

KENWOOD

KM080 series

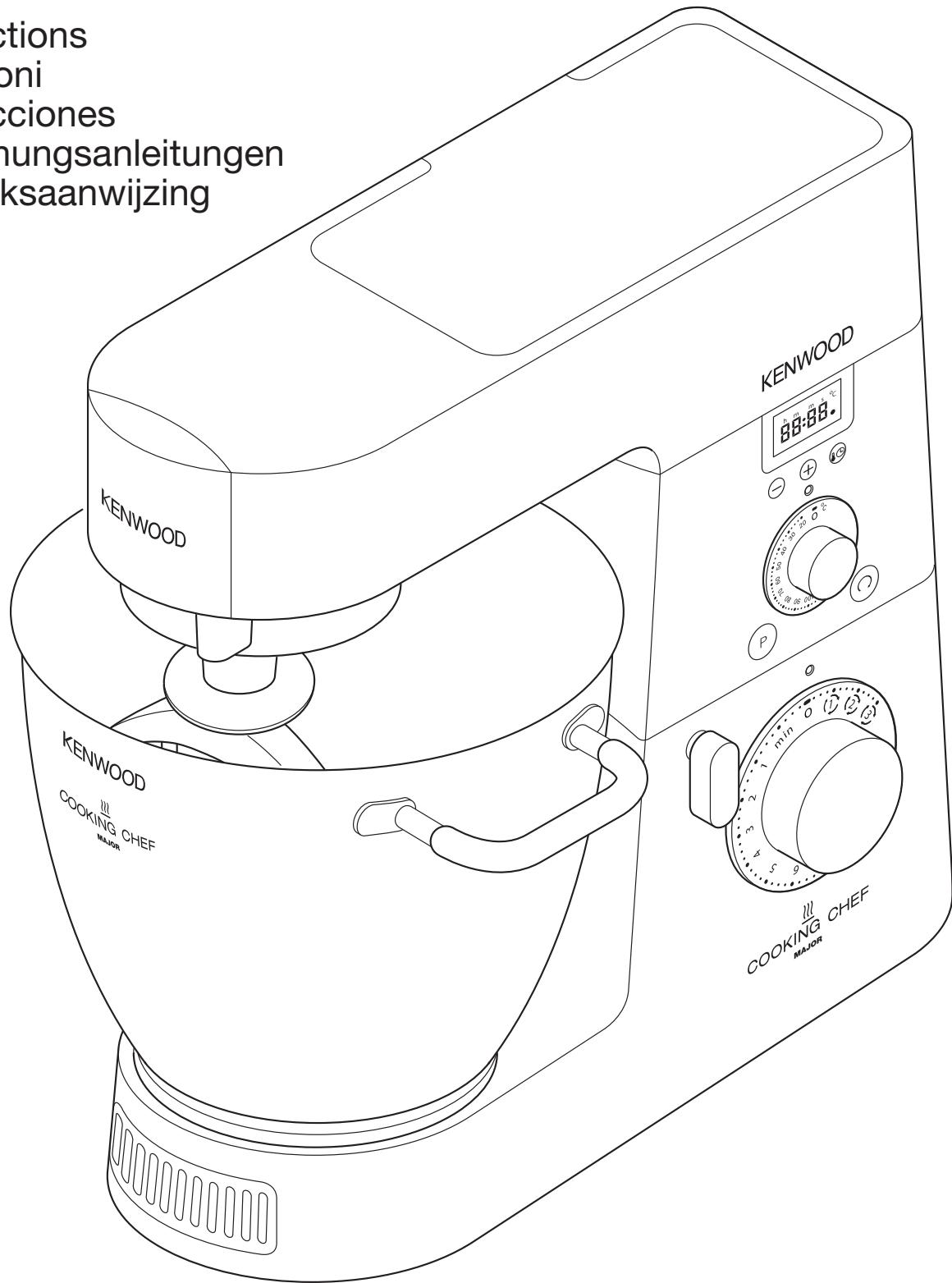
instructions

istruzioni

instrucciones

Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing



English **3 - 19**

Dansk **20 - 37**

Svenska **38 - 55**

Norsk **56 - 73**

Suomi **74 - 91**

Türkçe **92 - 109**

Česky **110 - 127**

Magyar **128 - 145**

Polski **146 - 163**

Slovenčina **164 - 181**

Українська **182 - 198**

عربی **۲۱۴ – ۱۹۹**

English

before using your Kenwood appliance

- **Read these instructions carefully and retain for future reference.**
- Remove all packaging and any labels.

know your Kenwood Cooking Chef Kitchen Machine

safety

important note - electronic medical implants

- Like all induction heating products, this appliance generates short-range magnetic fields. If any user or person in close proximity has a pacemaker or other active implants, please consult a doctor before use, concerning any possible incompatibility to prevent any risk to health.
- Switch off and unplug the appliance before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep body parts, jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- Never put your fingers etc., into the hinge mechanism.
- Never leave the appliance on unattended.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care', page 16.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities on page 13 and when using the induction heater never exceed the 3 litre maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- When using an attachment, read the safety and usage instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cook mode or after cooking, IN PARTICULAR THE BOWL, SPLASHGUARD AND TOOLS as they will remain HOT long after the appliance has been switched off. Use the handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot mixing tools.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use the work surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
- Be careful of steam escaping from the mixer bowl particularly when opening the lid in the splashguard or when raising the mixer head.
- If transferring hot food from the mixer to the liquidiser, always allow the ingredients to cool to room temperature before placing in the liquidiser.
- Only use the bowl and tools supplied with this appliance. Never use the bowl with any other heat source.
- Never operate the appliance in the cook mode with the bowl empty.
- Never insert anything through the air vents.
- When using this appliance ensure it is positioned on a level surface away from the edge. Make sure it is at least 10 cm from walls and ensure that the vents are not blocked. Do not position below overhanging cupboards.
- For the correct and safe operation of the induction cooker ensure that the bowl base and temperature sensors are clean and dry before cooking.
- As with all induction cooking appliances do not place credit cards, magnetic media or sensitive electronic equipment near to the appliance when in use.
- Do not use the appliance for deep frying foods.
- Always ensure food is thoroughly cooked before eating.
- Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using for the first time

Wash the parts: see 'care and cleaning' page 16.

introduction

Thank you for buying this Kenwood Cooking Chef Kitchen Machine, we hope you will enjoy many years use.

Kenwood has nearly 60 years of experience and expertise in developing our Kitchen Machines and their wide variety of attachments. Kenwood Chef Kitchen Machines are renowned for being more than just a food mixer.

In the development of Cooking Chef we have taken the well-known versatility of the Chef a step further by introducing integrated Induction Cooking directly beneath the mixing bowl. You can now enjoy all of the benefits of everyday 'cold bowl' planetary mixing when preparing your favourite cakes, pastries and dough, plus the added advantage of heating and cooking directly in the bowl combined with planetary mixing. The opportunities are endless.

The Kenwood Cooking Chef with its range of optional attachments truly is the complete food preparation system.

Strong, Reliable, Versatile, Kenwood.

What is Induction Cooking and how does it work?

Induction cooking is an advanced cooking method that employs the principles of electromagnetic induction. When an electric current is passed through a copper coil in the induction cooking area it creates an electro-magnetic field. When the Cooking Chef bowl is locked into position the circuit is completed by a special layer of stainless steel in the bowl base. In turn this creates a large amount of thermal energy that passes through to the contents of the bowl, thus heating the food.

Induction cooking is extremely energy efficient because it only produces heat in the base of the bowl. Other heating methods such as gas hobs waste almost 50% of the heat energy around the sides of the pan. Indeed the Induction cooking area on your Cooking Chef only feels hot during and immediately after cooking because of the heat transferred back from the contents of the bowl. All of this means that Induction cooking is very efficient, very safe and very clean.

The cooking functionality of your Kenwood Cooking Chef is similar to using a saucepan on your cooker hob. The added advantage is that the Chef will automatically stir your food and regulate the cooking temperature to your precise requirements, leaving you free to confidently perform other tasks in your kitchen.

The Cooking Chef uses induction heating technology which is extremely efficient. When compared to cooking on a gas or electric hob, you may find that cooking times are reduced or that you need to cook on a lower temperature. This should be considered when using your appliance for the first time or when experimenting with a new recipe. Make sure that if you start cooking at a high temperature, you keep watching and reduce the heat when necessary to stop food burning and sticking to the bowl, just as you would with your saucepan. Generally the Cooking Chef will automatically heat the food to your desired temperature in the quickest possible time. It is therefore not necessary to set the temperature higher than you require in order to reduce cooking times. At this stage you should also pay attention to the frequency of the stir settings. When cooking at higher temperatures you may find it necessary to stir constantly using stir setting (1). Stir settings (2) and (3) are useful in maintaining the consistency of your food during longer cooking periods on a low simmer.

Selection of the correct bowl tool is also important at this stage. Further on in this book we have suggested the most appropriate uses for each tool and with experience you will quickly understand which is best for each task. When cooking you will find that the high temperature flexible beater is best used to obtain a very smooth consistency for sauces and creams, whereas the stirring tool is better when cooking foods that need to maintain a more solid consistency, such as stews, casseroles, ragouts etc. Our recipe book recommends the best tools for each recipe, and you may also find that changing the tool for different processes during your meal preparation gives better results.

During cooking and immediately afterwards, the bowl, splashguard and bowl tool will be hot – just as your saucepan would be. Please take care when touching any of these. It is important to also remember that the cooking process will generate steam and condensation so take care when looking into the bowl, lifting the food chute lid or the Cooking Chef/machine head to view or access the bowl. You should also warn others when the machine is cooking or hot so they will also be careful. When touching or removing hot parts it is advised to use oven gloves and only carry the bowl using the handles provided. You may also find the work surface protection mat useful to protect heat sensitive surfaces.

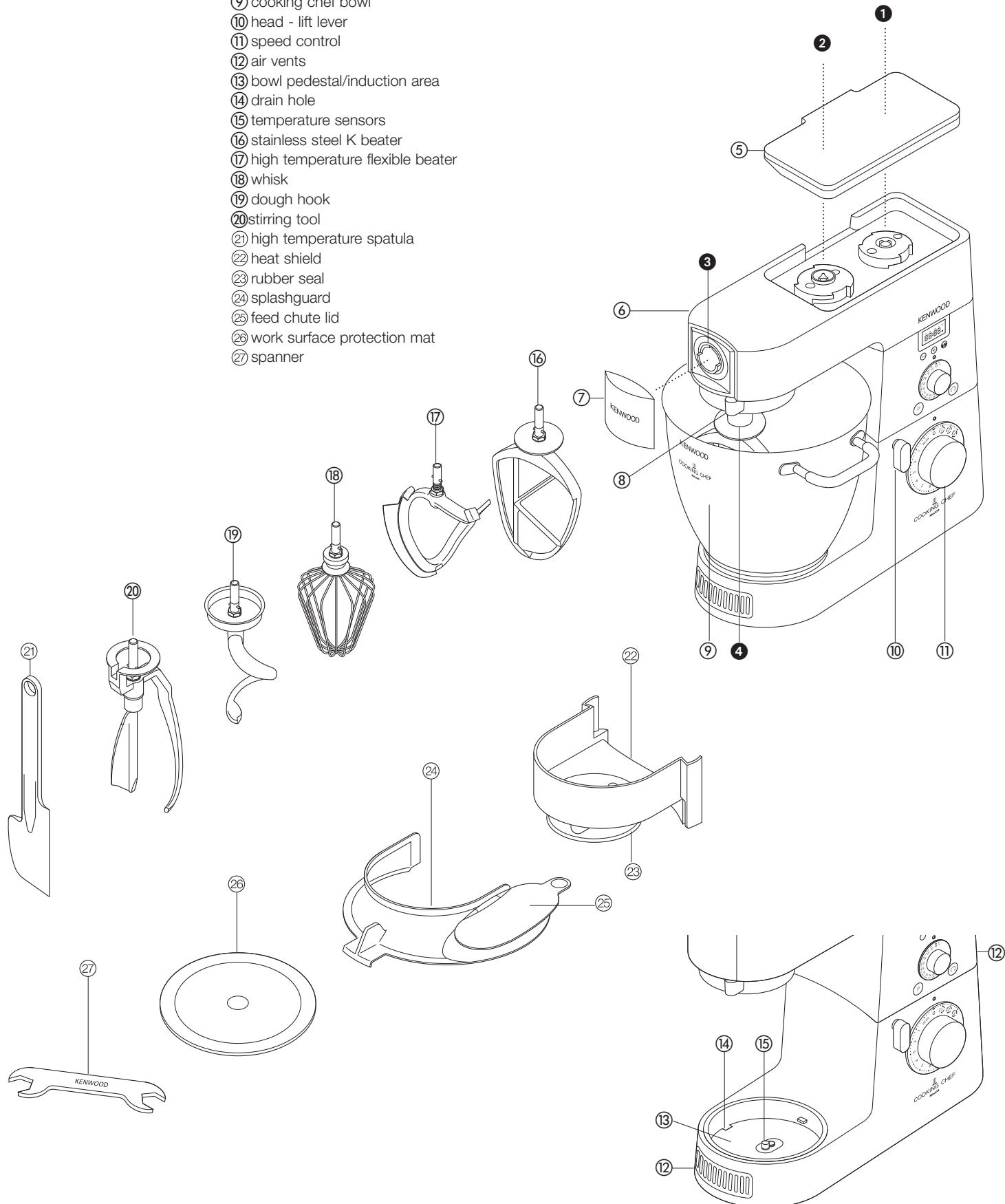
When heating liquids or food with a high water content, the accuracy of the temperature reading is usually within +/- 5°C. The accuracy of the temperature display and control will vary depending upon the consistency of your bowl contents, the volume of your bowl contents, the frequency of stirring and the bowl tool that is used. Again this is similar to cooking on a hob, for example, where a large quantity of food in a large saucepan is heated but not stirred thoroughly. The food will be hot at the base of the saucepan, or even burnt, whereas the food near the top will be much cooler.

In addition to the temperature display the machine has a small blue LED. This will flash until the machine has reached the selected temperature. Once the required temperature is reached the light will stop flashing. However, you should note that when you add further ingredients to the bowl the blue LED will begin to flash again as the temperature of the bowl contents will be reduced by cold ingredients. You may also notice the static light begin to flash if the mixing frequency is increased.

You will quickly find that your Kenwood Cooking Chef is simple to use and will help make your everyday food preparation easy.

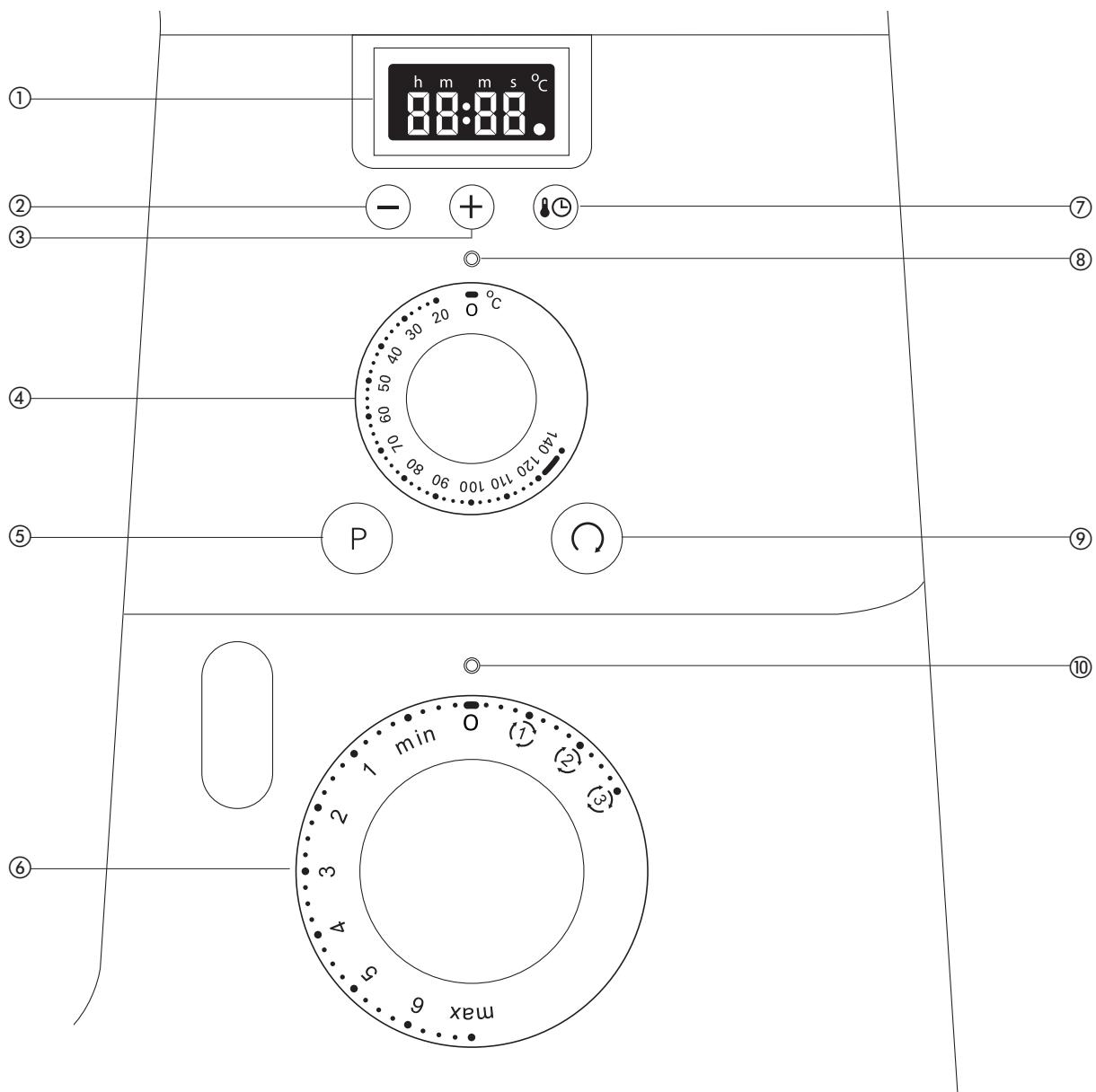
know your Kenwood Cooking Chef

- attachment outlets
 ① high speed outlet
 ② medium speed outlet
 ③ slow speed outlet
 ④ tool socket
- the mixer
 ⑤ medium/high speed outlet cover
 ⑥ mixer head
 ⑦ slow speed outlet cover
 ⑧ slow speed outlet lever
 ⑨ cooking chef bowl
 ⑩ head - lift lever
 ⑪ speed control
 ⑫ air vents
 ⑬ bowl pedestal/induction area
 ⑭ drain hole
 ⑮ temperature sensors
 ⑯ stainless steel K beater
 ⑰ high temperature flexible beater
 ⑱ whisk
 ⑲ dough hook
 ⑳ stirring tool
 ㉑ high temperature spatula
 ㉒ heat shield
 ㉓ rubber seal
 ㉔ splashguard
 ㉕ feed chute lid
 ㉖ work surface protection mat
 ㉗ spanner



control panel

- ① timer/temperature display
- ② timer decrease button
- ③ timer increase button
- ④ temperature control
- ⑤ pulse button/high speed, high temperature whisk button
- ⑥ speed control
- ⑦ timer/temperature selector button
- ⑧ temperature indicator light
- ⑨ fold button
- ⑩ speed control indicator light



adjusting the height of the tools

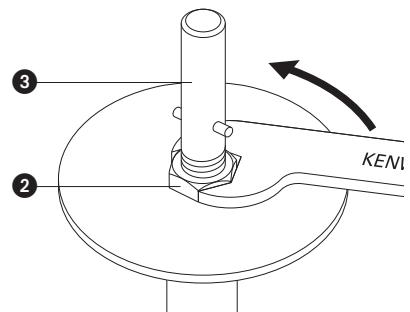
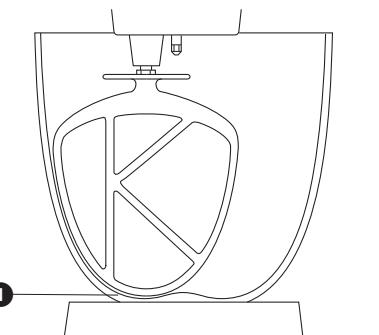
Please refer to page 9 on how to assemble the mixer.

whisk, stainless steel K beater, stirring tool

For best performance the whisk, K beater and stirring tool should be **almost** touching the bottom of the bowl **1**. If necessary adjust the height using the spanner provided.

