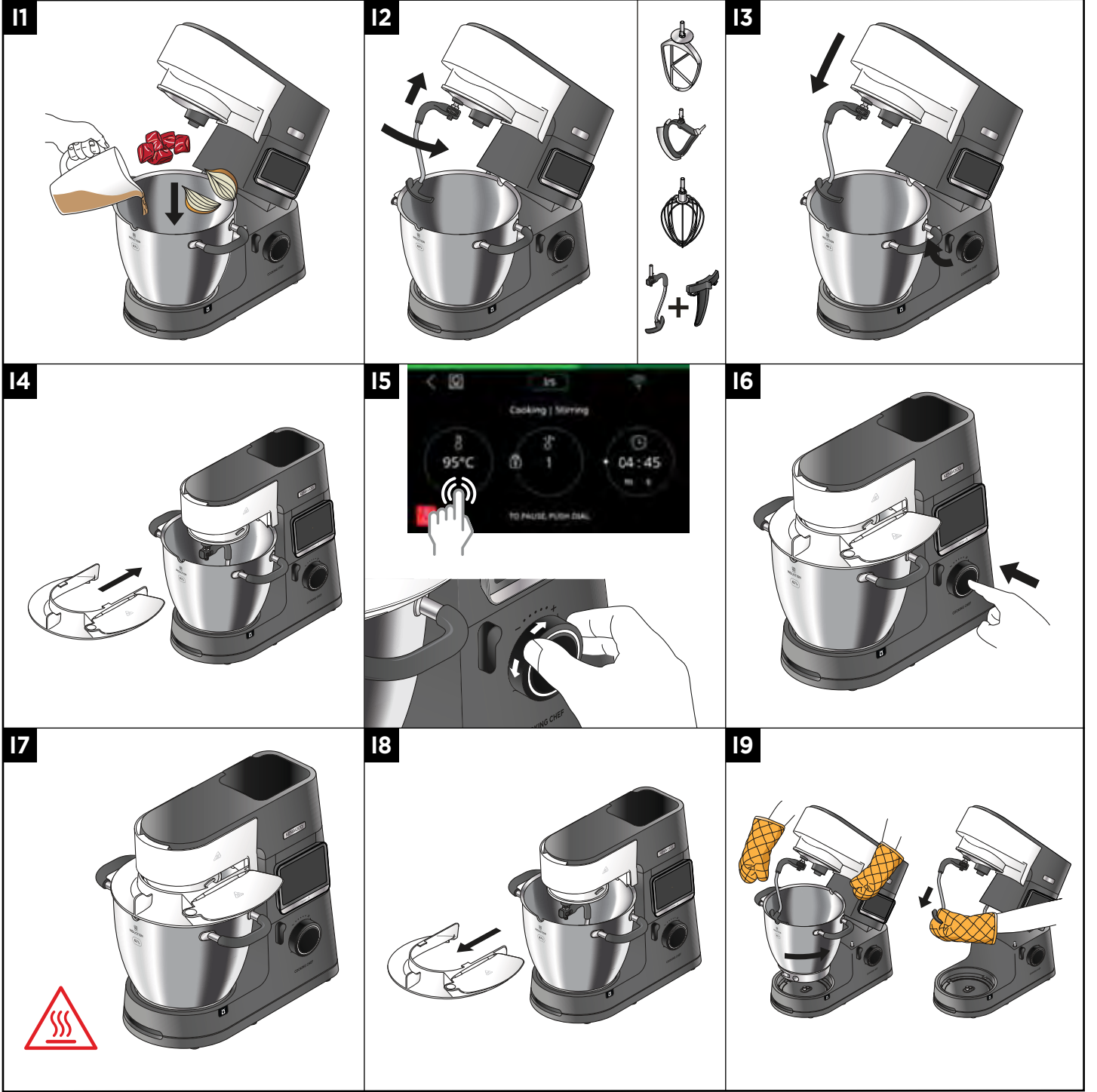
٤ اضغطي على قرص التحكم للبدء.

الوصفات

الوصفة	الأداة المستخدمة	الإعدادات المسبق/ الإعدادات اليدوية	المكونات
كريمة إنجليزية		الإعدادات اليدوية ١٥ دقيقة  1  ٨٥ درجة مئوية 	أضيفي المكونات التالية معاً: ٢٥٠ جرام حليب كامل الدسم ٢٥٠ جرام قشدة مركزة ١ ملعقة شاي خلاصة الفانيليا ٢ ملعقة كبيرة دقيق الذرة ٩٦ جرام صفار البيض، مخفوق ٨٠ جرام سكر ناعم اخلطيهم معاً
أرز بالحليب		الإعدادات اليدوية ١ ساعة  ١٥ دقيقة  1  ٩٥ درجة مئوية 	أضيفي المكونات التالية معاً: ١٥٠ جرام أرز قصير الحبة ١ لتر حليب كامل الدسم ٧٥ جرام سكر ناعم ٢ ملعقة شاي خلاصة الفانيليا

لاستخدام جهاز Cooking Chef - التشغيل اليدوي (وضع الطهي)

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مهم

- توخي الحذر عن التعامل مع أي جزء من الجهاز أو لمسه أثناء استخدام الجهاز في وضع الطهي أو فور الانتهاء من الطهي، وبصفة خاصة السلطانية والأدوات حيث تظل هذه الأجزاء ساخنة لفترة طويلة بعد إيقاف تشغيل الجهاز.
- استخدم المقبضين الموجودين على جانبي السلطانية لإزالة السلطانية وحملها. استخدم قفازات الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة والأدوات الساخنة.

- ١ أضيفي المكونات المراد طهيها.
- ٢ ركي الأداة المطلوبة وواقى الرذاذ.
- ٣ اضبطي الوقت والسرعة ودرجة الحرارة المطلوبة.
- أديري قرص التحكم عكس اتجاه عقارب الساعة لاستخدام فترات التقليل والتشغيل النبضي.
- أديري قرص التحكم في اتجاه عقارب الساعة لاستخدام السرعات المستمرة.
- ٤ اضغطي على قرص التحكم للبدء.
- لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على قرص التحكم. توخي الحذر لأن الوحدة ستكون ساخنة. إذا كنت في وضع الطهي، توخي الحذر لأن الوحدة ستكون ساخنة.
- لإيقاف عملية التسخين في أي وقت، غيري إعداد درجة الحرارة إلى "OFF" (إيقاف التشغيل).

تركيب وإزالة مشبك التقليل المساعد

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مهم

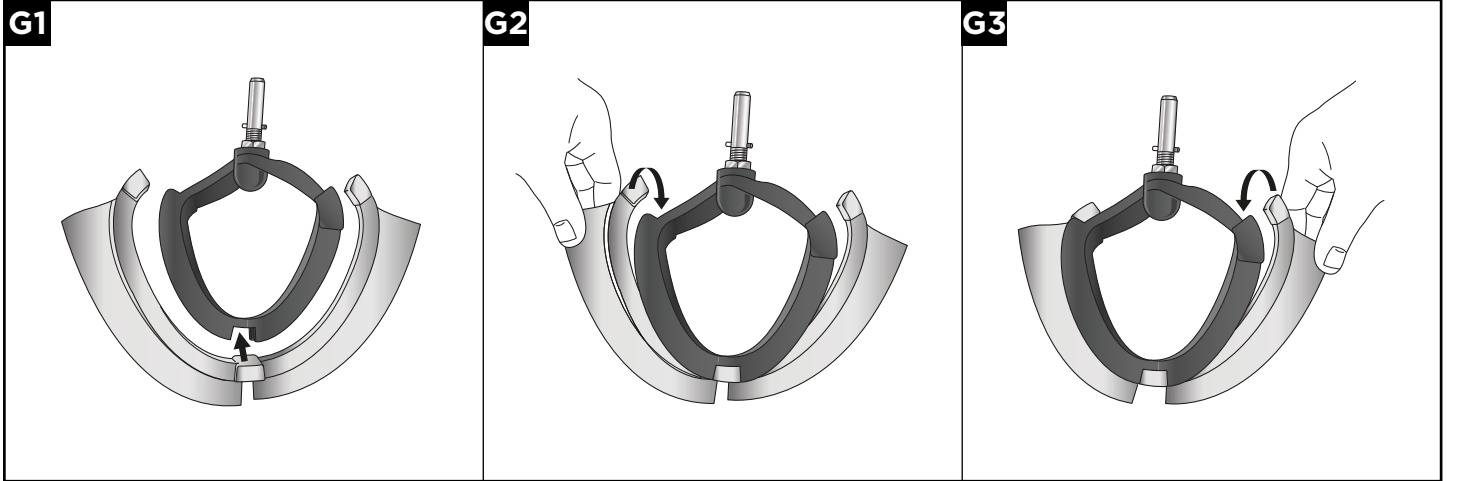
- يجب عدم تركيب مشبك التقليل المساعد عند استخدام مضرب العجين، أو خفاقة البيض، أو أداة العجن، أو مضرب الخلطات الكريمة.
- يمكن استخدام مشبك التقليل المساعد للمساعدة في عملية الخلط.

- ١ أدخل مشبك التقليل المساعد من جانب السلطانية مع توجيه النتوء الرأسي إلى الداخل والمشابك إلى الخارج.
- ٢ لفي المشبك في اتجاه عكس عقارب الساعة في مقابض السلطانية.
- ٣ للإزالة، اعكسي الإجراء السابق.