Here's how:

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



high temperature flexible beater - this tool should just touch the bottom of the bowl.

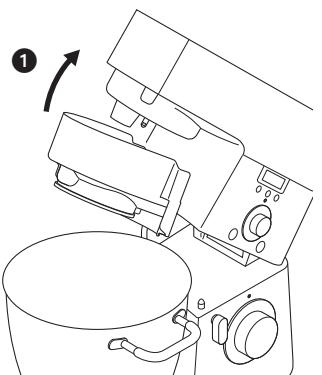
dough hook - this tool is set at the factory and should require no adjustment.

to fit and use your splashguard assembly

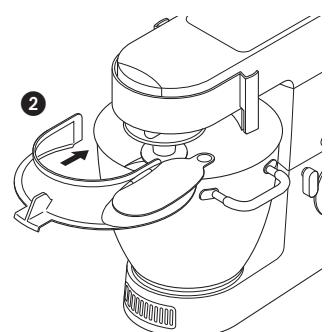
The splashguard assembly consists of 2 pieces: the heat shield and the splashguard.

The heat shield must be fitted during cooking operations otherwise the mixer will not operate and error code E:03 will be displayed. The heat shield is to protect the mixer head from steam produced during the cooking process.

If necessary both the heat shield and the splashguard can be fitted to retain ingredients in the bowl e.g. when mixing light ingredients such as flour and icing sugar, or when cooking ingredients where moisture needs to be retained in the bowl. The splashguard should not be fitted to the bowl unless used in conjunction with the heat shield.



- 1 Raise the mixer head until it locks.
 - 2 Push the heat shield upwards onto the underside of the mixer head **1** until fully located. The heat shield must never be used without the rubber seal correctly fitted.
 - 3 Fit the bowl onto the base.
 - 4 Lower the mixer head.
 - 5 Rest the splashguard on the bowl rim and then slide forward until fully located **2**.
 - During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the feed chute.
 - 6 To remove the splashguard simply slide it away from the appliance.
 - 7 To remove the heat shield, raise the mixer head until it locks. Remove the tool, then pull the heat shield downwards from the underside of the mixer head.
- Note: Only fit or remove the splashguard when the mixer head is in the locked position.



the mixer

the mixing tools and some of their uses

- K-beater • For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.
- whisk • For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Don't use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) - you could damage it.
- dough hook • For yeast mixtures only.
- high temperature flexible beater • Suitable for many cooking operations in particular cooking custards, scrambled eggs and sauces. Ideal for scraping mixes both hot and cold from the sides of the bowl during mixing. Also suitable to sauté vegetables.
- stirring tool • Suitable to use during cooking to maintain the consistency of food e.g. chicken, fish, vegetables and fruit.

to use your mixer

Before using the mixer ensure the temperature and speed controls are switched to the off 'O' positions.

- 1 Turn the head-lift lever clockwise **1** and raise the mixer head until it locks.
- to fit a tool 2 Place the tool in the socket, locating the shaft pin in the groove and then turn to lock into position **2**.

stirring tool - to fit the stirring tool, insert the shaft into the socket, then line up the slot on the extension so that it is located beneath the metal pin on the underside of the mixer head. Hold the paddle and turn so that the shaft pin is below the groove then push up and turn to lock into position **3**.
3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise **4**.
4 To lower the mixer head, raise it slightly, then turn the head lift lever clockwise. Lower into the locked position.

- to remove a tool • Reverse step 2 above. (Always use oven gloves to remove tools after cooking).
- 5 Connect the mixer to the power supply. The speed and temperature indicator lights will illuminate briefly. The display will show **BB:BB**, and then clear leaving the power on indicator illuminated **■**.
- 6 Turn the speed control to the desired setting (see page 10 for recommendations), the mixer will start and the speed control indicator light will flash. The timer will count up in 1 second intervals. The speed can be changed at any time whilst the mixer is operating.
- 7 Stop the mixer by returning the speed control to the off 'O' position.

Important - If at any time, the mixer head is raised during an operation, the mixer will automatically stop and beep and it will not re-start when the mixer head is lowered. To re-start the mixer turn the speed control to the off 'O' position and then re-select a speed.

pulse button

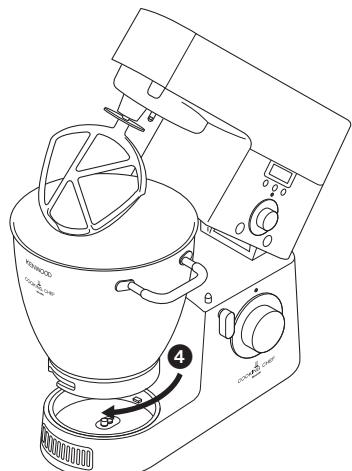
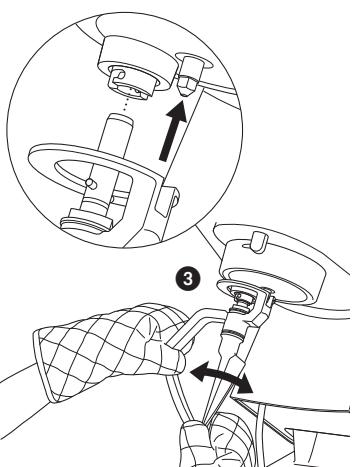
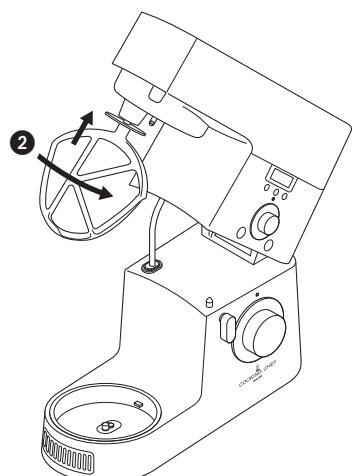
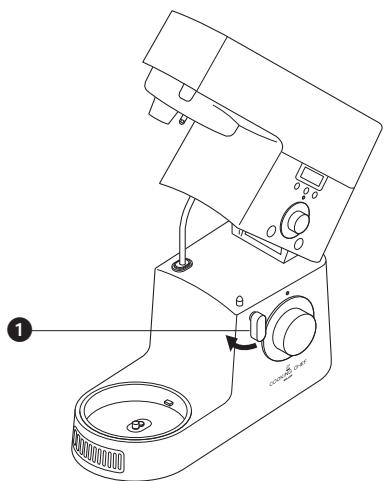
The pulse button can only be used when the speed control is in the off 'O' position.

To select pulse, press the pulse button **P** and the mixer will run at maximum speed for as long as the button is held in this position. If the bowl contents are above 60°C, the speed will increase gradually. This will be accompanied by a beeping sound and the speed and temperature indicator lights will flash quickly.

fold button

Press and release the fold button **Q** and the mixer will automatically operate on minimum speed for 2 revolutions and then stop. The button can be pressed for a longer operation or pressed repeatedly as needed to combine ingredients.

Note: If the fold button is pressed whilst the motor is running it will perform the standard fold function and then return to the selected speed.



speed control ⑤

The following speeds are a guide only and will vary depending upon the quantity and the temperature of the ingredients being mixed etc.
Turn the speed control clockwise to obtain speeds 'min' through to 'max'.

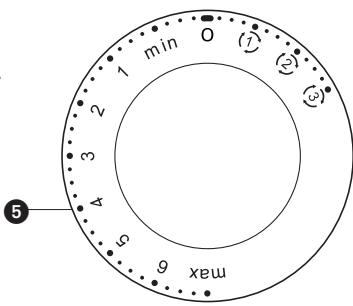
K-beater

- **creaming fat and sugar** start on min, gradually increasing to 'max'.
- **beating eggs into creamed mixtures** 4 - 'max'.
- **folding in flour, fruit etc** min - 1
- **all in one cakes** start on min speed, gradually increase to max.
- **rubbing fat into flour** min - 2.
- **creaming fat and sugar** start on min, gradually increasing to 3.
- **scraping mixes both hot and cold from the sides of the bowl** start on min gradually increasing to 3.
- **sautéing vegetables, stirring risotto and polenta etc.,** use ① .

high temperature flexible beater

whisk

- Gradually increase to 'max'.
- dough hook • Start on 'min', gradually increasing to 1.
- stirring tool • Use with the stir settings only ①, ②, ③.



stir settings

To select the stir settings turn the speed control anti-clockwise These are most suitable when the mixer is used in the cook mode. Please note, to use the stir speeds all outlet covers must be fitted.

- ① – Use this setting when a constant slow speed is required e.g. stirring sauces.
- ② – When the speed control is set to this position, the mixer will intermittently operate on a slow speed once every 5 seconds for approximately 2 revolutions.
- ③ – When the speed control is set to this position, the mixer will intermittently operate on a slow speed once every 30 seconds, making it suitable for stirring casseroles etc.

Return the speed control to the off 'O' position to stop the operation.

Note:

- Whenever a speed is selected, the speed indicator light will flash.
- A high pitched sound may be heard from the appliance when in use. This is normal.

to use the mixer to cook food

IMPORTANT

- Make sure the induction area, temperature sensors and external surface of the bowl base are clean. Failure to do this will affect the heat sensor, resulting in poor cooking performance.
- Check that all the outlet covers including the heat shield are fitted. If they are not correctly fitted the heating function will not operate.
- Always use oven gloves to remove the bowl and tools after cooking.

- 1 Assemble the mixer following the instructions on page 9.
- 2 Turn the temperature control to the required temperature.
- **Heating will not commence unless a speed is selected.**
- 3 Turn the speed control to the desired speed which will switch on the motor and the heater. Both indicator lights will flash.
- 4 Once the set temperature is reached, the temperature indicator light will illuminate continuously. However, during cooking the light will start to flash if the temperature changes indicating that the mixer is trying to maintain the set temperature (please read introduction page 4).
- If the bowl temperature exceeds 60°C, for safety reasons the speed is automatically limited even if a higher speed has been selected. The speed will not automatically increase when the temperature drops below 60°C. The speed control must be switched off first and the desired speed reselected.
- Note: Each time the timer/temperature selector button is pressed, the display will alternate between the timer display and the temperature of the bowl contents.
- 5 To stop or pause the mixing and heating process, return the speed control to the off 'O' position. To resume the operation select a speed.

hints

- **Some recipes, in particular those with a high water content, will not be able to reach a cooking temperature above 100°C (as this is the boiling point of water).**
- When adding ingredients to the bowl during cooking, turn the speed down and add the ingredients slowly and evenly.
- To heat sauces quickly use a continuous stir setting (1).
- You may find changing the tool for different processes during your meal preparation gives better results e.g. use the high temperature flexible beater to fry vegetables and then the stirring tool whilst cooking pieces of meat or poultry.
- If using the splashguard during cooking, always remove it before lifting the mixer head. Be aware of condensation formed on the splashguard and heat shield.
- When lifting the mixer head lift it slowly to allow any liquid on the underside of the heat shield to flow back into the bowl.
- Three stir functions are available which enable you to select the appropriate amount of stirring for individual recipes. Some recipes will require constant stirring to stop ingredients from sticking to the bottom of the bowl, whereas others will benefit from intermittent stirring to maintain the consistency of the food.
- For optimum performance adjust the tool heights see page 8.
- The maximum cooking time is 3 hours after which time the mixer will automatically switch off.
- It is possible to heat food without a tool in position, however a speed must be selected. This may be advantageous when melting foods e.g. butter, chocolate.
- Each time the timer/temperature selector button is pressed the display will alternate between displaying the cooking time and the temperature reached at that point.

High speed, high temperature whisk control

To whisk at high speed at temperatures above 60°C, turn the speed control to the desired whisking speed and then press and hold the pulse button. This will be accompanied by a beeping sound and the speed and temperature indicator lights will flash quickly. The whisking speed will slowly increase to the selected speed. Repeat the procedure to increase the speed further. You can reduce the whisking speed or turn off the mixer as normal.

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

after cooking

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

display

For your safety the mixer is fitted with 5 separate safety sensors which will operate when using the mixer in the cooking mode. If the mixer is switched on and a safety sensor activated, the timer/temperature display will show an error message e.g. 'E:01'. This will be accompanied by a beeping sound and the mixer will not work. Check the following error messages:-

Error Message	Description	Solution
E:01	The head of the machine is in the raised position. When the head is lifted, a safety sensor disables the motor and heater. If the speed control is turned to any setting other than the Off 'O' position when the head is raised, this message is displayed and the motor will not switch on.	Close the head. Turn the speed control to the 'O' position and then select the desired speed.
E:02	The Cooking Chef Bowl is not fitted. The heating function will only work if the Cooking bowl is being used. This bowl must also be correctly fitted. Safety sensors will detect an incorrect bowl or the correct bowl incorrectly fitted.	Ensure that the Cooking Chef bowl is being used. Check that the bowl is fitted correctly. Turn the speed control to "0" and then select desired speed.
E:03	The heat shield is not fitted. The heating function will be disabled if the heat shield is not correctly fitted.	Ensure the heat shield is fitted correctly. Turn the speed control to 'O' and then select desired speed.
E:04	The slow speed outlet and high speed/medium speed outlet covers are not fitted. These covers are fitted with safety sensors. If the covers are not fitted correctly the heating will switch off and if stir functions are selected, the motor will run continuously. Mixing speeds min to max will run continuously.	Ensure that all covers are fitted correctly. Turn the speed control to 'O' and then select desired speed.
E:09	Temperature sensor problem. If the heater control detects a bowl temperature higher than expected during normal use, the motor and heater will automatically switch off.	Turn the speed control to 'O', unplug the machine and allow to cool. Check that the bowl base and temperature sensors are clean. Replace plug and switch on as normal.
E:10	Motor speed or overheat problem. If the motor stalls or gets too hot, the control system will automatically switch off the motor and heater.	Turn the speed control to 'O' and unplug the machine. Remove any obstructions causing the motor to stall. Ensure all the air vents are clear of obstructions. Plug in and switch on.

If these or any other error codes continue to appear on the display contact Kenwood Customer Care.

to use the countdown timer

The timer can be used in both the cooking and non cooking modes. If a countdown time is not selected, the timer will automatically count up in 1 second intervals whilst the mixer is in operation. The maximum running time is 3 hours.