- ١ لفي رافعة رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة وارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التثبيت.
- ٢ ادفعي الواقي الحراري أعلى الجانب السفلي من رأس الخلاط حتى يتم تركيبه بالكامل.
- إذا كنت تستخدمين جهاز Cooking Chef بدون حرارة، فليس من الضروري تركيب الواقي الحراري ما لم تكوني تستخدمين واقي الرذاذ.
- ٣ ركبي السلطانية على القاعدة. لفي عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيتها في مكانه.
- ٤ ركبي الأداة المطلوبة في مقبض أداة السلطانية أو مقبض أداة التقلب في حالة استخدام أداة التقلب، يتم إدخال السن في التجويف ثم لف الأداة للتعشيق في موضع التثبيت.
- لإزالة أداة، اعكسي الخطوة ٤ الواردة أعلاه. (استخدمي دائماً قفازي الفرن لإزالة الأداة المستخدمة بعد الطهي).
- أداة التقلب - عند استخدام أداة التقلب، يمكن أيضاً استخدام مشبك التقلب لمساعدتك في عملية التقلب، راجعي قسم "تركيب واستخدام مشبك التقلب المساعد". يمكن استخدام أداة التقلب أيضاً مع خفاقة البيض.
- ٥ لخفض رأس الخلاط، ارفعيها قليلاً ولفي رافعة رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة. ثم اخفضيها إلى موضع التثبيت.
- ٥ ضعي واقي الرذاذ على حافة السلطانية وحركيه للأمام حتى يستقر بالكامل في موضعه الصحيح.
- أثناء عملية الخلط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عن طريق أنبوب إدخال المكونات.
- ٧ لإزالة واقي الرذاذ، اسحبي بعيداً عن الجهاز.
- ملحوظة: سيظل واقي الرذاذ مرتبطاً بالواقي الحراري عند رفع رأس الخلاط ما لم تتم إزالته قبل رفع رأس الخلاط.
- ٨ لإزالة الواقي الحراري، ارفعي رأس الخلاط الطاهي حتى تستقر في موضع التثبيت. أزيل الأداة المستخدمة ثم اسحبي الواقي الحراري لأسفل من الجزء السفلي من رأس الخلاط الطاهي الطاهي.
- ملحوظة: لا تقومي بتركيب أو إزالة واقي الرذاذ إلا عندما يكون رأس الخلاط في وضع القفل.
- ٩ يمكن تعديل زاوية العرض في شاشة العرض. لتعديل زاوية شاشة العرض، أمسك الجزء السفلي من الشاشة واسحبي أو ادفعي برفق إلى الموضع المطلوب.

لتجميع مضرب الخلطات الكريمة

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مهم

تزود الخفاقة المرنة مركبة بالفعل ويجب فكها دائماً قبل التنظيف.

- ١ ركبي الخفاقة المرنة بحذر في الملحق (الأداة) عن طريق إدخال قاعدة الخفاقة المرنة في الشق، ثم إدخال أحد جانبي الخفاقة في التجويف قبل تعشيق طرف الخفاقة برفق في موضعه. كرري نفس الخطوات مع الجانب الآخر.

مهم

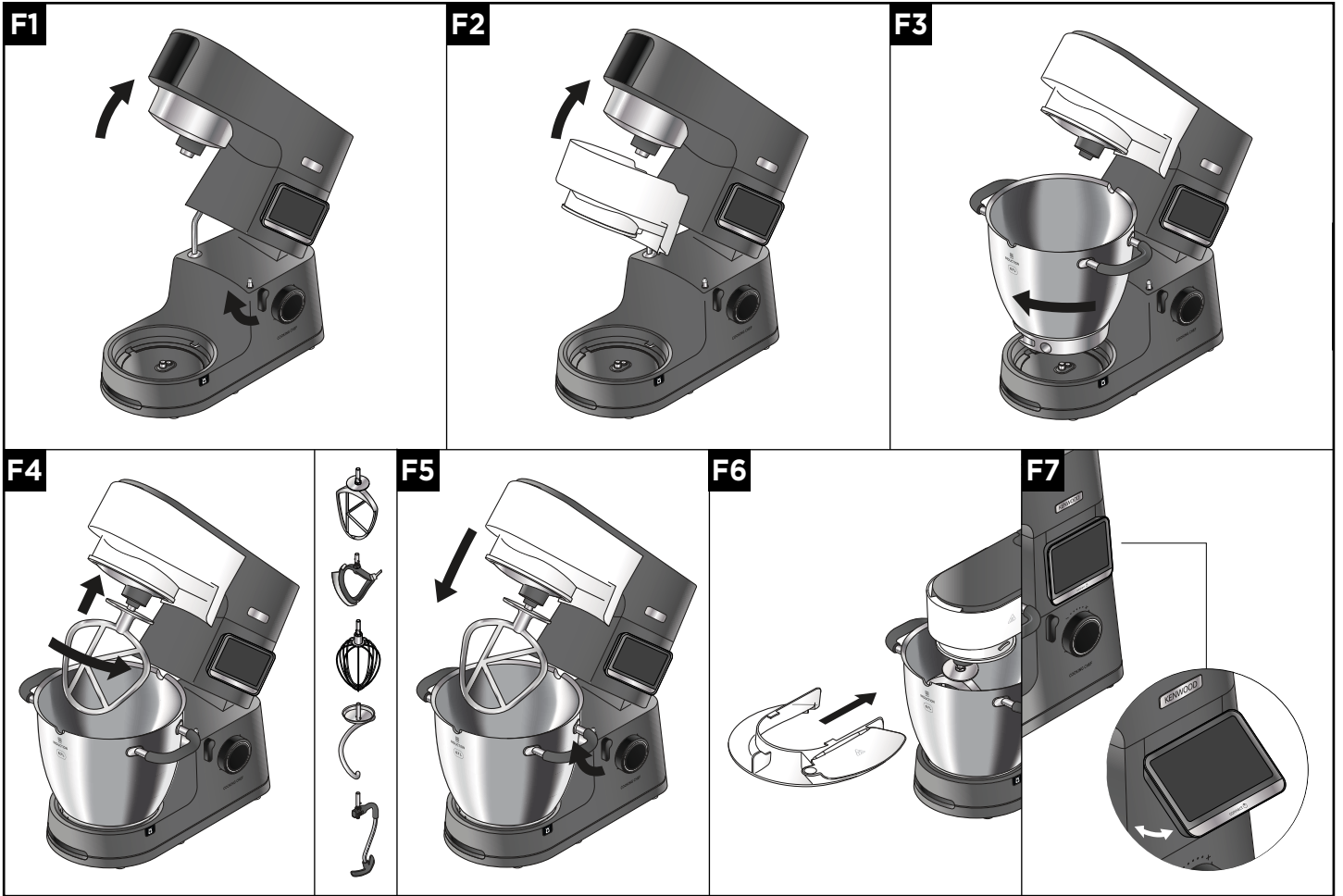
- اتصال Wi-Fi - يعمل مع IEEE802.11b وg وn بتردد ٢,٤ جيجا هرتز فقط.
- التوافق - تطبيق Kenwood & Me متوافق مع أحدث إصدارات نظامي التشغيل iOS وAndroid.
- إعادة تعيين إعدادات المصنع - عند التخلص من الجهاز، من المهم إعادة تعيين إعدادات المصنع له لحماية بياناتك الشخصية.
- يؤدي تحديد هذا الخيار إلى مسح كل بيانات اتصال WiFi المخزنة في الجهاز وإعادة تعيينها إلى إعدادات المصنع.
- إعادة تعيين إعدادات المصنع لجهازك، حدي Settings (الإعدادات) < Factory
- إعادة تعيين الشبكة - استخدمي وظيفة نسيان الشبكة لمسح جميع بيانات WiFi المخزنة على الجهاز.
- للاتصال بشبكة جديدة، يحتاج الجهاز إلى الاقتران مرة أخرى من خلال هاتفك الذكي أو جهازك اللوحي.
- إعادة تعيين شبكة جهازك، حدي Settings (الإعدادات) < Connectivity (الاتصال) < Network Settings (إعدادات الشبكة) < Forget Network (نسيان الشبكة).

سيتيح تطبيق Kenwood & Me التحكم المحدود في جهازك من خلال هاتفك الذكي أو جهازك اللوحي.

- ١ وصلي الجهاز بالتيار الكهربائي واضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف) في الجزء الخلفي من وحدة الطاقة.
- ٢ يمكن تنزيل التطبيق عن طريق مسح رمز الاستجابة السريعة (QR) الذي يظهر على شاشة العرض. (ملاحظة: إذا لم يتم مسح رمز الاستجابة السريعة (QR) عند تشغيل الجهاز لأول مرة، اضغط على رمز wifi في زاوية الشاشة للوصول إلى رمز الاستجابة السريعة).
- ٣ اتبعي التعليمات التي تظهر على الشاشة.

لإعدادات Cooking Chef

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مهم

- تأكد من نظافة منطقة الحث ومستشعرات درجة الحرارة والسطح الخارجي لقاعدة السلطانية. يؤثر الفشل في القيام بهذا الإجراء مستشعر درجة الحرارة مما أدى إلى ضعف أداء الطهي.
- لا تستخدم أداة التقلب مع أداة العجن، أو مضرب العجين، أو مضرب الخلطات الكريمة.

مجموعة واقية الرذاذ

- تتكون مجموعة واقية الرذاذ من قطعتين: الواقي الحراري وواقي الرذاذ.
- الواقي الحراري مخصص لحماية رأس الخلاط من البخار الناتج أثناء عملية الطهي.
- يجب عدم تركيب واقية الرذاذ على السلطانية إلا إذا كان مستخدماً مع الواقي الحراري.
- لا تقومي بتركيب وإزالة واقية الرذاذ إلا عندما يكون رأس الخلاط في وضع القفل.

مخارج الملحقات

- ① مخرج السرعة العالية (H2O)
- ② مخرج السرعة المنخفضة (220)
- ③ مقبس أداة السلطانية
- ④ مقبس أداة التقليب

الخلاط

- ⑤ غطاء مخرج السرعة العالية
- ⑥ رأس الخلاط
- ⑦ غطاء مخرج السرعة المنخفضة
- ⑧ سلطانية جهاز شيف الطهي
- ⑨ رافعة رأس الخلاط الطاهي الطاهي
- ⑩ قرص التحكم
- ⑪ مفتاح التشغيل/الإيقاف
- ⑫ شاشة العرض
- ⑬ فتحة التصريف
- ⑭ قاعدة السلطانية/منطقة الحث
- ⑮ فتحات التهوية
- ⑯ مستشعرات درجة الحرارة
- ⑰ واقى حراري
- ⑱ سداة إحكام مطاطية (قابلة للفك والتركيب)

⑲ مانع الرذاذ

⑳ غطاء أنبوب إدخال المكونات

㉑ مضرب العجين K

㉒ مضرب الخلطات الكريمة

㉓ خفاقة البيض

㉔ أداة العجن

㉕ أداة التقليب

㉖ مشبك التقليب المساعد

㉗ معلقة التقليب لدرجات الحرارة المرتفعة

㉘ مكشطة العجين

㉙ مفتاح ربط

ملحق التبخير (اختياري)