- 1 Connect the mixer to the power supply. The display will briefly show **88:88**, and then clear leaving the power on indicator visible **■**.
- 2 Press either the + or - button and 0:00 will appear in the display.
- 3 Press either the + or - button until the desired time is displayed. The timer will count up in 5 second intervals. If the button is pressed continuously the numbers will change more quickly the longer it is held down. A maximum time of 3 hours can be set.
Note: If the + button is pressed when the timer is at 3:00 the displayed time will change to 0:00. If the - button is pressed when the timer is at 0:00 the displayed time will change to 3:00.
- 4 Turn the speed control to the desired speed, the mixer will start and the timer will count down in 1 second intervals.
- The mixer operation can be paused at any time by turning the speed control to the off 'O' position. This will also pause the timer. The timer will continue to count down when the mixer is re-started.
- 5 The mixing process will automatically stop when the total time has elapsed and audible beeps will be emitted for 3 seconds. The display will flash for 5 seconds and then clear showing the power on indicator **■**.

to reset the timer

- 1 Zero the timer by pressing the + and - buttons at the same time (the speed control must be in the off 'O' position).
- If the machine has been idle for 10 minutes, the LCD display and backlight will enter 'sleep mode' and all the displays will turn off. If any button or control knob is activated, the display will resume its previous format.

maximum capacities

shortcrust pastry	• Flour weight: 910g - 2lb
stiff yeast dough	• Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz
	• Total weight: 2.4kg - 5lb 5oz
soft yeast dough	• Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz
	• Total weight: 5kg - 11lb
fruit cake mix	• Total weight: 4.55kg - 10lb
egg whites	• 16
cooking mode	• 3 litres

- general hints
- Stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
 - Eggs at room temperature are best for whisking.
 - Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
 - Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

points for bread making

- important
- Never exceed the maximum capacities stated - you'll overload the machine.
 - If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
 - The ingredients mix best if you put the liquid in first.

trouble shooting guide when cooking

Problem	Cause	Solution
The mixer will not operate in the heat mode and displays an error message and gives a warning beep.	One of the safety sensors has been activated.	<p>See the table referring to error messages page 12.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensure the head is lowered and locked. • Ensure all outlet covers are correctly fitted. • Ensure the heat shield is correctly fitted. • Ensure the cooking chef bowl is correctly fitted.
A temperature has been selected but the bowl contents do not heat (the temperature indicator light is not illuminated).	A speed has not been selected.	Select a speed.
The mixer changes speed during cooking.	The speed is automatically limited when the bowl contents reach 60°C.	This is a safety feature.
Food burning on the base of the bowl.	1 The temperature setting selected may be too high. 2 Incorrect tool being used. 3 The stir function is too slow. 4 The tool may not be low enough in the bowl. 5 The timer has been set for too long. 6 The sensor and/or the underside of bowl may not be clean.	1 Reduce the temperature on the dial or cook at a lower temperature. 2 Check the most suitable tool is being used. 3 Increase the frequency of the stir function or increase to a continuous operation. 4 Adjust the tool. 5 Cook for a shorter length of time (ensure food is thoroughly cooked). 6 Ensure that these areas are kept clean and dry.
Consistency of food not maintained.	1 Temperature selected too high. 2 Stir function too fast. 3 Ingredients cooked for too long. 4 Incorrect tool being used.	1 Reduce temperature. 2 Reduce stir speed. 3 Reduce the cooking time (ensure food is thoroughly cooked). 4 Check the most suitable tool is being used.
Inconsistent mixing speed.	1 Ingredients too large, hard or too firm.	1 Cut food into smaller pieces, remove stones from fruit, slowly melt ingredients without a tool in position (but ensure a speed has been selected). 2 Add ingredients after the head is lowered. 3 Check the most suitable tool is being used.
Cold ingredients have been added to a hot mixture but the temperature display does not respond quickly.	If the bowl contents are not thoroughly stirred then there will be varying food temperatures throughout the bowl.	1 Allow time for the ingredients to be thoroughly mixed. 2 Increase the stir speed.
Difficult to shut mixer head with food in bowl.	Firm ingredients such as chocolate in the bottom of the bowl prevent the mixer head from locking down.	Add ingredients after the mixer head is lowered.
Mixer runs continuously when stir (2) or stir (3) are selected.	Outlet covers are incorrectly fitted.	Ensure the outlet covers are correctly fitted.
Motor speed is limited when using attachments	Hot bowl fitted.	Remove the bowl, or cool the bowl to below 60°C.

optional attachments available

To buy an attachment not included in your pack, see service and customer care.

attachment attachment code

flat pasta maker ① **AT970A**

additional pasta attachments
(not shown) used in conjunction
with AT970A

AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A spaghetti

pasta maker ② **AT910** comes with maccheroni rigati die
(12 optional dies plus biscuit maker can be fitted)

roto food cutter ③ **AT643** comes with 5 drums

fruit press ④ **AT644**

multi food grinder ⑤ **AT950A** comes with a fine, medium and coarse screen,
a small and large sausage nozzle and a kebbe maker

multi food grinder ⑥ **AT955** comes with a fine, medium and coarse screen,
a small and large sausage nozzle and a kebbe maker

grain mill ⑦ **AT941A**

food processor ⑧ **AT647** includes 6 cutting discs and a knife blade

pro slicer/grater ⑨ **AT340** includes 7 cutting discs

citrus press ⑩ **AT312**

blender ⑪ 1.5 l acrylic **AT337**, 1.6 l thermo resist glass **AT358**,
1.5 l stainless steel **AT339**

mini chopper/mill ⑫ **AT320A** comes with 4 glass jars and 4 lids for storage

continuous juicer ⑬ **AT641**

ice-cream maker ⑭ **AT957A**

potato peeler ⑮ **AT445**

colander and sieve ⑯ **AT930A**

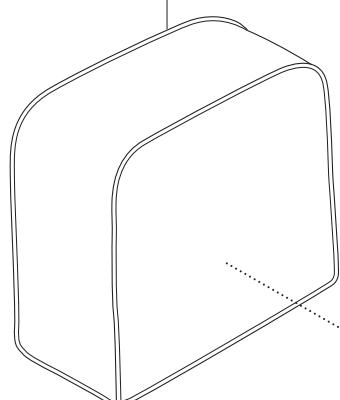
scale ⑰ **AT850B**

stainless steel bowl ⑱ **36386A**

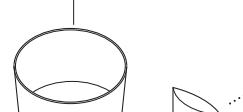
splashguard ⑲ **34445A**

cover ⑳ **606397**

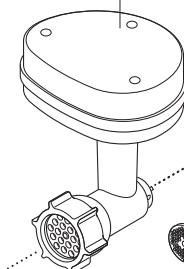
⑳



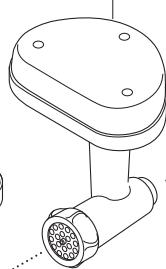
⑷



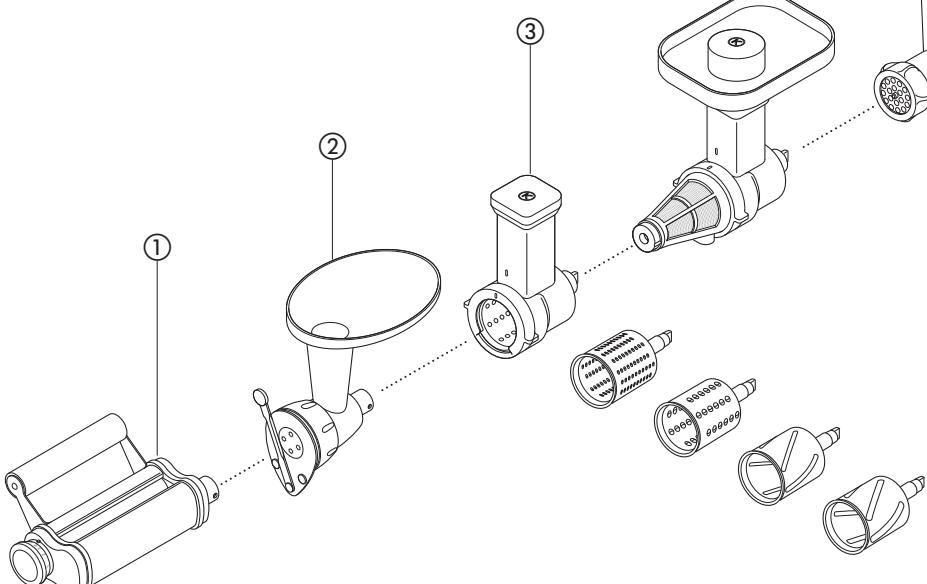
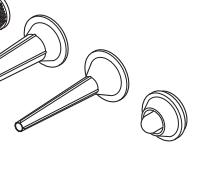
⑶

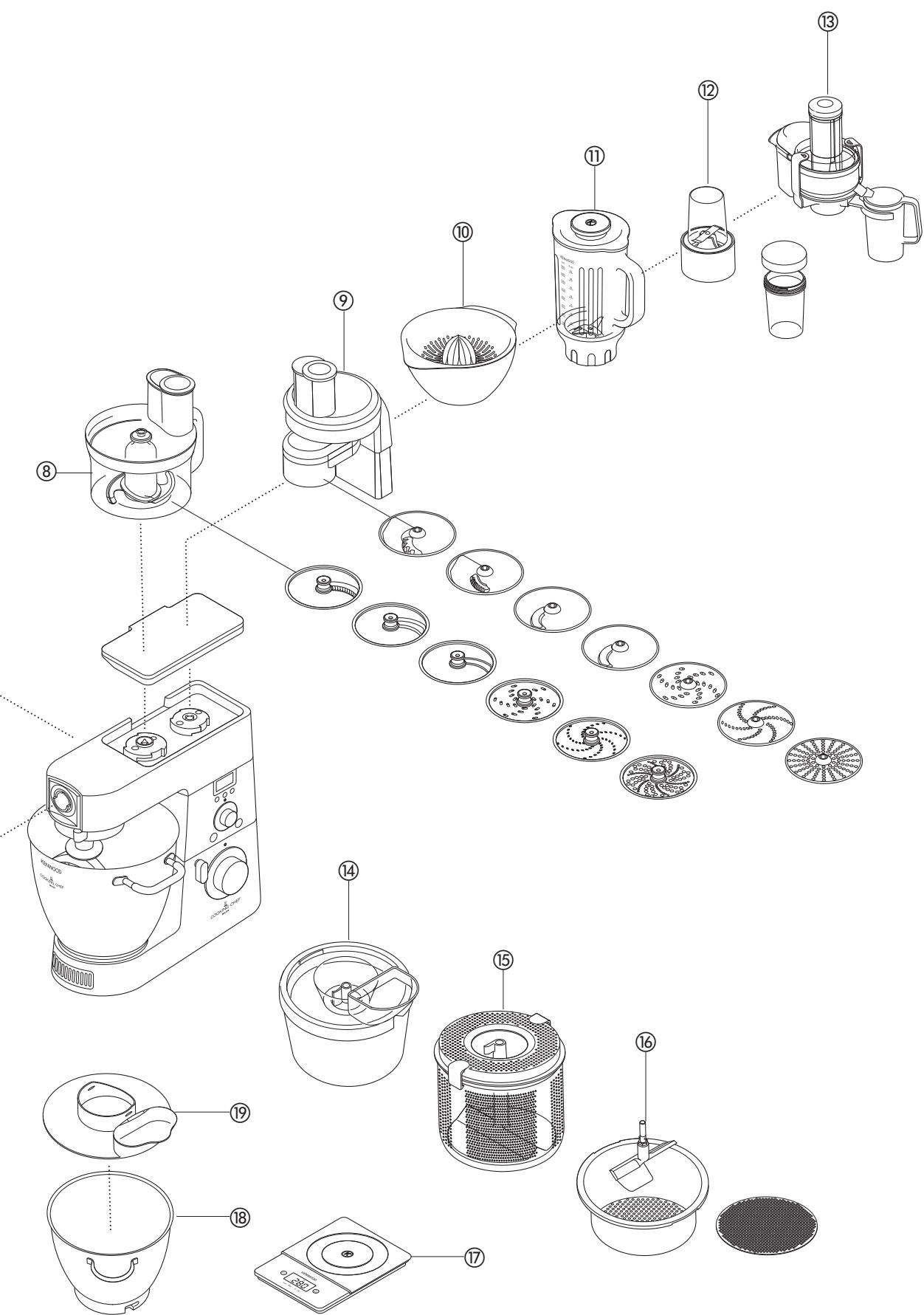


⑸



⑹

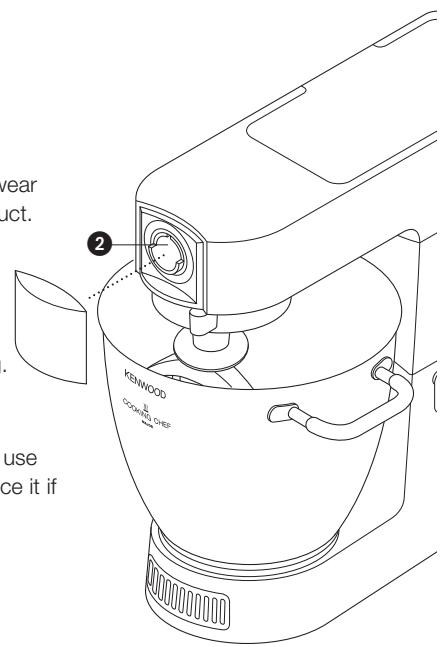




cleaning and service

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at **outlet ②** when you first use it. This is normal - just wipe it off.
- The metal surfaces of the temperature sensors may show signs of wear during normal use. this does not affect the performance of the product.
- Do not leave the high temperature flexible beater fitted to the mixer when not in use.



appliance, outlet covers

- Wipe with a damp cloth, then dry.

high temperature flexible beater

- Never use abrasives or immerse in water.
- Always remove the flexible wiper blade from the tool before cleaning.
- Wash the flexible wiper blade and tool in hot soapy water, then dry thoroughly. Alternatively the parts can be washed in a dishwasher.

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

bowl, tools, splashguard

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

drain hole

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

temperature sensors

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

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your machine
 - servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your machine.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

recipes

See important points for bread making on page 13.

white bread *stiff yeast dough*

- ingredients
- 1.36kg (3lb) strong plain flour
 - 15ml (3tsp) salt
 - 25g (1oz) fresh yeast; or 15g/20ml ($\frac{1}{2}$ oz) dried yeast + 5ml (1tsp) sugar
 - 750ml (1 $\frac{1}{4}$ pts) warm water: 43°C (110°F). Use a thermometer or add 250ml (9fl oz) boiling water to 500ml (18fl oz) cold water
 - 25g (1oz) lard
- method
- 1 **dried yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
fresh yeast: crumble into the flour.
other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.
 - 2 Pour the liquid into the bowl. Then add the flour (with fresh yeast if used), salt and lard.
 - 3 Knead at minimum speed for 45 - 60 seconds. Then increase to speed 1, adding more flour if necessary, until a dough has formed.
 - 4 Knead for 3 - 4 more minutes at speed 1 until the dough is smooth, elastic and leaves the sides of the bowl clean.
 - 5 Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.
 - 6 Re-knead for 2 minutes at speed 1.
 - 7 Half fill four 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
 - 8 Bake at 230°C/450°F/Gas Mark 8 for 30 - 35 minutes *for loaves* or 10 - 15 minutes *for rolls*.
 - When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.

white bread *soft yeast dough*

- 2.6kg (5lb 12oz) ordinary plain flour
 - 1.3 litre (2 $\frac{1}{2}$ pts) milk
 - 300g (10oz) sugar
 - 450g (1lb) margarine
 - 100g (4oz) fresh yeast or 50g (2oz) dried yeast
 - 6 eggs, beaten
 - 5 pinches salt
- method
- 1 Melt the margarine in the milk and bring to 43°C (110°F).
 - 2 **dried yeast** (the type that needs reconstituting): add the yeast and sugar to the milk and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
fresh yeast: crumble into the flour and add the sugar.
other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.
 - 3 Pour the milk into the bowl. Add the beaten eggs and 2kg (4lb 6oz) flour.
 - 4 Mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for a further minute. Scrape down.
 - 5 Add the remaining flour and mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for 2 - 3 minutes until smooth and evenly mixed.
 - 6 Half fill some 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
 - 7 Bake at 200°C/400°F/Gas Mark 6 for 20 - 25 minutes *for loaves* or 15 minutes *for rolls*.
 - 8 When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.
- Makes about 10 loaves.

recipes continued

strawberry and apricot gâteau

- ingredients: sponge
- 3 eggs
 - 75g (3oz) caster sugar
 - 75g (3oz) plain flour
- filling and decoration
- 150ml ($\frac{1}{2}$ pt) double cream
 - Sugar to taste
 - 225g (8oz) strawberries
 - 225g (8oz) apricots
- method
- 1 Halve the apricots and remove the stones. Cook gently in very little water, adding sugar to taste, until soft.
 - 2 Wash and halve the strawberries.
 - 3 To make the sponge, whisk the eggs and sugar at maximum speed until very pale and thick.
 - 4 Remove the bowl and the whisk. Fold in the flour by hand using a large metal spoon - do this carefully to keep the sponge light.
 - 5 Put the mixture into two 18cm (7") greased and lined sandwich tins.
 - 6 Bake at 180°C/350°F/Gas Mark 4 for about 20 minutes until the cake springs back when lightly touched.
 - 7 Turn out onto a wire rack.
 - 8 Whisk the cream at maximum speed until stiff. Add sugar to taste.
 - 9 Roughly chop the apricots and a third of the strawberries. Fold them into half the cream.
 - 10 Spread this over one of the sponges, then put the other sponge on top.
 - 11 Spread the remaining cream on top and decorate with the remaining strawberries.

meringues

- ingredients
- 4 egg whites
 - 250g (9oz) icing sugar, sieved
 - Line your baking tray with non-stick baking parchment.
- method
- 1 Whisk the egg whites and sugar at maximum speed for about 10 minutes until it stands in peaks.
 - 2 Spoon the mixture onto the baking tray (or use a piping bag with a 2.5cm (1") star nozzle).
 - 3 Bake at 110°C/225°F/Gas Mark $\frac{1}{4}$ for about 4 - 5 hours until firm and crisp. If they start to brown, leave the oven door slightly ajar.
 - Store meringues in an airtight tin.

shortcrust pastry

- ingredients
- 450g (1lb) flour, sieved with the salt
 - 5ml (1tsp) salt
 - 225g (8oz) fat (mix lard and margarine straight from the fridge)
 - About 80ml (4tbsp) water
- hint
- Don't overmix
- method
- 1 Put the flour into the bowl. Chop the fat up roughly and add to the flour.
 - 2 Using the stainless steel K beater mix at speed 1 until it resembles breadcrumbs.
 - 3 Stop before it looks greasy.
Add the water and mix at minimum speed. Stop as soon as the water is incorporated.
 - 4 Cook at around 200°C/400°F/Gas Mark 6, depending on the filling.

chilli marinade

- Ingredients
- 200g (7oz) cold clear honey (refrigerated overnight)
 - 1 green chilli (whole)
 - 5ml (1 tsp) crunchy peanut butter
 - seasoning
- method
- 1 Place all the ingredients into the mini chopper/mill.
 - 2 Fit the attachment to the mixer and allow the ingredients to settle around the blade.
 - 3 Switch to pulse for 10 seconds.
 - 4 Use as required.