㉚ دعامتا المقبضين

㉛ حلقة السند

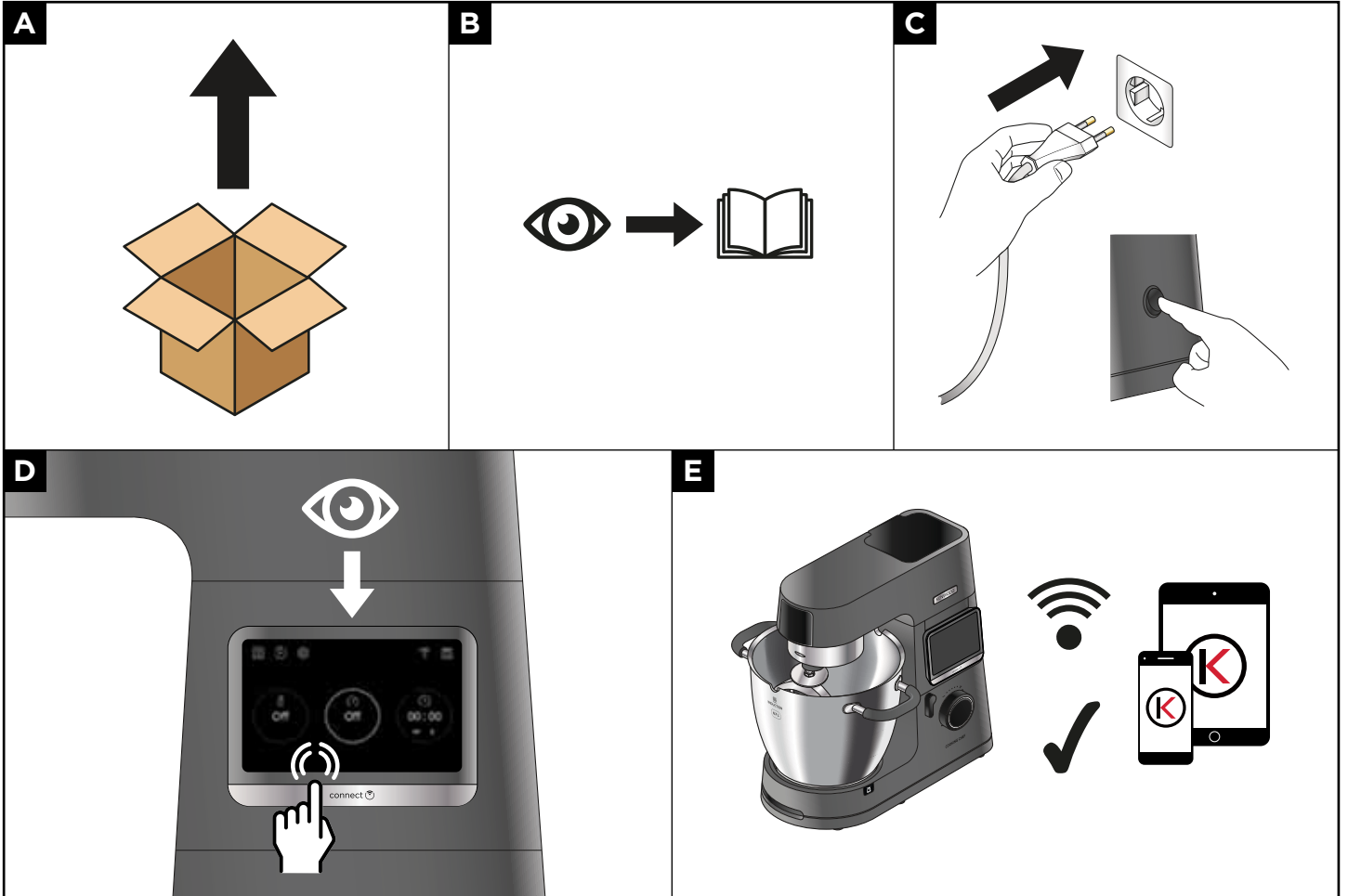
㉜ مقبضان قابلان للطي

㉝ صينية قابل للفك والتركيب

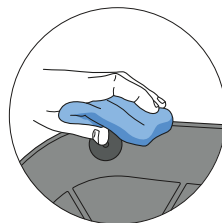
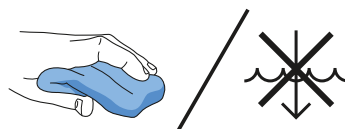
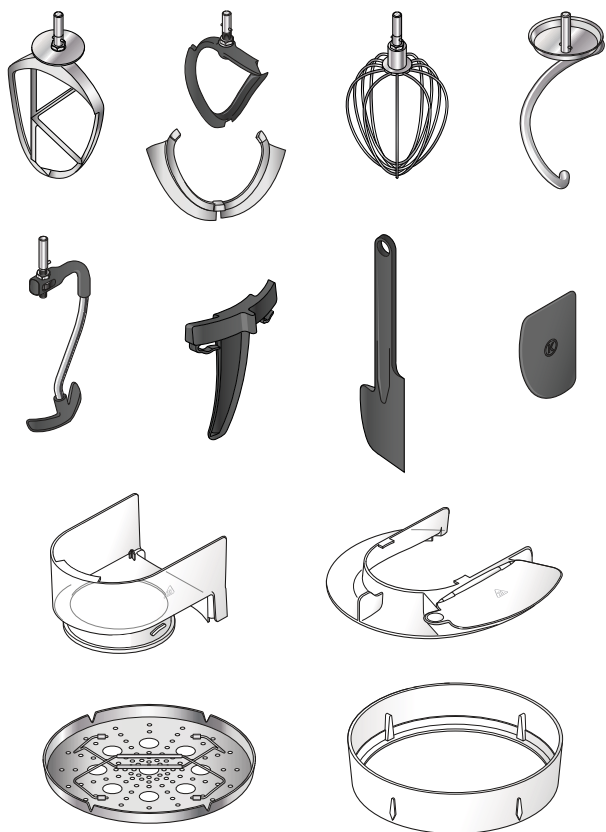
㉞ حامل البيض

Kenwood & Me بتطبيق

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام







قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكد من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي.
- يتوافق هذا الجهاز مع متطلبات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.
- يتوافق هذا الجهاز مع المتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة بالتنظيمات الأوروبية 2014/53/EU

- قبل الاستخدام لأول مرة، اغسلي الأجزاء: راجعي "العناية والتنظيف".