Notes

Dansk

før Kenwood-apparatet tages i brug

- **Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.**
- Fjern al emballage og mærkater.

lær din Kenwood Cooking Chef Køkkenmaskine at kende

sikkerhed

vigtig besked – elektroniske medicinske implantater

- Dette apparat danner kortrækkende magnetiske felter, ligesom alle induktionsprodukter til opvarmning. Hvis en bruger eller en person i den umiddelbare nærhed har en pacemaker eller et andet aktivt implantat, bedes du kontakte en læge før brug, med hensyn til mulige uforligeligheder for at undgå en sundhedsrisiko.
- Sluk for apparatet og træk stikket ud før montering eller afmontering af redskaber/tilbehør, efter brug eller før rengøring.
- Sørg for at kropsdele, smykker eller løstsiddende påklædning holdes væk fra de bevægelige dele og monteret tilbehør.
- Placér aldrig dine fingre mm. i hængselsmekanismen.
- Hold altid apparatet under opsyn.
- Benyt aldrig et beskadiget apparat. Få det efterset eller repareret: se 'service og kundeservice, side 34'.
- Benyt aldrig uautoriseret tilbehør eller mere end et stk. tilbehør ad gangen.
- Overskrid aldrig de maksimale mængder på side 30 og overskrid aldrig det maksimale 3 liters opfyldningsniveau, som er markeret på indersiden af skålen, når du benytter induktionsopvarmeren.
- Når du benytter tilbehør, skal du læse de medfølgende sikkerheds- og brugervejledninger.
- Vær forsiktig når du løfter dette apparat, da det er tungt. Sørg for at hovedet er låst og at skålen, redskaberne, dæksler til udgange og ledning er sat godt fast, før apparatet løftes.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, således at et barn kan få fat i den.
- Lad aldrig motorenhed, ledning eller stikkontakt komme i kontakt med vand.
- Vær forsiktig med at håndtere eller berøre alle dele af apparatet, mens det anvendes i kogeindstillingen eller efter madlavning, SPECIELT SKÅLEN, STÆNKSÆRMEN OG REDSKABER da de stadig vil være VARME i lang tid efter at der er slukket for apparatet. Benyt håndtagene til at fjerne og bære skålen. Benyt grydelapper når den varme skål og de varme mikserredskaber håndteres.
- Undersiden af skålen vil stadig være varm lang tid efter opvarmningen er færdig. Vær forsiktig ved håndtering og anvend bordskåneren når skålen placeres på varmefølsomme overflader.
- Pas på dampudslip fra mikserskålen, specielt når låget på stænksærmene åbnes eller når mikserhovedet løftes.
- Hvis der overføres varm mad fra mikserne til blenderen, skal ingredienserne altid have lov til at køle af til stuetemperatur før de placeres i blenderen.
- Anvend kun skålen og de medfølgende redskaber med dette apparat. Anvend aldrig skålen sammen med en anden varmekilde.
- Benyt aldrig apparatet i kogeindstillingen, hvis skålen er tom.
- Tilsæt aldrig noget gennem luftventilerne.
- Under anvendelse af dette apparat skal der sikres at det er placeret på en jævn overflade væk fra kanten. Sørg for at det er mindst 10 cm fra vægge og sørg for at ventilerne ikke er blokerede. Må ikke placeres under op hængte køkkeneskabe.
- Sørg for at undersiden af skålen og temperatursensorerne er rene og tørre før madlavning, for korrekt og sikker brug af induktionskogeren.
- Som med alle induktionskogeapparater, må der ikke placeres kreditkort, magnetiske genstande og følsomt elektronisk udstyr tæt ved apparatet, mens det er i brug.
- Anvend ikke apparatet til dybstegning af madvarer.
- Sørg altid for at maden er helt gennemkogt før den spises.
- Maden bør spises i løbet af kort tid efter tilberedning eller hurtigt nedkøles og derefter sættes i køleskab så hurtigt som muligt.
- Dette apparat er ikke tilsligtet brug af personer (inklusiv børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for at din elforsyning er den samme som den, der er vist på din maskines underside.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EC-direktivet 2004/108/EC om elektromagnetisk forligelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der tilsigtes at få kontakt med fødevarer.

inden maskinen anvendes første gang

Vask delene: se 'pleje og rengøring' side 34.

indledning

Tak for dit køb af denne Kenwood Cooking Chef køkkenmaskine, vi håber at du vil få glæde af den i mange år.

Kenwood har næsten 60 års erfaring og ekspertise med udvikling af vores køkkenmaskiner og deres store udbud af tilbehør. Kenwood Chef køkkenmaskinerne er kendt for at være mere end blot en mikser til dine fødevarer.

Under udviklingen af Cooking Chef har vi bragt dens velkendte alsidighed et trin videre ved at introducere integreret induktionskogning direkte under mikserskålen. Du kan nu nyde godt af alle fordelene ved en dagligdags 'kold skål' med planetarisk miksesning når du tilbereder dine favoritkager, butterdej og dej, plus den ekstra fordel ved opvarmning og kogning direkte i skålen i kombination med planetarisk miksesning. Mulighederne er endeløse.

Kenwood Cooking Chef med udbuddet af valgfrit tilbehør er helt sikkert det fuldstændige system for tilberedning af mad.

Stærk, pålidelig, alsidig, Kenwood.

Hvad er induktionskogning og hvordan fungerer det?

Induktionskogning er en avanceret kogemetode, som benytter sig af principperne for elektromagnetisk induktion. Når en elektrisk strøm passerer gennem en kobberspole i området for induktionskogning, dannes der et elektromagnetisk felt. Når Cooking Chef skålen er låst på plads, sluttes kredsløbet af et specielt lag af rustfrit stål på skålens underside. Derved dannes der en stor mængde termisk energi, der passerer gennem skålens indhold, hvilket opvarmer maden.

Induktionskogning er en ekstremt effektiv form for energi, da det kun danner varme i bunden af skålen. Andre opvarmningsmetoder, som f.eks. gasblus, spilder næsten 50% af varmeenergien rundt om siderne af gryden. Faktisk er det kun området for induktionskogning på din Cooking Chef der føles varm under og lige efter madlavningen pga. varmen, der føres tilbage fra skålens indhold. Alt dette betyder at induktionskogning er meget effektivt, meget sikkert og meget renligt.

Kogefunktionen på din Kenwood Cooking Chef svarer til at bruge en pande på dit komfur. Den ekstra fordel er at din Chef automatisk vil omrøre din mad og regulere kogetemperaturen til dine præcise krav, hvilket gør at du kan føle dig tryg ved at gøre andre ting i dit køkken.

Cooking Chef anvender induktionsopvarmningsteknologi, hvilket er ekstremt effektivt. Hvis du sammenligner med at koge på et elektrisk komfur eller gaskomfur, kan du opleve kortere kogetider eller at du skal koge ved en lavere temperatur. Der skal tages hensyn til dette når du bruger dit apparat første gang, eller når du eksperimenterer med en ny opskrift. Sørg for at holde øje med det, hvis du starter med at koge ved en høj temperatur, og skru ned for varmen når det er nødvendigt for at sørge for at maden ikke brænder på og sætter fast på skålen, ligesom du ville gøre med din pande. Generelt set vil din Cooking Chef automatisk opvarme maden til din ønskede temperatur på den hurtigst mulige måde. Det er derfor ikke nødvendigt at indstille temperaturen højere end du har behov for med henblik på at reducere kogetiden. På dette trin bør du også være opmærksom på omrørerindstillingernes frekvens. Når du koger ved højere temperaturer, kan du finde det nødvendigt at omøre konstant ved at bruge omrørerindstillingen ①. Omrørerindstillerne ② ③ er nyttige til at opretholde konsistensen af din mad over længere kogeperioder ved lav simring.

Det er også vigtigt at vælge det korrekte redskab til skålen på dette tidspunkt. Længere fremme i denne bog har vi forslag til de mest passende anvendelser for hvert redskab, og du vil hurtigt erfare hvilket redskab er bedst for hver opgave. Når du koger, vil du finde ud af at det fleksible piskeris til høj temperatur er bedst at anvende til at opnå en meget jævn konsistens til saucer og creme, hvorimod omrøreren er bedre når der koges mad med en mere fast konsistens, som f.eks. stuvninger, kasseroller, ragout mm. Vores opskriftsbog anbefaler de bedste redskaber til hver opskrift, og det kan være at du synes at det giver bedre resultater at ændre redskaber for forskellige processer under din madtilberedning.

Mens du kokkerer og umiddelbart derefter vil skålen, stænkskærmen og redskaber til skålen være varme – nøjagtig som din pande ville være. Vær forsiktig når du berører disse. Det er også vigtigt at huske at kogningen vil danne damp og kondensering, så vær forsiktig når du kigger i skålen, løfter låget til fødevareskakten eller Cooking Chef-apparatets hoved for at se eller få adgang til skålen. Du bør også advare andre når maskinen er i gang eller er varm, så de også vil være forsigtige. Når du rører ved eller fjerner varme dele anbefales det at bruge grydelapper og kun bære skålen i de dertil hørende håndtag. Det kan også være at du synes at bordskåneren er nyttig til at beskytte varmefølsomme overflader.

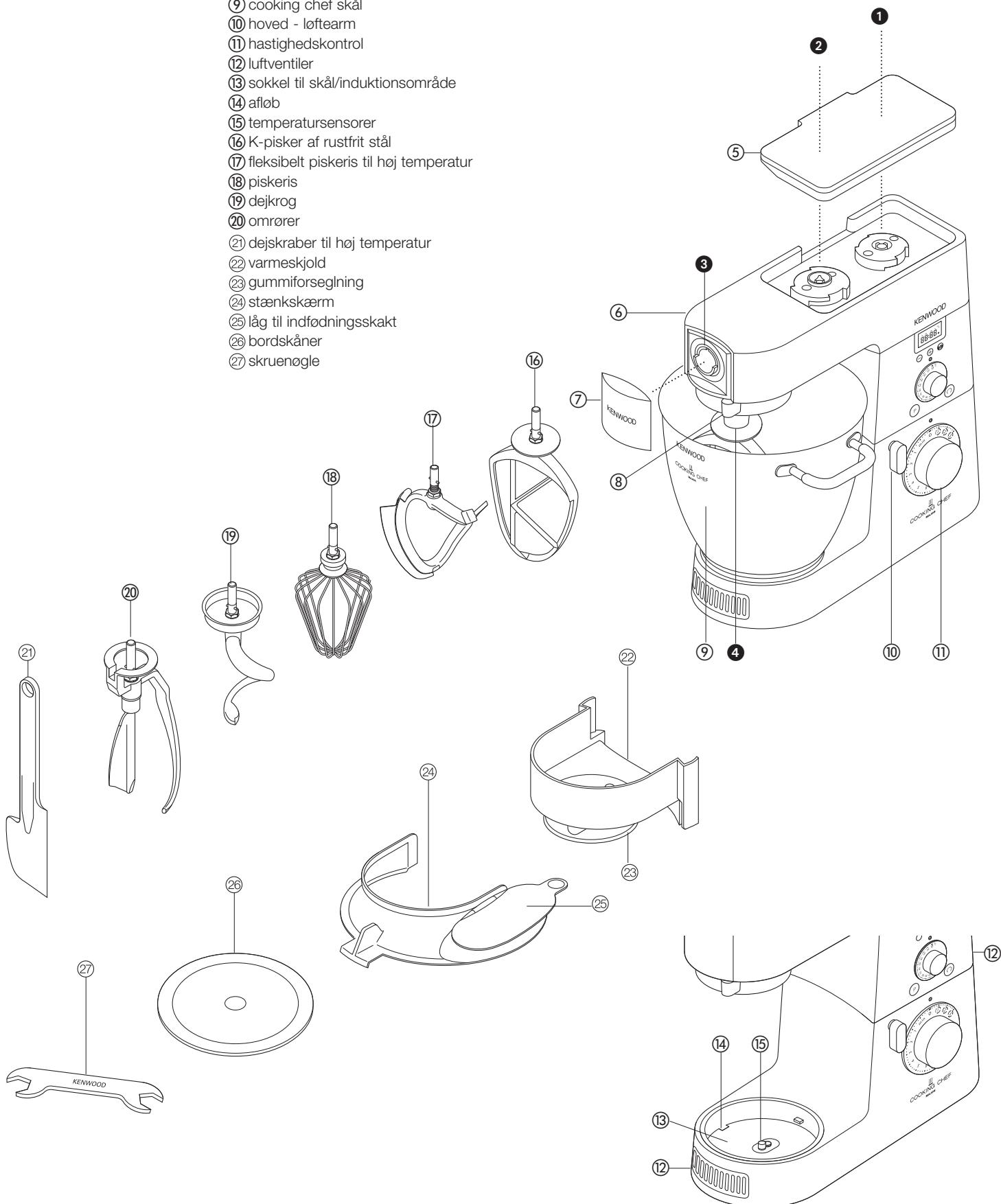
Når du opvarmer væsker eller madvarer med et højt vandindhold, vil temperaturaflæserens nøjagtighed normalt være inden for +/- 5°C. Nøjagtigheden af temperaturvisningen og temperaturkontrollen vil variere afhængig af konsistensen af skålens indhold, mængden af indholdet i din skål, omrørerfrekvensen og det redskab, der anvendes i skålen. Dette svarer igen til at koge på et komfur, for eksempel, hvor en stor mængde mad i en stor gryde opvarmes, men ikke omrøres grundigt. Maden vil være varm i bunden af panden eller endda brændt på, hvorimod det øverste lag mad vil være meget koldere.

Udover temperaturvisningen har maskinen en lille blå lysdiode. Den vil blinke indtil maskinen har nået den valgte temperatur. Når den påkrævede temperatur er nået, vil lyset holde op med at blinke. Du bør dog bemærke at når du tilsætter yderligere ingredienser til skålen vil den blå lysdiode begynde at blinke igen, da temperaturen af skålens indhold vil nedsættes af de kolde ingredienser. Du kan også bemærke at det statiske lys begynder at blinke hvis omrørerfrekvensen forøges.

Du vil hurtigt finde ud af at din Kenwood Cooking Chef er let at anvende og vil hjælpe dig med at gøre din tilberedning af mad i dagligdagen lettere.

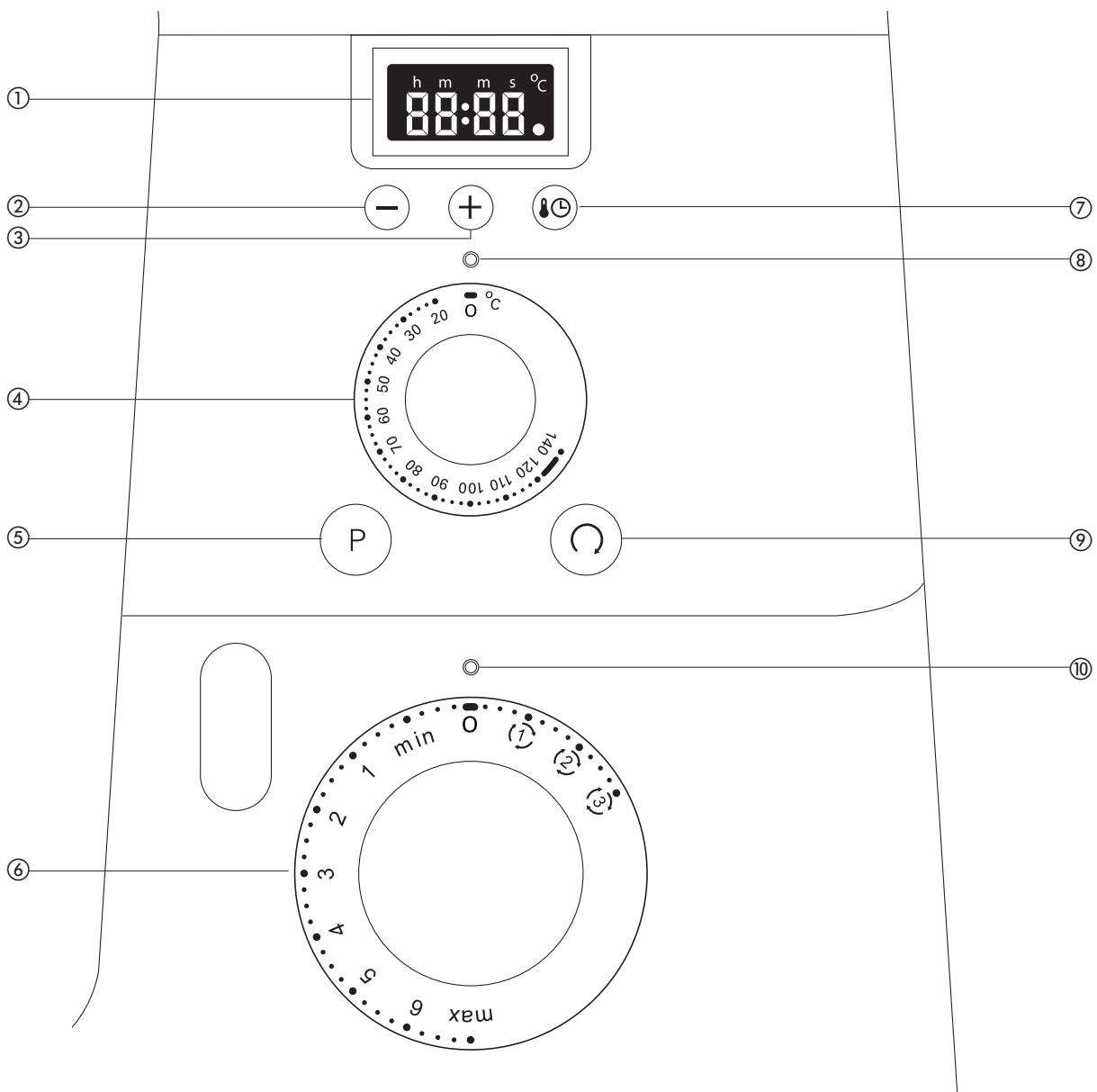
Iær din Kenwood Cooking Chef at kende

- udgange til tilbehør ① udgang til høj hastighed
 ② udgang til middelhastighed
 ③ udgang til lav hastighed
 ④ redskabssokkel
 mikseren ⑤ dækSEL for udgang til middel/høj hastighed
 ⑥ mikserhoved
 ⑦ dækSEL for udgang til lav hastighed
 ⑧ arm for udgang til lav hastighed
 ⑨ cooking chef skål
 ⑩ hoved - løftarm
 ⑪ hastighedskontrol
 ⑫ luftventiler
 ⑬ sokkel til skål/induktionsområde
 ⑭ afløb
 ⑮ temperatursensorer
 ⑯ K-pisker af rustfrit stål
 ⑰ fleksibelt piskeris til høj temperatur
 ⑱ piskeris
 ⑲ dejkrog
 ⑳ omrører
 ㉑ dejskraber til høj temperatur
 ㉒ varmeskjold
 ㉓ gummiforseglning
 ㉔ stænkskærm
 ㉕ låg til indfødningsskakt
 ㉖ bordskåner
 ㉗ skruenøgle



kontrolpanel

- ① timer/temperaturvisning
- ② timer nedskaleringsknap
- ③ timer opskaleringsknap
- ④ temperaturkontrol
- ⑤ pulsknap/høj hastighed, knap til piskning ved høj temperatur
- ⑥ hastighedskontrol
- ⑦ timer/knap til valg af temperatur
- ⑧ lys til temperaturindikator
- ⑨ foldeknap
- ⑩ indikatorlys til hastighedskontrol



justering af redskabernes højde

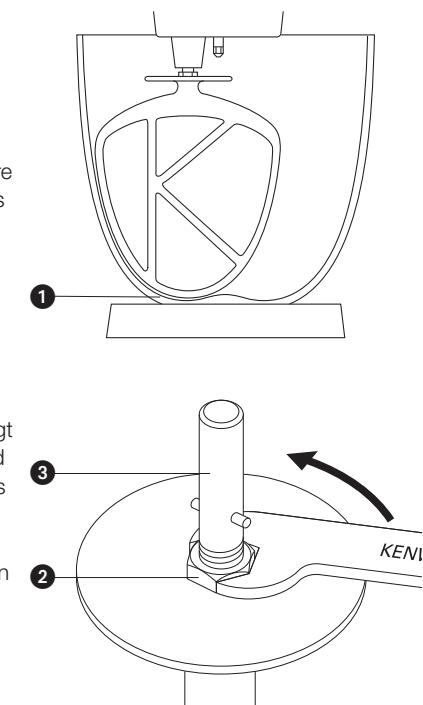
Se venligst side 26 for hvordan mikseren skal samles.

piskeris, K-pisker i rustfrit stål, omrører

For optimal funktion skal piskeriset, K-piskeren og omrøreren **næsten** røre ved bunden af skålen **1**. Hvis det er nødvendigt at justere højden, bruges den medfølgende skruenoøgle.