العناية والتنظيف (ارجعي إلى المخطط S)

- دائماً أوقف التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر القليل من الشحوم على مخرج السرعة البطيئة ② عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر طبيعي - ما عليك سوى مسحه.
- قد يظهر على الأسطح المعدنية لمستشعرات درجة الحرارة آثار تآكل أثناء الاستخدام العادي. لن يؤثر ذلك على أداء الجهاز.
- لا تترك مضرب الخلطات الكريمة مركباً في الخلاط عندما لا يكون قيد الاستخدام.

الجهاز وأغطية المخارج

- امسحي بقطعة قماش مبللة ثم جففي (بما في ذلك الأرجل في الجانب السفلي من الجهاز).
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.

مضرِب الخلطات الكريمة

- أزيلِي دائماً الخفاقة المرنة عن الملحق (الأداة) قبل التنظيف.
- اغسلي الخفاقة المرنة والملحق (الأداة) في محلول ماء وصابون ساخن ثم جففيهما جيداً. أو بطريقة أخرى، يمكن غسل هذه الأجزاء في غسالة الأطباق.
- ملاحظة: يرجى فحص حالة جسم الأداة قبل وبعد الاستخدام وأيضاً فحص حالة شفرة المضرب بانتظام واستبدالها في حالة ظهور أي من علامات التآكل.

السلطانية والأدوات وواقِي الرذاذ ومشبك التعثر

- تُغسل يدوياً، ثم تجفف جيداً أو تُغسل في غسالة الأطباق (ارجع إلى المخطط S).
- يحظر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدأ. استخدم الخلية لإزالة الطبقة الجيرية.
- في حالة التصاق أو احتراق الطعام داخل السلطانية، أزيلِي أكبر كمية ممكنة باستخدام الملعقة المزودة. املئي السلطانية بمحلول ماء وصابون دافئ واتركيها منقوعة.
- أزيلِي أي رواسب صعبة باستخدام فرشاة مصنوعة من النايلون.
- أي تغير في لون السلطانية لن يؤثر على الأداء.

فتحة التصريف

- تأكد من خلو هذه المنطقة من الطعام. إذا لزم الأمر استخدم منظف أنابيب (سلاكة مواسير) أو طرف مدبب من القطن لتنظيفها.

مستشعرات درجة الحرارة

- امسحي بقطعة قماش رطبة ثم جففي تماماً. يحظر استخدام مواد كاشطة أو أدوات حادة لتنظيف المستشعرات.

ملحق التبخير

- افصلي الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي قبل إزالة الملحق عن الخلاط الطاهي.
- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.
- يمكن غسل جميع الأجزاء في محلول ساخن من الماء والصابون ثم التجفيف الجيد. أو بطريقة أخرى يمكنك أيضاً غسلها في غسالة الأطباق.
- الماء العادي والأطعمة تحتوي على أملاح وأحماض والتي في بعض الأحيان قد تؤثر على الأسطح المعدنية مثل السطح الداخلي لسلطانية الخلاط. في حالة حدوث مثل هذه الحالات، نظفي السطح الداخلي بفرشاة من النايلون ومنظف غير كاشط أو منظف معتمد للصلب عديم الصدأ.

- في حالة ترك الجهاز دون ملاحظة في وضع الطهي، فيجب الانتباه التالي:-
 - تأكدي من اتباع التعليمات فيما يتعلق بدرجات الحرارة والسعات القصوى؛
 - تأكدي من توجيه الجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال وبعيداً عن حافة سطح العمل؛
 - تحقق من تقدم عملية الطهي بانتظام للتأكد من إضافة كمية كافية من السائل حتى لا يحدث احتراق للطعام قيد الطهي.
- **يحظر** استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
 - **يحظر** استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
 - **يحظر** تجاوز السعات القصوى المحددة وفي حالة استخدام سخان الحث يحذر تجاوز السعة القصوى المحددة للتعبة وهي ٣ لترات ويشار إلى سعة التعبة القصوى بعلامة داخل السلطانية.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع أي جزء من الجهاز أو لمسه عند استخدامه في وضع الطهي أو بعد الطهي، وعلى وجه الخصوص، السلطانية، وواقى الرذاذ، والأدوات لأنها ستظل ساخنة لفترة طويلة بعد إيقاف تشغيل الجهاز. استخدم المقبضين لإزالة السلطانية وحملها.
- استخدم قفازي الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة وأدوات الخلط الساخن.
- يشير  الرمز أدناه الموجود على المنتج إلى أن السطح يمكن أن يسخن أثناء الاستخدام.
- توخي الحذر دائماً عند إزالة أدوات السلطانية بعد الاستخدام لفترة طويلة لأنها قد تصبح ساخنة. سيظل الجانب السفلي من السلطانية ساخناً لفترة طويلة بعد توقف التسخين.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع مفرش حماية سطح العمل واستخدامه عند وضع السلطانية على الأسطح الحساسة للحرارة.
- توخي الحذر دائماً من هروب البخار من سلطانية الخلط، خاصة عند فتح الغطاء العلوي في واقى الرذاذ أو عند رفع رأس الخلط.
- في حالة نقل مكونات الطعام الساخنة من الخلط إلى المازج، اسمحي دائماً للمكونات بأن تبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها داخل المازج.
- استخدم فقط السلطانية والأدوات المزودة مع هذا الجهاز. يحذر استخدام السلطانية مع أي مصدر حراري آخر.
- **يحظر** تشغيل الجهاز في وضع الطهي عندما تكون السلطانية فارغة.
- للتشغيل الصحيح والأمن لسخان الحث تأكدي من نظافة وجفاف قاعدة السلطانية ومستشعرات درجة الحرارة قبل الطهي.
- يجب عدم وضع الأشياء المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على قاعدة السلطانية/منطقة الحث لأنها قد تصبح ساخنة.
- 0 تستخدم في الجهاز للقلي الشديد للمكونات الغذائية.
- تأكدي دائماً طهي الأطعمة تماماً قبل تناولها.
- لا تتجاوزي سعة ٢٥٠ مل عند الطهي باستخدام الزيت.
- ينبغي تناول الأطعمة بعد فترة وجيزة من الطهي أو تركها لتبرد بسرعة ثم تجميدها في أسرع وقت ممكن.

وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT) - للخلط بسرعة عالية عند درجات حرارة ٦٠ درجة مئوية فأكثر.

- يجب عدم استخدام هذه الوظيفة إلا مع خفاقة البيض و/أو أداة التقليب.
- يجب عدم تجاوز الحد الأقصى لسعة الطهي والذي يبلغ ٣ لترات.
- تأكدي من تركيب واقى الرذاذ.
- يجب عدم ترك الجهاز دون مراقبة.

مضرب الخلطات الكريمة

- غير مناسب للاستخدام عند الطهي باستخدام الزيت.

ملحق التبخير

- ينتج هذا الملحق بخاراً مما قد يسبب حدوث حروق.
- توخي الحذر حتى لا تصابي بحروق نتيجة الأبخرة المتصاعدة عن سلة التبخير وخاصة عند إزالة مانع الرذاذ أو رفع غطاء أنبوب إدخال المكونات.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع الأجزاء؛ أي سائل، أو تكتيف، أو جزء من ملحق التبخير، أو جزء من جهاز المطبخ المتكامل سيكون ساخناً جداً. استخدم قفازات الفرن.
- قومي دائماً بفصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل إزالة الأجزاء أو التنظيف.

- اطهي اللحوم والدواجن والأسماك والمأكولات البحرية بشكل تام. ولا تطهي هذه الأطعمة وهي مجمدة.
- 0 تعيدي تسخين الأطعمة المطهية في المبخر.

استهلاك الطاقة

- مع وجود مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل في وضع "I" ومنفذ شبكة Wi-Fi منشطاً أو معطلاً.
 - ينتقل تلقائياً إلى وضع OFF (إيقاف التشغيل) بعد ٢٠ دقيقة من عدم النشاط وتنطفئ شاشة العرض.
 - طاقة وضع OFF (إيقاف التشغيل): < ٠,٣ وات.
- مع وجود مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل في وضع "O"،
 - التحول التلقائي إلى وضع Off (إيقاف التشغيل): غير منطبق.
 - طاقة وضع Off (إيقاف التشغيل): < ٠,٣ وات.

ملاحظة هامة - بالنسبة لمستخدمي الأجهزة الطبية الإلكترونية المزروعة

كما هو الحال مع كل منتجات التسخين بالحث، ينتج هذا الجهاز مجالات مغناطيسية قصيرة المدى. في حالة تواجد أي مستخدم للجهاز أو شخص على مقربة من الجهاز مع استخدام هذا المستخدم أو الشخص لجهاز تنظيم ضربات القلب أو غيرها من الأجهزة الطبية المزروعة النشطة، فيرجى استشارة الطبيب قبل استخدام هذا الجهاز وذلك بشأن احتمالية عدم التوافق لمنع حدوث أي مخاطر على الصحة.