Her ser du hvordan:

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



fleksibel piskeris til høj temperatur – dette redskab skal kun lige røre ved bunden af skålen.

dejkrog – dette redskab er indstillet fra fabrikken og der burde ikke være behov for justering.

montering og brug af din stænkskærm montering

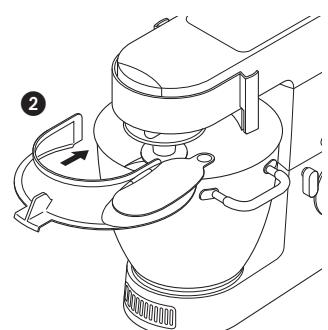
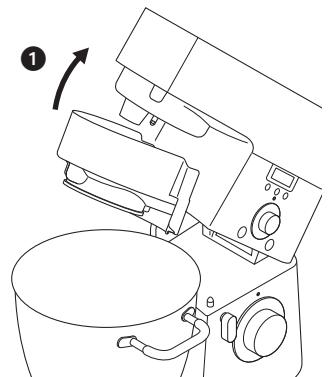
Stænkskærmen består af 2 stykker: varmeskjoldet og stænkskærmen.

Varmeskjoldet skal være monteret under madlavningen, ellers vil mikseren ikke fungere og fejlkode E:03 vil fremvises.

Varmeskjoldet beskytter mikserhovedet mod den damp, der dannes under kogningen.

Hvis det er nødvendigt kan både varmeskjoldet og stænkskærmen monteres for at holde ingredienserne tilbage i skålen, f.eks. når der mixes lette ingredienser som mel og flormelis, eller når der koges ingredienser, hvor væden skal tilbageholdes i skålen. Stænkskærmen bør ikke monteres på skålen, med mindre den anvendes sammen med varmeskjoldet.

- 1 Løft mikserhovedet indtil det låser på plads.
 - 2 Skub varmeskjoldet opad mod undersiden af mikserhovedet **1** indtil det er helt på plads. Varmeskjoldet må aldrig anvendes uden at gummidseglingen er korrekt monteret.
 - 3 Sæt skålen på plads på soklen.
 - 4 Sænk mikserhovedet.
 - 5 Lad stænkskærmen hvile på kanten af skålen og skub den fremad indtil den er helt på plads **2**.
 - Ingredienserne kan tilsættes direkte til skålen via indfødningsskakten, mens der mixes.
 - 6 Stænkskærmen fjernes ved at trække den væk fra apparatet.
 - 7 Løft mikserhovedet indtil det låses på plads for at fjerne varmeskjoldet. Fjern redskabet og træk dernæst varmeskjoldet nedad fra undersiden af mikserhovedet.
- Bemærk: Stænkskærmen må kun monteres eller afmonteres når mikseren er i den fastlåste position.



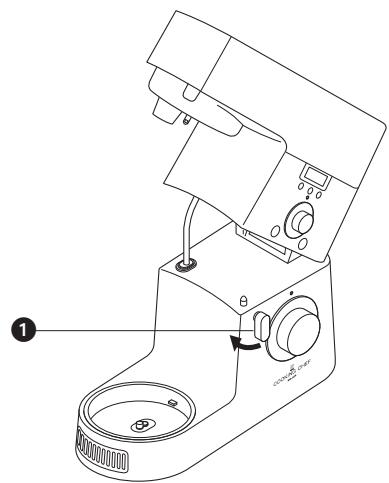
mikseren

mikserredskaberne og nogle af deres anvendelser

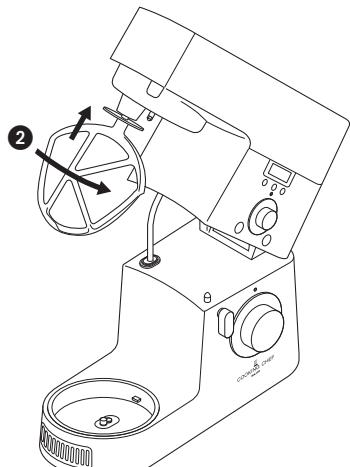
- K-pisker • Til at røre kagedej, småkager, butterdej, glasur, kagefyld, vandbakkelse og kartoffelmos.
- piskeris • Til at piske æg, piskefløde, pandekagedej, lagkagedej, marenge, mousse, soufflé. Piskeriset må ikke bruges til tykkere blandinger (f.eks. til at røre fedtstof og sukker) – du kan beskadige det.
- dejkrog • Kun til gærdej.
- fleksibelt piskeris til høje temperaturer • Passer til mange slags madlavning, specielt til at lave creme, røræg og saucer. Ideel til at skrabe både varme og kolde blandinger fra siderne på skålen under miksnings. Også anvendelig til at sautere grøntsager.
- omrører • Anvendelig under madlavning for at opretholde madens konsistens f.eks. fjerkræ, fisk, grøntsager og frugt.

sådan anvendes din mikser

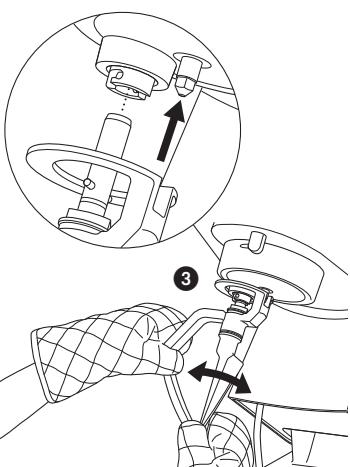
Før mikseren bruges skal der sikres at temperatur- og hastighedskontrollerne er drejet til off 'O'-positionerne.



- 1 Drej hovedets løftarm med uret ① og løft mikserhovedet indtil det låses.
- 2 Placér redskabet i soklen, lokaliser skaftets stift i fordybningen og drej dernæst for at låse på plads ②.
- omrører** - omrøreren monteres ved sætte skaftet på soklen og derefter sørge for at rillen i forlængelsen befinner sig nedenunder metalstiften på undersiden af mikserhovedet. Hold pinden og drej indtil stiften på skaftet er under fordybningen og skub så opad og drej for at låse på plads ③.
- 3 Montér skålen på soklen – tryk nedad og drej med uret ④.
- 4 Mikserhovedet sænkes ved at løfte det en smule og dernæst dreje hovedets løftarm med uret.
- Sænk ned i den låste position.
- sådan fjernes et redskab 5 Udfør det ovenstående trin i omvendt rækkefølge. (Anvend altid grydelapper til at fjerne redskaber efter madlavning).
- 6 Drej hastighedskontrolle til den ønskede indstilling (se side 27 for anbefalinger), mikseren vil starte og indikatorlyset for hastighedskontrolle vil blinke. Timeren vil tælle op med 1-sekunds intervaller. Hastigheden kan ændres til enhver tid mens mikseren er i gang.
- 7 Stop mikseren ved at dreje hastighedskontrolle til off 'O'-positionen.



Vigtigt – Hvis mikserhovedet er løftet på noget tidspunkt mens den er i gang, vil mikseren automatisk stoppe og bippe, og den vil ikke starte igen indtil mikserhovedet er sænket. For at starte mikseren igen, drejes hastighedskontrolle til off 'O'-positionen, og der vælges igen en hastighed.



pulsknap

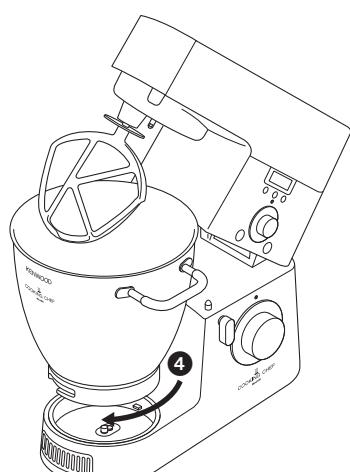
Pulsknappen kan kun anvendes når hastighedskontrolle er i off 'O'-positionen.

Tryk på pulsknappen ⑤ for at vælge puls, og mikseren vil køre ved max. hastighed så længe knappen holdes i denne position. Hvis indholdet i skålen er over 60°C, vil hastigheden gradvist øges. Dette vil ledsages af en bippende lyd og indikatorlysene for hastighed og temperatur vil blinke hurtigt.

foldeknap

Tryk og frigør foldeknappen ⑥ og mikseren vil automatisk køre ved min. hastighed i to omdrejninger og derefter stoppe. Knappen kan trykkes ned for at være i gang længere eller trykkes gentagne gange, så lang tid der er behov for at kombinere ingredienser.

Bemærk: Hvis foldeknappen er trykket ned mens motoren kører, vil standard foldefunktionen udføres, og derefter vendes tilbage til den valgte hastighed.

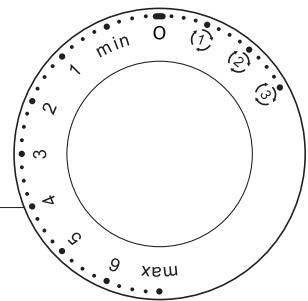


hastighedskontrol ⑤

De følgende hastigheder er kun vejledende og vil variere afhængig af mængden og temperaturen af de ingredienser, der mikses mm.

Drej hastighedskontrollen med uret for at opnå hastighederne 'min' til og med 'max'.

- K-pisker
 - **piskning af fedtstof og sukker (cremet)** start på 'min' og forøg gradvist til 'max'.
 - **piskning af æg ind i cremede blandinger** 4 - 'max'.
 - **foldning af mel, frugter mm.** 'min' - 1
 - **alt-i-én kagedej** start med 'min' hastighed og forøg gradvist til 'max'.
 - **smuldring af fedtstof med melet** 'min' - 2.



fleksibelt piskeris til høje temperaturer

- Pisker
 - **piskning af fedtstof og sukker (creme)** start på 'min' og forøg gradvist til 3.
 - **skrab både varme og kolde blandinger ned fra siderne på skålen** start på 'min' og forøg gradvist til 3.

- **sautering af grøntsager, omrøring af risotto og polenta mm,** anvend ①.

piskeris • Forøg gradvist til 'max'.

dejkrog • Start på 'min', forøg gradvist til 1.

omrører • Anvendes kun med omrørerindstillingerne ①, ②, ③.

omrørerindstillinger

Drej hastighedskontrollen mod uret for at vælge omrørerindstillingen. Disse er mest passende når mikseren anvendes i kogestillingen. Bemærk venligst at alle dæksler til udgange skal være monteret når omrøringshastighederne anvendes.

- ① – Anvend denne indstilling når der kræves en konstant lav hastighed, f.eks. ved omrøring af saucer.
 - ② – Når hastighedskontrollen er indstillet til denne position, vil mikseren med mellemrum køre ved en lav hastighed én gang hver 5. sekund i ca. 2 omdrejninger.
 - ③ – Når hastighedskontrollen er indstillet til denne position, vil mikseren med mellemrum køre ved en lav hastighed én gang hver 30. sekund, hvilket er passende for sammenkogte retter mm..
- Drej hastighedskontrollen til off 'O'-positionen for at stoppe kørslen.

Bemærk:

- Når der er valgt en hastighed, vil indikatorlyset for hastighed blinke.
- Der kan høres en skinger lyd fra apparatet, når det er i brug. Dette er normalt.

anvendelse af mikseren til at koge mad

VIGTIGT

- Sørg for at induktionsområdet, temperatursensorerne og skålens ydre overflade forneden er rene. Hvis dette ikke er tilfældet, vil det påvirke varmesensoren, og resultatet af kogningen vil ikke være optimalt.
- Sørg for at alle dæksler til udgange, herunder varmeskjoldet, er monteret. Hvis de ikke er korrekt monteret, vil opvarmningsfunktionen ikke fungere.
- Anvend altid grydelapper til at fjerne skål og redskaber efter madlavning.

1 Mikseren samles ved at følge instruktionerne på side 26.

2 Drej temperaturkontrollen hen på den ønskede temperatur.

- **Opvarmningen vil ikke påbegyndes indtil der er valgt en hastighed.**

3 Drej hastighedskontrollen til den ønskede hastighed, hvilket vil tænde for motoren og varmelegemet. Begge indikatorlys vil blinke.

4 Når den indstillede temperatur er opnået, vil indikatorlyset for temperatur lyse konstant.

Men under madlavningen vil lyse begynde at blinke, hvis temperaturen ændres, hvilket indikerer at mikseren prøver at oprettholde den indstillede temperatur (læs venligst indledningen på side 21).

- Hvis skålens temperatur overstiger 60°C, begrænses hastigheden automatisk af sikkerhedsårsager, selvom der er valgt en højere hastighed. Hastigheden vil ikke automatisk forhøjes når temperaturen falder under 60°C. Der skal først slukkes for hastighedskontrollen, og den ønskede hastighed skal vælges igen.

- Bemærk: Hver gang er trykkes på timeren/knappen til temperaturvalg, vil displayet skifte mellem timer display og temperaturen af skålens indhold.

5 For at stoppe eller holde pause med mikseren og opvarmningsprocessen, drejes hastighedskontrollen til 'O'-positionen. Der skal vælges en hastighed for at komme i gang igen.

tips

- **Nogle opskrifter, specielt dem med en højt vandindhold, vil ikke være i stand til at opnå en kogetemperatur på over 100°C (da det er vands kogepunkt).**
- Når der tilsættes ingredienser til skålen under madlavningen, skal hastigheden reduceres og ingredienserne skal tilsættes langsomt og jaevnt.
- Anvend den kontinuerlige omrørerindstilling (1) for at opvarme saucer.
- Du kan opdage, at det giver bedre resultater at skifte redskab for de forskellige processer under madlavningen, f.eks. at anvende det fleksible piskeris ved høj temperatur til at stege grøntsager, og omrøreren mens du steger kød eller fjerkræ.
- Hvis du bruger stænkskærmen under madlavningen, skal du altid fjerne den før mikserhovedet løftes. Pas på den kondensation, som dannes på stænkskærmen og varmeskjoldet.
- Når mikserhovedet løftes, skal det gøres langsomt for at lade evt. væske på undersiden af varmeskjoldet løbe tilbage i skålen.
- Der er tre omrøringsfunktioner, som gør dig i stand til at vælge den passende grad af omrøring for de enkelte opskrifter. Nogle opskrifter vil kræve konstant omrøring for at undgå at ingredienserne sætter sig fast på bunden af skålen, hvorimod andre vil nyde godt af periodevis omrøring for at opretholde madens konsistens.
- For optimal ydeevne skal redskabernes højde justeres, se side 25.
- Den maksimale kogeperiode er 3 timer, hvorefter mikseren automatisk slukkes.
- Det er muligt at opvarme mad uden at et redskab er på plads, men der skal vælges en hastighed. Dette kan være en fordel når du smelter madvarer, f.eks. smør, chokolade.
- Hver gang er trykkes på timeren/knappen til temperaturvalg, vil displayet skifte mellem display af kogetid og den temperatur, der er opnået på det tidspunkt.

Høj hastighed, høj temperatur kontrol af piskeris

Hvis der skal piskes ved temperaturer over 60°C, skal hastighedskontrollene drejes til den ønskede piskehastighed og derefter trykkes pulsknappen ned og holdes nede. Dette vil ledsages af en bippende lyd og indikatorlysene for hastighed og temperatur vil blinke hurtigt. Piskehastigheden vil langsomt forøges til den valgte hastighed. Gentag proceduren for at øge hastigheden yderligere. Du kan reducere piskehastigheden eller slukke for din mikser som normalt.

Denne funktion MÅ kun anvendes sammen med piskeriset. Du bør ikke overstige den maksimale kogekapacitet på 3 liter, og du skal sørge for at stænkskærmen er monteret. Maskinen må ikke efterlades uden opsyn.

efter madlavning.

- Vær forsiktig med at håndtere eller berøre alle dele af mikseren, mens det anvendes i kogeindstillingen eller efter madlavning, SPECIELT SKÅLEN, STÆNKSKÆRMEN OG REDSKABER da de stadig vil være VARME i lang tid efter at der er slukket for apparatet. Benyt håndtagene til at fjerne og bære skålen. Benyt grydelapper når den varme skål og de varme mikserredskaber håndteres.
- Undersiden af skålen vil stadig være varm lang tid efter opvarmningen er færdig. Vær forsiktig ved håndtering og anvend bordskåneren til at beskytte varmefølsomme overflader.

display

Mikseren er monteret med 5 separate sikkerhedssensorer som en beskyttelsesanordning, der vil være i gang når mikseren anvendes i kogeindstillingen. Hvis mikseren er tændt og en sikkerhedssensor er aktiveret, vil displayet for timer/temperatur vise en fejlbesked f.eks. 'E:01'. Dette vil ledsages af en bippende lyd og mikseren vil ikke virke. Kontrollér de følgende fejlbeskeder:-

Fejlbesked	Beskrivelse	Løsning
E:01	Maskinens hoved er løftet op. Når hovedet er løftet vil en sikkerhedssensor sætte motoren og varmelegemet ud af funktion. Hvis hastighedskontrolle er drejet til en anden indstilling end Off 'O'-positionen, når hovedet er løftet, vil denne besked ses og motoren vil ikke kunne tændes.	Sænk hovedet. Drej hastighedskontrolle til 'O'-positionen og vælg dernæst den ønskede hastighed.
E:02	Cooking Chef skålen er ikke monteret. Varmefunktionen vil kun virke hvis Cooking Chef skålen anvendes. Denne skål skal også være monteret korrekt. Sikkerhedssensorer vil opdagte en forkert skål eller en skål, der ikke er monteret korrekt.	Sørg for at Cooking Chef skålen anvendes. Kontrollér at skålen er monteret korrekt. Drej hastighedskontrolle til "0" og vælg dernæst den ønskede hastighed.
E:03	Varmeskjoldet er ikke monteret. Varmefunktionen vil sættes ud af funktion, hvis varmeskjoldet ikke er korrekt monteret.	Sørg for at varmeskjoldet er korrekt monteret. Drej hastighedskontrolle til 'O' og vælg dernæst den ønskede hastighed.
E:04	Dækslerne til udgangen for lav hastighed og til udgangene for høj hastighed/middelhastighed er ikke monteret. Disse dæksler er monteret med sikkerhedssensorer. Hvis dækslerne ikke er korrekt monteret, vil der slukkes for opvarmningen og hvis omrørerfunktionerne vælges, vil motoren køre kontinuerligt. Mikserhastighederne min. til max. vil køre kontinuerligt.	Sørg for at alle dæksler er korrekt monteret. Drej hastighedskontrolle til 'O' og vælg dernæst den ønskede hastighed.
E:09	Problem med temperatursensorer. Hvis varmekontrolle detekterer en højere end forventet skåltemperatur under normal brug, vil motoren og varmelegemet automatisk slukkes.	Drej hastighedskontrolle til 'O' og træk stikket ud til maskinen og lad den køle ned. Kontrollér at skålens bund og temperatursensorer er rene. Sæt atter stikket i og tænd for den som normalt.
E:10	Motorhastighed og problemer med overophedning. Hvis motoren går i stå eller bliver for varm, vil kontrolsystemet automatisk slukke for motoren og varmelegemet.	Drej hastighedskontrolle til 'O' og træk stikket ud til maskinen. Fjern alle forhindringer som får motoren til at gå i stå. Sørg for at alle luftventilerne er uden forhindringer. Sæt stikket i og tænd for apparatet.

Hvis disse eller andre fejlkoder fremkommer igen og igen på displayet, kontaktet Kenwood Kundeservice.

anvendelse af nedtæller timer

Timeren kan anvendes til både koge- og ikke koge-indstillinger. Hvis der ikke vælges en nedtælling, vil timeren automatisk tælle op med 1-sekunds intervaller mens mikseren er i gang. Den maksimale køretid er 3 timer.

- 1 Tilslut mikseren til elforsyningen. Displayet vil kort vise **88:88**, og derefter ryddes mens indikatorlyset for at den er tændt er synligt .
- 2 Tryk på enten + eller - knappen og 0:00 vil fremkomme i displayet.
- 3 Tryk på enten + eller - knappen indtil den ønskede tid fremkommer i displayet. Timeren vil tælle op med 5-sekunders intervaller. Hvis knappen trykkes kontinuerligt ned, vil numrene ændres hurtigere jo længere den holdes nede. En maksimal tidsperiode på 3 timer kan indstilles.
Bemærk: Hvis + knappen trykkes ned når timeren er på 3:00 vil den viste tid ændres til 0:00. Hvis - knappen er trykket ned når timeren er på 0:00, vil den viste tid ændres til 3:00.
- 4 Drej hastighedskontrolle hen på den ønskede hastighed, mikseren vil starte og timeren vil tælle ned med 1-sekunds intervaller.
- Mikserfunktionen kan sættes på pause til enhver tid ved at dreje hastighedskontrolle til off 'O'-positionen. Dette vil også sætte timeren på pause. Timeren vil fortsætte med at tælle ned når mikseren startes igen.
- 5 Mikserfunktionen vil automatisk stoppe når den fulde tid er gået og der udsendes hørbare bip-lyde i 3 sekunder. Displayet vil blinke i 5 sekunder og dernæst ryddes med visning af indikatorlys for at den er tændt .

nulstilling af timer

- 1 Nulstil timeren ved at trykke på + og - knappen på samme tid (hastighedskontrolle skal være i off 'O'-positionen).
- Hvis maskinen har været ledig i 10 minutter, vil LCD-displayet og baggrundslyset gå i 'sleep mode' og der vil slukkes for alle displays. Hvis en knap eller kontrolknop aktiveres, vil displayet vende tilbage til sit tidligere format.

maksimale mængder

- butterdej** • Melvægt: 910g
- tyk gærdej** • Melvægt: 1,5kg
 - Samlet vægt: 2,4kg
- blød gærdej** • Melvægt: 2,6kg
 - Samlet vægt: 5kg
- frugtkagedej** • Samlet vægt: 4,55kg
- æggehvider** • 16
- kogeindstillinger** • 3 liter

- gode råd
- Stop mikseren hyppigt og skrab ned af skålens sider med dejskraberne.
 - Æg ved stuetemperatur er mest velegnet til piskning.
 - Før der piskes æggehvider, skal der kontrolleres at der ikke er noget fedtstof eller æggeblomme på piskeriset eller i skålen.
 - Anvend kolde ingredienser til butterdej med mindre der står noget andet i din opskrift.

tips om æltning af brød

- vigtigt
- Overskrid aldrig de angivne maksimale mængder – du vil overbelaste maskinen.
 - Hvis du kan høre at maskinen arbejder hårdt, skal den slukkes, halvdelen af dejen fjernes og hver halvdel æltes for sig.
 - Ingredienserne blandes bedst, hvis du kommer væsken i først.

Guide til fejlfinding under madlavning

Problem	Årsag	Løsning
Mikseren vil ikke fungere i varmeindstillingen, der vises en fejlmeddelelse og et advarselsbip høres.	En af sikkerhedssensorerne er blevet aktiveret.	<p>Se tabellen over fejlbeskeder på side 29.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sørg for at hovedet er sænket og låst. • Sørg for at alle udgangenes dæksler er korrekt monteret. • Sørg for at varmeskjoldet er korrekt monteret. • Sørg for at Cooking Chef skålen er korrekt monteret.
Der er valgt en temperatur, men indikatorlyset for temperatur er ikke tændt).	Der er ikke blevet valgt en hastighed.	Vælg en hastighed.
Mikseren ændrer hastighed under kogning.	Hastigheden er automatisk begrænset når skålens indhold når op på 60°C.	Dette er en sikkerhedsforanstaltning.
Maden brænder på bunden af skålen.	<ol style="list-style-type: none"> Den valgte temperaturindstilling kan være for høj. Der bruges et forkert redskab. Omrørerfunktionen er for langsom. Redskabet er måske ikke langt nok nede i skålen. Timeren er blevet sat til for lang tid. Sensoren og/eller undersiden af skålen er måske ikke ren. 	<ol style="list-style-type: none"> Sænk temperaturen på indstillingsknappen eller kog ved en lavere temperatur. Kontrollér at det redskab, der passer bedst dertil, anvendes. Forøg frekvensen af omrørerfunktionen eller forøg til en kontinuerlig funktion. Justér redskabet. Kog i kortere tid (sørg for at maden er gennemkogt). Sørg for at disse områder holdes rene og tørre.
Madens konsistens bibeholdes ikke.	<ol style="list-style-type: none"> Den valgte temperatur er for høj. Omrørerfunktionen for hurtig. Ingredienserne koges i for lang tid. Der bruges et forkert redskab. 	<ol style="list-style-type: none"> Reducér temperaturen. Reducér omrørerhastigheden. Reducér kogetiden (sørg for at maden er gennemkogt). Kontrollér at det redskab, der passer bedst dertil, anvendes.
Mikserhastigheden er ikke konsistent.	1 Ingredienserne er for store, hårde eller for faste.	<ol style="list-style-type: none"> Skær maden i mindre stykker, fjern sten fra frugt, smelt ingredienserne langsomt uden et redskab i skålen (men sørg for at der er valgt en hastighed). Tilføj ingredienserne efter hovedet er sænket. Kontrollér at det redskab, der passer bedst dertil, anvendes.
Der er blevet tilsat kolde ingredienser til en varm blanding, men temperaturvisningen reagerer ikke hurtigt.	Hvis skålens indhold ikke er grundigt omrørt, vil maden i skålen have forskellig temperatur.	<ol style="list-style-type: none"> Sørg for at der er tid til at ingredienserne mikses grundigt. Forøg omrørerhastigheden.
Svært at lukke for mikserhovedet med mad i skålen.	Faste ingredienser som f.eks. chokolade i bunden af skålen forhindrer mikserhovedet i at låse fast.	Tilføj ingredienserne efter mikserhovedet er sænket.
Mikseren kører hele tiden når omrøring (2) eller omrøring (3) er valgt.	Dækslerne til udgangene er ikke monteret korrekt.	Sørg for at alle udgangenes dæksler er korrekt monteret.
Motorhastigheden er begrænset når der bruges tilbehør	Varm skål monteret.	Fjern skålen, eller afkøl skålen til under 60°C.

valgfrit tilbehør som kan fås

Hvis du ønsker at købe et tilbehør, der ikke medfølger i pakken, henvises du til service og kundeservice.

tilbehør tilbehørskode

fladt pastaapparat ① AT970A

yderligere pastatilbehør
(ikke vist), som bruges sammen
med AT970A

AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A spaghetti

pastaapparat ② **AT910** leveres med maccheroni rigati stempel
(12 valgfri stempler plus småkageapparat kan monteres)

roto råkostapparat ③ **AT643** leveres med 5 tromler

frugtpresser ④ **AT644**

multi kødhakker ⑤ **AT950A** leveres med 3 hulskiver (fin, middel og grov), et lille
og et stort pølsehorn samt en kebbe maker

multi kødhakker ⑥ **AT955** leveres med 3 hulskiver (fin, middel og grov), et lille
og et stort pølsehorn samt en kebbe maker

melkværn ⑦ **AT941A**

food processor ⑧ **AT647** omfatter 6 snitteplader og et knivsblad

pro slicer grater ⑨ **AT340** omfatter 7 snitteplader

citruspresser ⑩ **AT312**

blender ⑪ 1,5 l akryl **AT337**, 1,6 l termomodstandsglas **AT358**,
1,5 l rustfri stål **AT339**