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيل مكوّنات التغليف وآية ملصقات. (يجب عدم إزالة أي ملصقات من قاعدة الجهاز).
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- تأكدي دائماً من أن مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل في وضع "O" (إيقاف التشغيل) قبل فصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الأدوات/الملحقات، وبعد الاستخدام، وقبل التنظيف.
- حافظي دائماً على أجزاء الجسم، والشعر، والمجوهرات، والملابس الفضفاضة بعيداً عن الأجزاء المتحركة والملحقات المثبتة.
- يحظر وضع أصابعك في آلية المفصلة.
- يحظر تجاوز الكميات والسرعات القصوى المذكورة في مخطط الاستخدام الموصى به (راجع المخططين K و P).
- توخي الحذر إذا تم سكب السائل الساخن في السلطانية لأنه قد يخرج من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخي الحذر دائماً عند رفع هذا الجهاز لأنه ثقيل. تأكدي من أن الرأس مقفل ومن أن السلطانية، والأدوات، وأغطية الخارج، والسلك مثبتين بإحكام قبل الرفع.
- عند تحريك الجهاز، أمسكيه دائماً من القاعدة ورأس الخلاط. لا ترفعي الجهاز أو تحمليه عن طريق مقبض السلطانية أو عن طريق الملحقات المثبتة على مخرج السرعة البطيئة أو مخرج السرعة العالية.
- يحظر ترك سلك الكهرباء متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحظر إحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحظر إدخال أي جسم خلال فتحات التهوية.
- عند استخدام هذا الجهاز تأكدي دائماً من وضعه بعيداً عن حافة سطح العمل. تأكدي من ترك مسافة ١٠ سنتيمتر على الأقل بين الجهاز والحوادث وتأكدي من عدم انسداد فتحات التهوية. يحظر وضع الجهاز أسفل خزانة المطبخ المعلقة.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا تستخدم القوة المفرطة عند الضغط على الشاشة التي تعمل باللمس **ويحظر** استخدام أداة حادة لتشغيلها.
- لا تستخدم القوة المفرطة عند الضغط على الشاشة التي تعمل باللمس ويحظر استخدام أداة حادة لتشغيلها.
- يستخدم سلك الإمداد بالكهرباء لتقليل المخاطر الناجمة عن التشابك والتعثر. يمكن استخدام أسلاك الإطالة في حالة توخي الحذر عند استخدامها. في حالة استخدام سلك إطالة:
 - يجب أن تتماشى فئة التصنيف الكهربائي لسلك الإطالة إلى حد تام مع فئة التصنيف الكهربائي للجهاز.
 - يجب توخي الحذر عند استخدام سلك الإطالة ولفه أو ضبطه على نحو يحول دون تدليه عن سطح العمل أو المنضدة، مما يتسبب في سحبه عن طريق الأطفال دون قصد فينتج عن ذلك تعثرهم ووقوعهم.
 - يجب أن يكون سلك التمديد سلكاً مؤرضاً من ٣ أسلاك. تم إدراج التصنيف الكهربائي للجهاز في الجزء السفلي من الوحدة.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة ومنهم من هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- تعتمد السعة القصوى على ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملاً أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حملاً أقل.
- هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة مؤقت زمني خارجي أو جهاز تحكم عن بعد خارجي.
- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات، حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- لا تشغلي جهازك بالقرب من الحافة أو تعلقه على سطح العمل أو تستخدم القوة عند تركيب الملحق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.
- يحظر استخدام ملحق غير مصرح به.
- لا تستخدم أكثر من مخرج واحد (مقبس أدوات السلطانية ومخرج السرعة البطيئة) في المرة الواحدة.
- تأكدي من تركيب السلطانية دائماً عند تشغيل الجهاز عند استخدام أداة السلطانية.

وضع الطهي

- كما هو الحال مع جميع أجهزة الطهي بالحث، لا تضعي بطاقات الائتمان أو الوسائط الممغنطة أو المعدات الإلكترونية الحساسة بالقرب من الجهاز أثناء استخدامه.
- يحظر ترك الجهاز دون مراقبة عندما يكون في وضع غير وضع الطهي .

- معلومات مهمة للسلامة ٢٠.٣-٢٠.٢
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي ٢٠.٤
- العناية والتنظيف ٢٠.٥-٢٠.٤
- قائمة الأجزاء ٢٠.٧-٢٠.٦
- الاتصال بتطبيق Kenwood & Me ٢٠.٨-٢٠.٧
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٠.٧-٦٧.٠
- إعدادات Cooking Chef ٢٠.٩-٢٠.٨
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٠.٩-٢٠.٨
- لتجميع مضرب الخلطات الكريمة ٢٠.٩
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٠.٩
- تركيب وإزالة مشبك التقليب المساعد ٢١.٠
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢١.٠
- لاستخدام جهاز Cooking Chef - التشغيل اليدوي (وضع الطهي) ٢١٢-٢١١
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢١٢-٢١١
- وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT) ٢١٢
- الوصفات ٢١٢
- لاستخدام جهاز Cooking Chef - التشغيل اليدوي (عدم الطهي) ٢١٦-٢١٣
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢١٤-٢١٣
- مخطط الاستخدام ٢١٦-٢١٥
- أدوات السلطانية (سرعات التشغيل ودرجات الحرارة الموصى بها) ٢١٧
- لاستخدام جهاز Cooking Chef - شرح شاشة العرض ٢١٨
- إعدادات درجة الحرارة والسرعة ٢١٩
- لاستخدام جهاز Cooking Chef - الملحقات ٢١٩
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢١٩
- الوصفات ٢٢٠
- لاستخدام جهاز Cooking Chef - وظيفة الوزن ٢٢٠
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٢٠
- لاستخدام جهاز Cooking Chef - إعدادات مسبقة تعمل بلمسة بسيطة ٢٢١
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٢١
- مخطط استخدام الإعدادات المسبقة ٢٢٣-٢٢٢
- لاستخدام جهاز Cooking Chef - ملحق التبخير ٢٢٦-٢٢٤
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٢٥-٢٢٤
- مخطط الاستخدام ٢٢٦
- ضبط الأداة ٢٢٧
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٢٧
- تحديثات البرنامج ٢٢٨
- الصيانة ورعاية العملاء ٢٢٩
- دليل اكتشاف المشكلات وحلها ٢٣٢-٢٣٠
- معلومات التصميم الانكولوجي، ٢٣٣

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com