minihakker/kværn ⑫ **AT320A** leveres med 4 glas og 4 låg til opbevaring

kontinuerlig saftcentrifuge ⑬ **AT641**

ismaskine ⑭ **AT957A**

kartoffelskræller ⑮ **AT445**

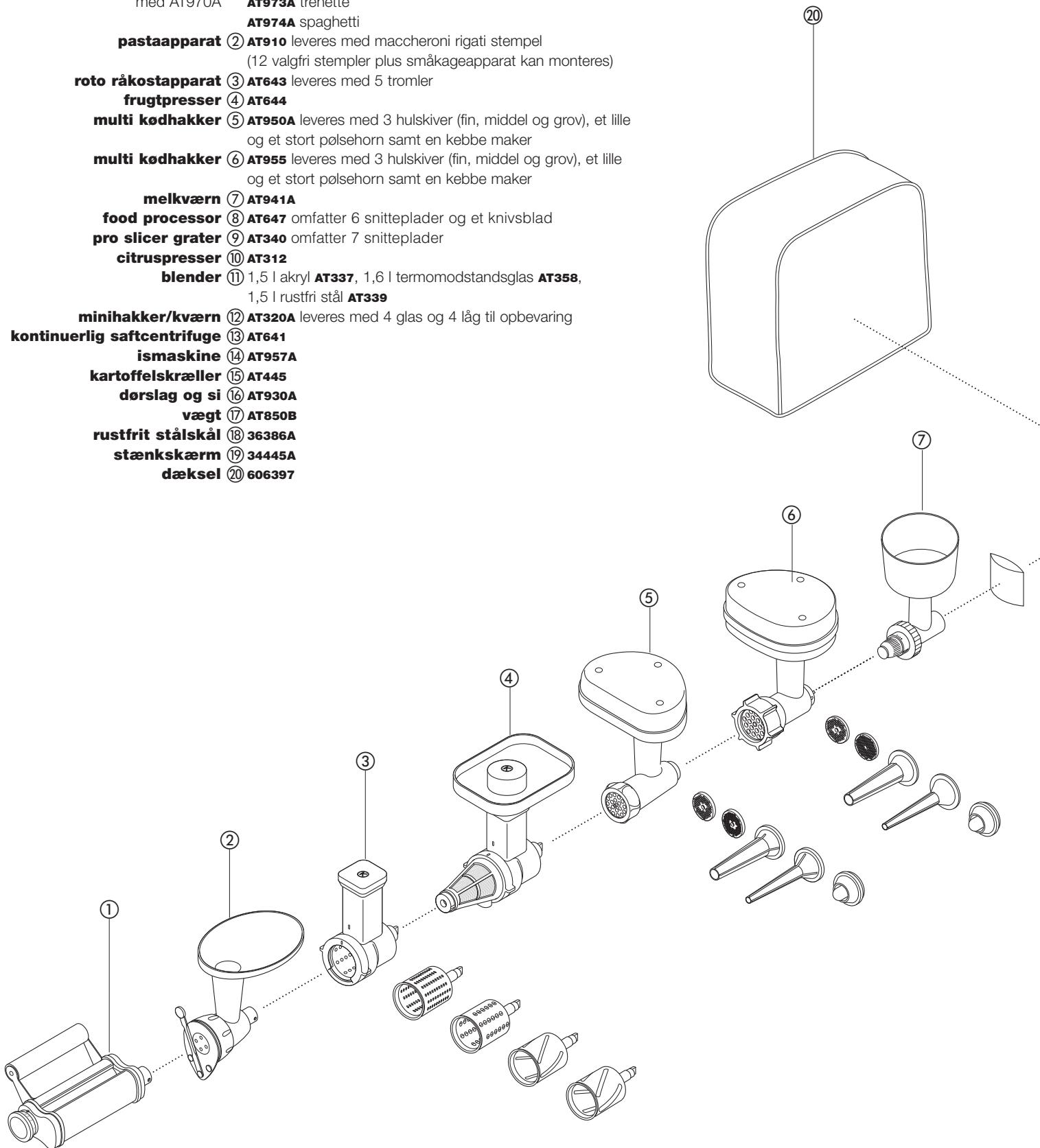
dørslag og si ⑯ **AT930A**

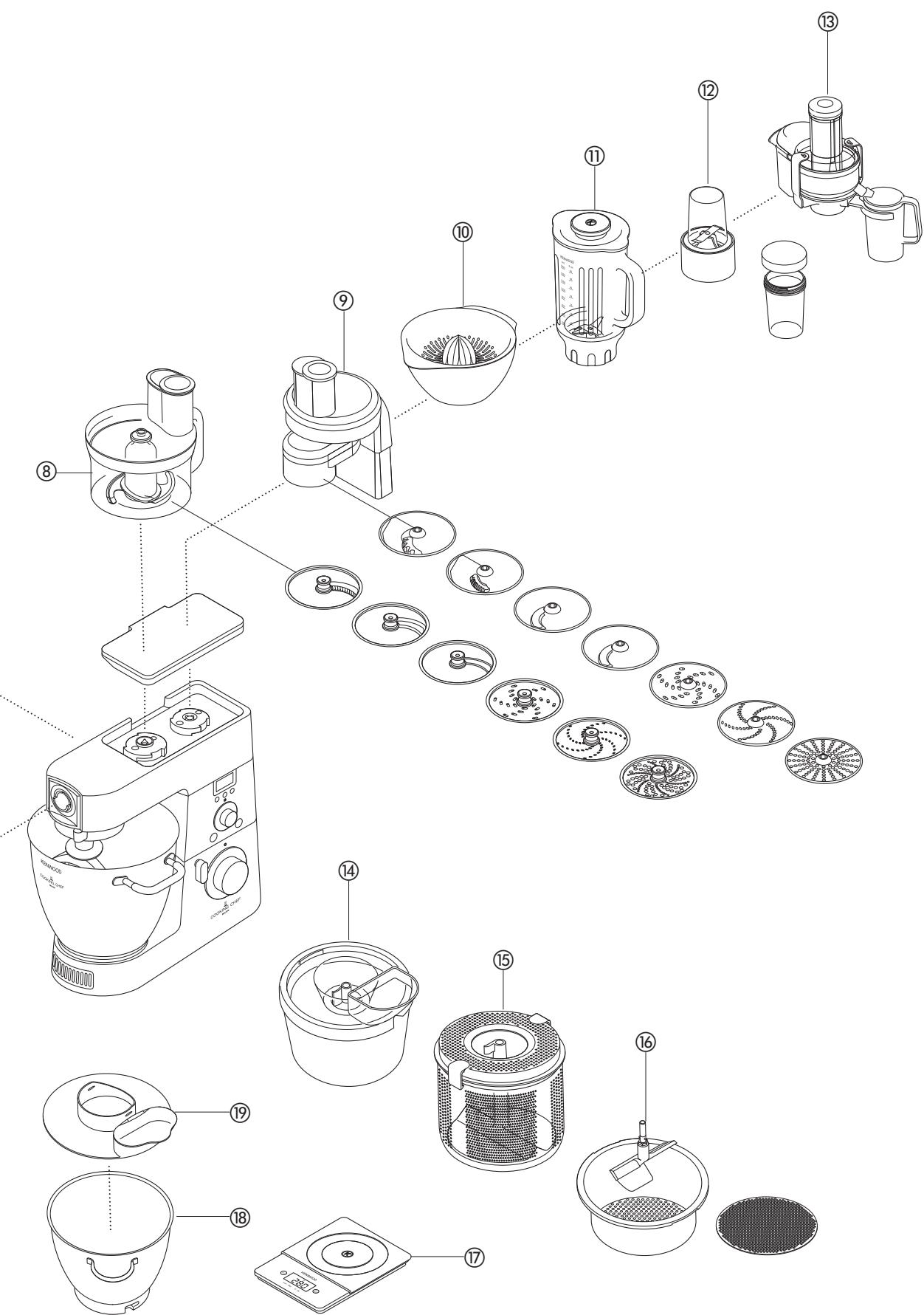
vægt ⑰ **AT850B**

rustfrit stålskål ⑱ **36386A**

stænkskærm ⑲ **34445A**

dæksel ⑳ **606397**





ren gøring og service

pleje og ren gøring

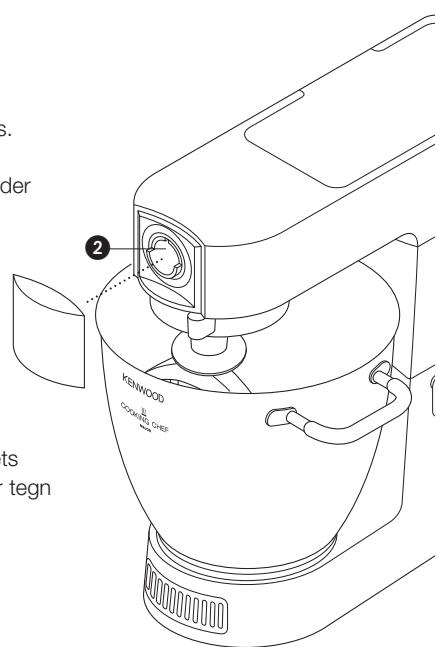
- Sluk altid før strømmen og træk stikket ud før ren gøring.
- Lidt fedt kan komme til syne ved **udgang ②** når det først anvendes. Dette er normalt - og skal blot tørres af.
- Metaloverfladerne på temperatursensorerne kan vise tegn på slid under normalt brug. Dette påvirker ikke produkts ydeevne.
- Efterlad ikke mikseren med det fleksible piskeris ved høj temperatur monteret, når det ikke er i brug.

apparat, dæksler til udgange

- Tør med en fugtig klud og tør efter.

fleksibelt piskeris til
høje temperaturer

- Brug aldrig skuremidler og kom aldrig maskinen i vand.
- Det fleksible viskerblad skal altid fjernes fra redskabet før ren gøring.
- Vask det fleksible viskerblad og redskabet i varmt sæbevand, og tør dem omhyggeligt. Delen kan også lægges i opvaskemaskinen.



skål, redskaber, stænkskærm

- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine.
- Hvis du har en skål i rustfrit stål, må du aldrig bruge en stålborste, ståluld eller blegemidler til at ren gøre den. Kalkaflejringer kan fjernes med eddike eller en passende afkalker.
- Hvis maden hænger fast eller brænder på i skålen, skal så meget som muligt fjernes med den medfølgende dejskraber. Fyld skålen med varmt sæbevand and lad den stå i blød. Fjern genstridige aflejringer med en nylonbørste.

- En evt. misfarvning af skålen vil ikke påvirke dens ydeevne.
- Sørg for der ikke er mad i dette område. Hvis det er nødvendigt kan der bruges en piberenseri eller vat til at rense det.

temperatursensorer

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

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
 - servicering eller reparation
- Kontakt den butik hvor du oprindelig købte dit produkt.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EF DIREKTIV 2002/96/CE.

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortslettes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortslette et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af upassende bortslette, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortslette elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

opskrifter

Se vigtige tips om æltning af brød på side 30.

hvidt brød *sej gærdej*

- ingredienser
- 1,36kg hvedemel
 - 15ml (3 tsk.) salt
 - 25g frisk gær eller 15g/20ml tørgær + 5ml (1tsk.) sukker
 - 750ml varmt vand: 43°C. Benyt et termometer eller tilslæt 250ml kogende vand til 500ml kaldt vand
 - 25g fedtstof
- metode
- 1 **tørgær** (den type gær der skal opløses): hæld det varme vand op i skålen. Tilsæt gær og sukker og lad det stå i ca. 10 minutter, indtil det skummer.
frisk gær: smuldres i melet.
andre slags gær: følg producentens brugsanvisning.
 - 2 Hæld væsken op i skålen. Tilsæt derefter melet (med den friske gær, hvis den anvendes), salt og fedtstof.
 - 3 Dejen æltes ved min. hastighed i 45 - 60 sekunder. Derefter forøges til hastighed 1, hvis det er nødvendigt tilslættes mere mel, indtil der dannes en dej.
 - 4 Dejen æltes i endnu 3 - 4 minutter ved hastighed 1 indtil dejnen er glat, elastisk og let slipper fra skålens sider.
 - 5 Kom dejnen i en smurt polyten-pose, eller i en skål dækket med et viskestykke. Derefter hæver dejnen på et lunt sted til dobbelt størrelse.
 - 6 Dejen æltes igen i 2 minutter ved hastighed 1.
 - 7 Fire smurte 450g forme fyldes halvt op med dejnen, eller den formes til boller.
Derefter dækkes den med et viskestykke og hæver på et lunt sted til dobbelt størrelse.
 - 8 Bages ved 230°C/gasmærke 8 i 30 - 35 minutter *for brød* eller 10 - 15 minutter *for boller*.
 - Når brødet er bagt, lyder det hult, når der bankes på undersiden.

hvidt brød *blød gærdej*

- ingredienser
- 2,6kg hvedemel
 - 1,3 liter mælk
 - 300g sukker
 - 450g margarine
 - 100g frisk gær eller 50g tørgær
 - 6 æg, piskede
 - 5 knsp. salt
- metode
- 1 Smelt margarinen i mælken og opvarm til 43°C.
 - 2 **tørgær** (den type gær der skal opløses): tilslæt gær og sukker til mælken og lad det stå i ca. 10 minutter, indtil det skummer.
frisk gær: smuldres i melet og sukker tilslættes.
andre slags gær: følg producentens brugsanvisning.
 - 3 Hæld mælken op i skålen. Tilsæt de piskede æg og 2kg mel.
 - 4 Mikses ved min. hastighed i 1 minut, og derefter ved hastighed 1 i endnu et minut.
Skrab ned ad skålens sider.
 - 5 Tilsæt resten af melet og bland ved min. hastighed i 1 minut, dernæst ved hastighed 1 i 2-3 minutter indtil dejnen er glat og ensartet.
 - 6 Nogle smurte 450g forme fyldes halvt op med dejnen, eller den formes til boller.
Derefter dækkes med et viskestykke og hæver på et lunt sted til dobbelt størrelse.
 - 7 Bages ved 200°C/gasmærke 6 i 20 - 25 minutter *for brød* eller 15 *for boller*.
 - 8 Når brødet er bagt, lyder det hult, når der bankes på undersiden.
 - Til ca. 10 brød.

opskrifter fortsat

jordbær- og abrikoslagkage

- ingredienser: lagkagegebund
- 3 æg
 - 75g sukker
 - 75g hvedemel
- fyld og dekoration
- 150ml piskefløde
 - smag til med sukker
 - 225g jordbær
 - 225g abrikoser
- metode
- 1 Halvér abrikosser og fjern stenene. Koges forsigtigt i meget lidt vand indtil blødt, smag til med sukker.
 - 2 Vask og halvér jordbærrene.
 - 3 Lagkagebunden laves ved at piske æg og sukker ved max. hastighed indtil meget lysegult og tykt.
 - 4 Skålen og piskeriset fjernes. Fold melet i med hånden ved at benytte en stor metalske – dette gøres forsigtigt så lagkagebunden bliver luftig.
 - 5 Kom blandingen i to 18cm forme, foret med smurt bagepapir.
 - 6 Bag ved 180°C/gasmærke 4 i ca. 20 minutter indtil kagen springer tilbage, når der røres let ved den.
 - 7 Vend kagebundene ud på en rist.
 - 8 Pisk floden ved max. hastighed indtil skum. Smag til med sukker.
 - 9 Skær abrikosser og en tredjedel af jordbærrene i store stykker. Fold dem ind i halvdelen af flødeskummet.
 - 10 Fordel over en af lagkagebundene og placér den anden lagkagegebund ovenpå.
 - 11 Fordel resten af flødeskummet ovenpå og dekorer med de resterende jordbær.

marengs

- ingredienser
- 4 æggehvider
 - 250g flormelis, siet
 - For en bagepande med slip-let bagepapir.
- metode
- 1 Pisk æggehvider og sukker ved max. hastighed i ca. 10 minutter indtil det kan danne toppe.
 - 2 Skrab blandingen over i en bagepande (eller brug en sprojtepose med en 2,5cm stjernetyl).
 - 3 Bag ved 110°C/gasmærke 1/4 i ca. 4 - 5 timer indtil fast og sprød. Hvis de begynder at brune, åbnes ovndøren lidt på klem.
 - Marengs opbevares i en lufttæt æske.

butterdej

- ingredienser
- 450g mel, siet med salt
 - 5ml (3 tsk.) salt
 - 225g fedtstof (bland palmin og margarine direkte fra køleskabet)
 - Ca. 80ml (4spsk.) vand
 - Må ikke blandes for meget
- gode råd
- 1 Kom melet op i skålen. Skær fedtstoffet i store stykker og tilsæt til melet.
 - 2 En rustfri stål K-pisker anvendes og der mikses ved hastighed 1 indtil det ligner brødkrummer.
Stop før det ser fedtet ud.
 - 3 Tilsæt vand og der mikses ved min. hastighed. Stop så snart vandet er indbygget.
 - 4 Koges ved ca. 200°C/gasmærke 6, afhængig af fyldet.

chilimarinade

- ingredienser
- 200g kold klar honning (i køleskab natten over)
 - 1 grøn chili (hel)
 - 5ml (1 tsk.) jordnøddesmør med knas
 - krydderi
- metode
- 1 Placér alle ingredienser i minihakkeren/kværnen.
 - 2 Sæt tilbehøret på mikseren og lad ingredienserne falde på plads rundt om kniven.
 - 3 Skift til puls i 10 sekunder.
 - 4 Anvendes efter behov.

Notes

Svenska

innan du använder din Kenwood-apparat

- **Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.**
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

lär känna din köksmaskin Kenwood Cooking Chef

säkerhet

viktig information - elektroniska medicinska implantat

- Liksom alla produkter med induktionsvärme, genererar denna apparat kortvågiga magnetfält. Personer med pacemaker eller andra aktiva implantat som använder eller befinner sig i närheten av apparaten, ska kontakta en läkare före användning och ta reda på om medicinska risker föreligger.
- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten innan du monterar eller tar bort verktyg/tillbehör, efter användning och innan du rengör den.
- Se till att kroppsdelar, smycken och lösa klädesplagg inte kommer i kontakt med rörliga delar eller monterade tillbehör.
- Stick aldrig in fingrar etc. i gångjärnsmekanismen.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är påslagen.
- Använd aldrig apparaten om den är skadad. Lämna den för kontroll eller reparation. Se service och kundtjänst, sidan 52.
- Använd aldrig tillbehör som inte är godkända eller fler än ett tillbehör åt gången.
- Överskrid aldrig de maximikapaciteter som anges på sidan 48 och när du använder induktionsvärmaren får du aldrig överskrida maximinivån på 3 liter som markerats på skålens insida.
- När du använder ett tillbehör ska du läsa de säkerhets- och användningsanvisningar som medföljer.
- Apparaten är tung – var försiktig när du lyfter upp den. Innan du lyfter apparaten ska du se till att huvudet är spärrat och att skålen, redskapen och kåporna över uttagen sitter säkert samt att sladden inte är i vägen.
- Låt aldrig sladden hänga ned så att ett barn kan få tag på den.
- Drivenhet, sladd och stickkontakt får inte bli blöta.
- Var försiktig när du hanterar eller rör vid någon del av apparaten medan den användas i tillagningsläge eller efter tillagningen. Detta gäller FRAMFÖR ALLT SKÅLEN, STÄNKSKYDDET OCH REDSKAPEN eftersom de förblir VARMA långt efter att apparaten stängts av. Använd handtagen när du ska ta loss och lyfta skålen. Använd alltid ugnsvantar när du hanterar den varma skålen och varma redskap.
- Skålens undersida förblir varm långt efter att uppvärmningen avbrutits. Var försiktig och använd skyddsmattan när du placerar skålen på värmekänsliga ytor.
- Se upp för ånga som slipper ut ur mixerskålen, framför allt när du öppnar locket i stänkskyddet eller när du lyfter upp mixerhuvudet.
- Om du flyttar varm mat från hushållsapparaten till mixern, ska du alltid låta ingredienserna svalna till rumstemperatur innan du häller över dem i mixern.
- Använd enbart den skål och de redskap som medföljer apparaten. Använd aldrig skålen över en annan värmekälla.
- Starta aldrig apparatens tillagningsläge när skålen är tom.
- För aldrig in något genom luftventilerna.
- När apparaten används ska den vara placeras på ett plant underlag på ordentligt avstånd från alla kanter. Se till att den står på minst 10 cm avstånd från väggar och se till att ventilerna inte är blockerade. Placera inte apparaten under överskåp.
- För att induktionsvärmaren ska kunna användas på ett korrekt och säkert sätt, ska du se till att skålens botten och temperatursensorerna är rena och torra innan du startar tillagningen.
- Liksom för alla induktionsvärmare gäller att kreditkort, magnetiska media eller känslig elektronisk utrustning inte får placeras i närheten av apparaten medan den används.
- Använd inte apparaten för fritering.
- Kontrollera alltid att maten är genomstekt innan någon äter den.
- Maten ska ätas direkt efter tillagningen eller så ska du låta den svalna snabbt och sedan placera den i kylskåp så snabbt som möjligt.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

innan du sätter i stickkontakten

- Se till att nätspänningen motsvarar den som visas på apparatens undersida.
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

innan du använder apparaten för första gången

Diska delarna: Se skötsel och rengöring, sidan 52.

inledning

Tack för att du köpt köksmaskinen Kenwood Cooking Chef. Vi hoppas att du ska få glädje av den under många år.

Kenwood har nästan 60 års erfarenhet och kunskap av utveckling av våra köksmaskiner och vårt stora utbud av tillbehör. Köksmaskinerna i serien Kenwood Chef är mer än bara hushållsapparater.

Under utvecklingen av Cooking Chef har vi förstärkt mångsidigheten hos Chef ytterligare genom att introducera integrerad induktionsvärmare rakt under mixerskålen. Nu kan du dra nytta av alla fördelarna av att kunna vispa ingredienserna i skålen när du förbereder dina tårter, kakor och deg, plus fördelen med att kunna värma och tillaga ingredienserna direkt i skålen. Möjligheterna är oändliga.

Med det omfattande utbudet av tillbehör blir Kenwood Cooking Chef verkligen ett komplett system för matberedning.

Stark, tillförlitlig, mångsidig, Kenwood.

Vad är induktionsvärme och hur fungerar det?

Induktionsvärmning är en avancerad tillagningsmetod där man använder sig av principerna för elektromagnetisk uppvärmning. När elström leds genom en kopparspole i induktionsvärmaren skapas ett elektromagnetiskt fält. När Cooking Chef-skålen har lästs fast sluts kretsen genom ett särskilt skikt av rostfritt stål i skålens bas. Detta genererar en stor mängd värmeenergi som överförs till skålens innehåll och därigenom värmer upp maten.

Induktionstillagningen är extremt energisnål eftersom värme enbart produceras i skålens bas. Vid andra uppvärmningsmetoder, exempelvis gasspisar, går nästan 50 % av värmeeenergin förlorad kring kärlets sidor. Induktionsvärmaren på Cooking Chef är bara varm under och direkt efter tillagningen på grund av värmen som överförs från skålens innehåll. Detta betyder att induktionsvärmning är mycket energisnål, mycket säker och mycket ren.

Tillagningen hos Kenwood Cooking Chef sker på samma sätt som när du ställer en kastrull på spisen. Fördelen är att Cooking Chef automatiskt rör om i maten och reglerar tillagningstemperaturen enligt dina exakta behov, så att du kan göra annat under tiden i köket.

Cooking Chef använder induktionsvärmekonst som är extremt effektiv. Om du jämför tillagningstiden med en gas- eller elspis, märker du kanske att den blir kortare eller att du måste använda en lägre temperatur. Tänk på detta när du använder apparaten för första gången eller när du experimenterar med ett nytt recept. Om du börjar tillagningen vid en hög temperatur ska du hela tiden kontrollera tillagningen och sänka temperaturen vid behov så att maten inte bränns vid eller fastnar i skålen, precis som när du lagar mat i en kastrull. Cooking Chef värmer generellt maten till önskad temperatur på så kort tid som möjligt. Därför behöver du inte ställa in temperaturen högre än önskat för att förkorta tillagningstiden. Kontrollera också inställningen för omrörningsfrekvensen. Under tillagning vid högre temperaturer kan det vara nödvändigt att röra om kontinuerligt med omrörningsfunktionen (1). Omrörningsinställningarna (2) och (3) är praktiska när du vill behålla konsistensen hos maten under längre tillagningsperioder på låg värme.

Det är också viktigt att välja rätt skål. Senare i den här boken ger vi rekommendationer för den bästa användningen av varje redskap och när du använt dem ett tag lär du dig vilket redskap som fungerar bäst för varje uppgift. Du kommer att märka att den flexibla högtemperaturmixern lämpar sig bäst när du vill ha en mycket len konsistens på såser och krämer, medan omröraren lämpar sig bättre vid tillagning av livsmedel som ska behålla en grövre konsistens, som stuvningar, grytor, raguer etc. I vår kokbok hittar du information om de bästa redskapen för varje recept och eventuellt kan det även vara lämpligt att byta redskap mellan olika processer medan under tillagningen för bästa resultat.

Under tillagningen och direkt efteråt är skålen, stänkskyddet och skålredskapen att vara varma – precis som en kastrull skulle vara. Var försiktig när du rör vid dem. Tänk också på att ånga och kondens bildas under tillagningsprocessen – var försiktig när du tittar ned i skålen, lyfter på locket till matarröret eller Cooking Chef/maskinhuvudet för att titta ned i eller komma åt skålen. Varna andra under tillagningen eller när maskinen är varm så att de också är försiktiga. Du bör använda ugnsvantar när du rör vid eller avlägsnar varma delar och du bör enbart lyfta skålen i handtagen. Det kan också vara en god idé att använda skyddsmattan för att skydda värmekänsliga ytor.

När du värmer vätskor eller livsmedel med högt vatteninnehåll, ligger temperaturnoggrannheten normalt inom +/- 5°C. Temperaturdisplayens och temperaturreglagets noggrannhet varierar beroende på skålinsinnehållets konsistens och volym, på omrörningsfrekvensen och på vilket redskap som används i skålen. Detta är samma sak som när du exempelvis lagar mat på en spis och en stor mängd mat i en stor kastrull värms upp men inte rörs om ordentligt. Maten i botten av kastrullen kommer att bli varm, eller till och med vidbränd, medan maten överst i kastrullen kommer att vara mycket kallare.

Vid sidan av temperaturdisplayen har maskinen en liten blå LED-lampa. Den blinkar tills apparaten nått den valda temperaturen. När önskad temperatur nåtts slutar lampan att blinka. Observera dock att den blå LED-lampan börjar blinka igen när du tillsätter fler ingredienser i skålen eftersom de kalla ingredienserna sänker temperaturen i skålen. Den kan även börja blinka om omrörningsfrekvensen ökas.

Du kommer snabbt att märka att din Kenwood Cooking Chef är enkel att använda och att den kommer att göra det enkelt för dig att laga mat.

lär känna din Kenwood Cooking Chef

uttag för tillbehör ① höghastighetsuttag

② mellanhastighetsuttag

③ låghastighetsuttag

④ redskapsfäste

hushållsapparaten ⑤ lock för mellan-/höghastighetsuttag

⑥ hushållsapparatens huvud

⑦ lock för låghastighetsuttag

⑧ spak för låghastighetsuttag

⑨ skål

⑩ huvud – spärrspak

⑪ hastighetsreglage

⑫ luftventiler

⑬ skålsockel/induktionsyta

⑭ avtappningshål

⑮ temperatursensorer

⑯ K-spade i rostfritt stål

⑰ flexibel visp för hög temperatur

⑱ visp

⑲ degkrok

⑳ omrörare

㉑ högtemperaturskrapa

㉒ värmeskydd

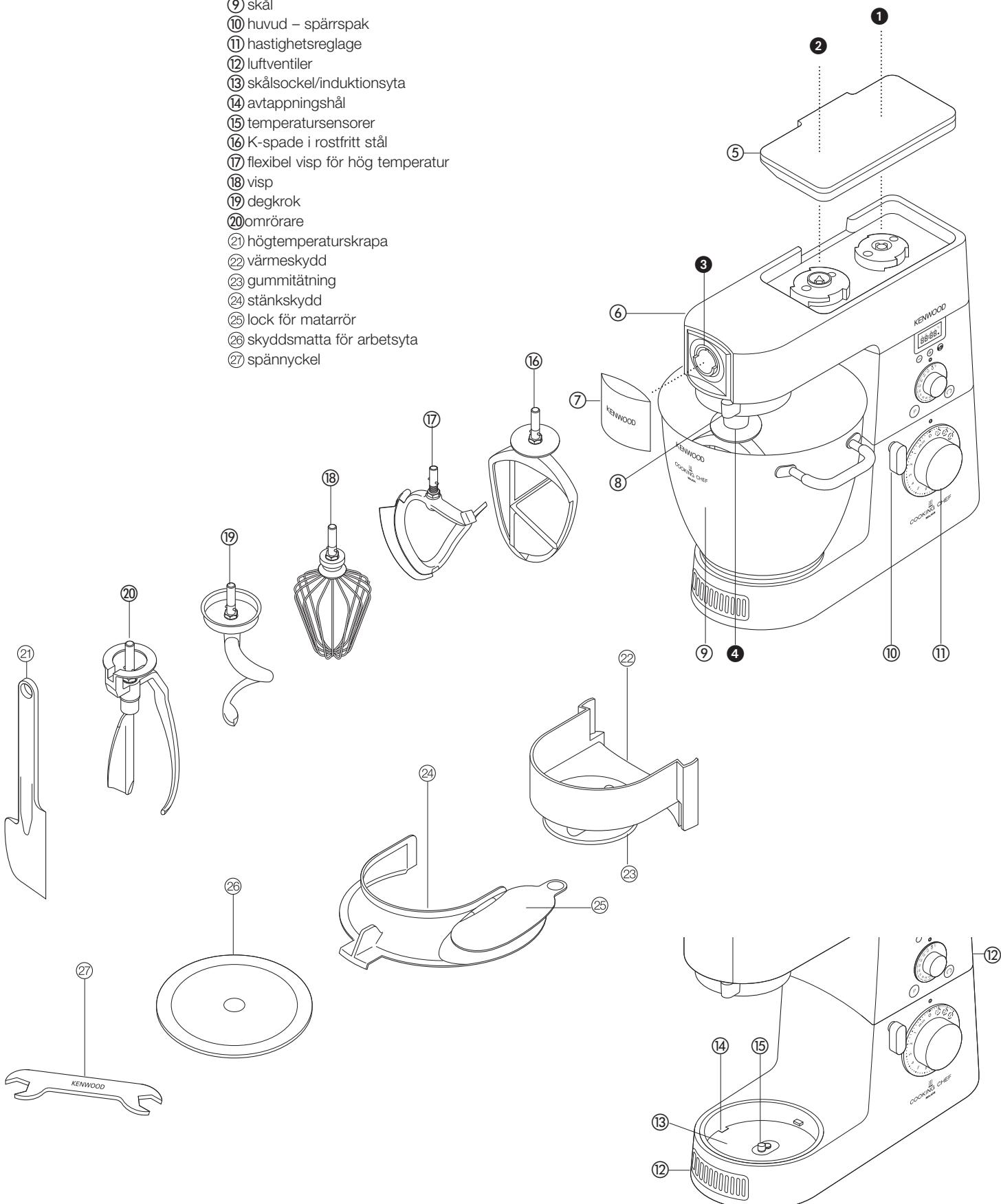
㉓ gummitätning

㉔ stänkskydd

㉕ lock för matarrör

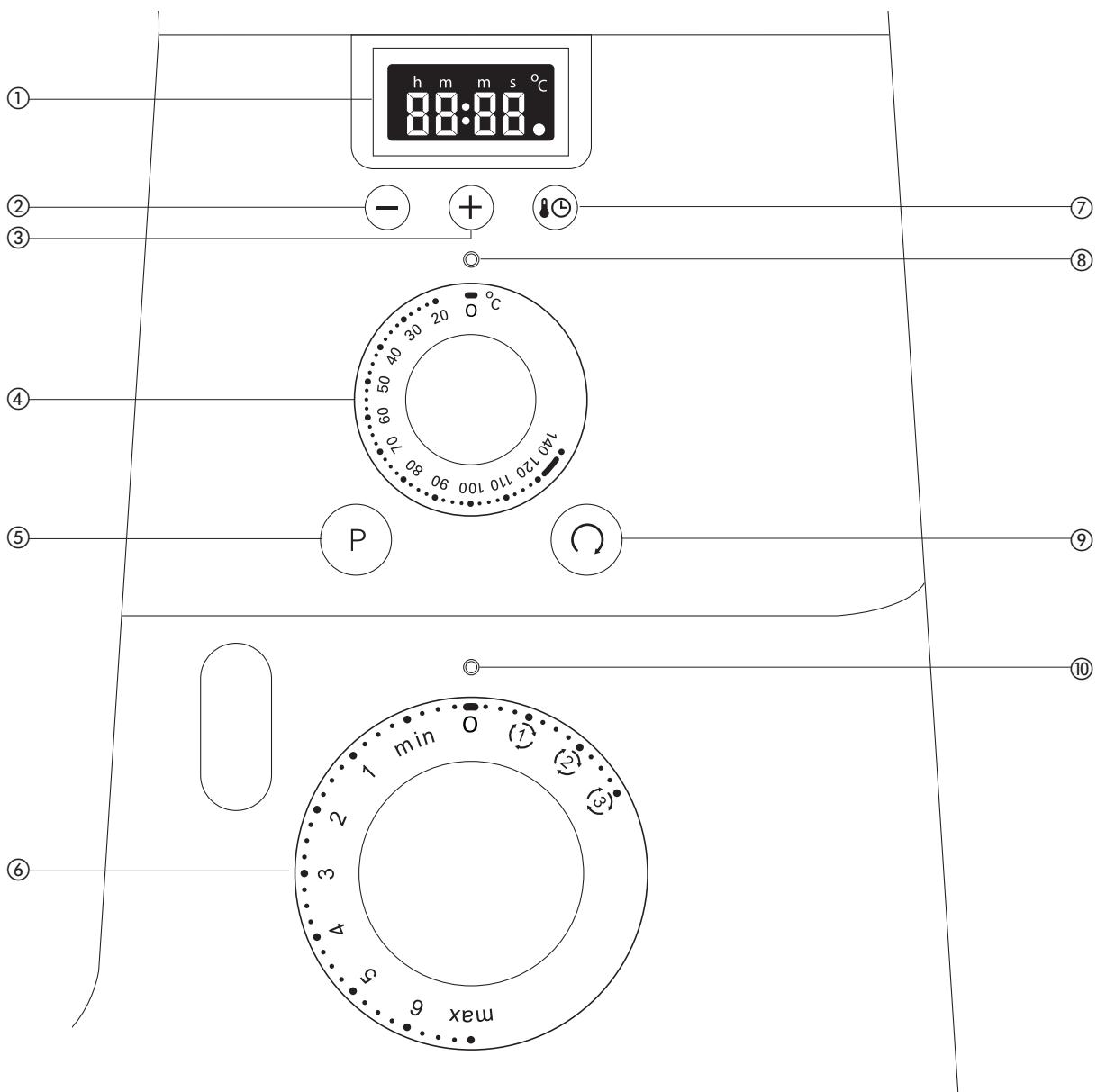
㉖ skyddsmatta för arbetsyta

㉗ spännyckel



kontrollpanel

- ① timer/temperaturindikator
- ② knapp för minskning av tid
- ③ knapp för ökning av timertid
- ④ temperaturreglage
- ⑤ pulsknapp/hög hastighet, knapp för högtemperaturvisp
- ⑥ hastighetsreglage
- ⑦ timer/knapp för temperaturval
- ⑧ temperaturindikator
- ⑨ omrörningsknapp
- ⑩ hastighetsindikator



ställa in redskapshöjden

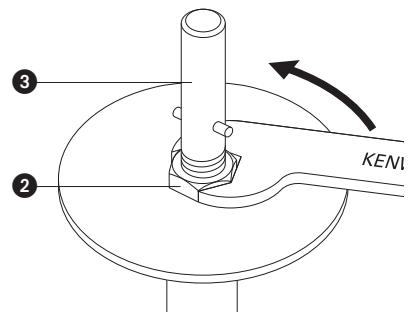
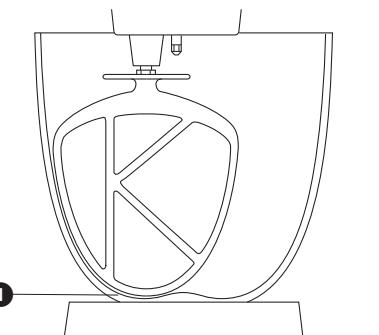
Läs på sidan 44 om hur du monterar hushållsapparaten.

visp, K-spade i rostfritt stål, omrörare

För bästa resultat ska vispen, K-spaden och omröraren **nästan** röra vid skålens botten **1**. Ställ vid behov in höjden med den medföljande spärnyckeln.

Gör så här:

- 1 Dra ut apparatens stickkontakt.
- 2 Lyft upp hushållsapparatens huvud och montera vispen, spaden eller omröraren.
- 3 Sänk ned hushållsapparatens huvud. Om avståndet måste justeras lyfter du upp mixerhuvudet och tar bort redskapet.
- 4 Använd den medföljande spärnyckeln för att lossa muttern **2** tillräckligt mycket för att kunna ställa in axeln **3**. Om du ska sänka redskapet närmare skålens botten vrider du axeln moturs. Om du ska höja upp redskapet från skålens botten vrider du axeln medurs.
- 5 Dra åt muttern.
- 6 Montera redskapet på hushållsapparaten och sänk ned huvudet. (Kontrollera positionen, se punkterna ovan.)
- 7 Upprepa steget ovan tills redskapet är rätt inställt. När du är klar med justeringen drar du åt muttern ordentligt.



flexibel visp för höga temperaturer - det här redskapet ska bara precis röra vid skålens botten.

degbrok - det här redskapet ställs in vid tillverkningen och ska inte kräva några justeringar.

så här monterar och använder du stänkskyddet montering

Stänkskyddet består av två delar: Värmeskyddet och stänkskyddet.

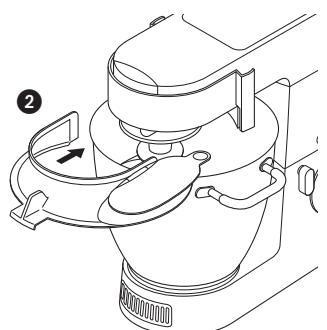
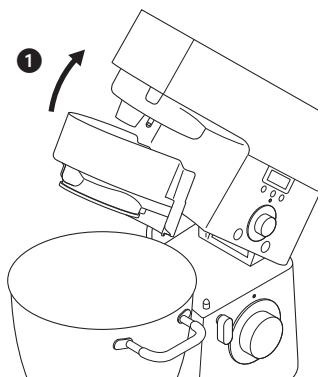
Värmeskyddet måste vara monterat under tillagningen, annars fungerar inte hushållsapparaten och felkod E:03 visas.

Värmeskyddet skyddar hushållsapparaten från ånga som bildas under tillagningen.

Vid behov kan både värmeskyddet och stänkskyddet monteras för att ingredienserna ska stanna kvar i skålen, t.ex. när lätt ingredienser som mjöl och florsocker blandas, eller vid tillagning av ingredienser där vätska måste hållas kvar i skålen. Stänkskyddet ska inte monteras på skålen om det inte används tillsammans med värmeskyddet.

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

Obs! Stänkskyddet får endast monteras och avlägsnas när hushållsapparatens huvud är i låst läge.



hushållsapparaten

omrörningsredskapen och några av deras användningsområden

- K-spade
 - För tårter, kakor, smet, glasyr, fyllningar och potatismos.
 - visp
 - För ägg, grädde, smet, fettfria sockerkakor, maräng, cheesecake, mousse, sufflér. Använd inte vispen till tjockflytande blandningar (t.ex. för vispning av fett och socker) – du kan då skada den.
 - degkrok
 - flexibel visp för hög temperatur
 - omrörare
- så här använder du hushållsapparaten**

Innan du använder hushållsapparaten ska du kontrollera att temperatur- och hastighetsreglagen är avstängda i läge "O".

- 1 Vrid spärrspaken för huvudet medurs **1** och lyft upp mixerhuvudet tills det låser fast.

- så här monterar du ett redskap
- 2 Placera redskapet i fästet med axelstiftet i spåret och vrid för att låsa fast det **2**.

omrörare – montera omröraren genom att sticka in axeln i uttaget och sedan se till att springan på tillbehöret befinner sig rakt under metallstiften på undersidan av hushållsapparaten huvud. Fatta tag i spaden och vrid så att axelstiftet befinner sig under spåret. Tryck sedan uppåt och vrid för att låsa fast det **3**.

- 3 Montera skålens på basen – tryck nedåt och vrid moturs **4**.

- 4 Sänk ned hushållsapparaten huvud genom att lyfta upp det något och sedan vrida spärrspaken för huvudet moturs.
Sänk ned i låst läge.

- så här demonterar du ett redskap
- 5 Utför steg 2 ovan i omvänt ordning. (Använd alltid ugnsvantar när du demonterar redskap efter tillagningen.)

- 5 Anslut apparaten till strömförsörjningen. Hastighets- och temperaturindikatorerna tänds kort. På displayen visas först **BB:BB**, och sedan släcks den. Strömindikatorn är tänd **■**.

- 6 Vrid hastighetsreglaget till önskat läge (rekommendationer finns på sidan 45), hushållsapparaten startar och hastighetsreglagets indikatorlampa blinkar. Timern räknar uppåt i steg om 1 sekund. Hastigheten kan ändras när som helst hastigheten medan apparaten är igång.

- 7 Stoppa apparaten genom att vrida tillbaka hastighetsreglaget till läget "O".

Viktigt – Om apparatens huvud lyfts upp under användning, kommer den att stoppa automatiskt och den startar inte igen när huvudet sänks ned. Starta apparaten igen genom att vrida hastighetsreglaget till läget "O" och sedan välja en hastighet på nytt.

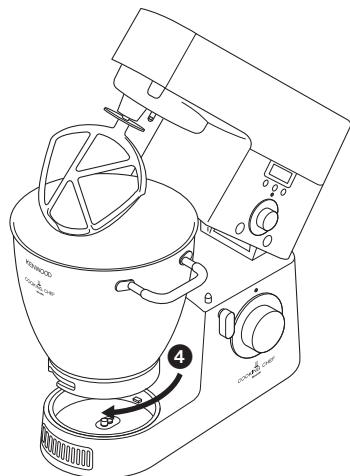
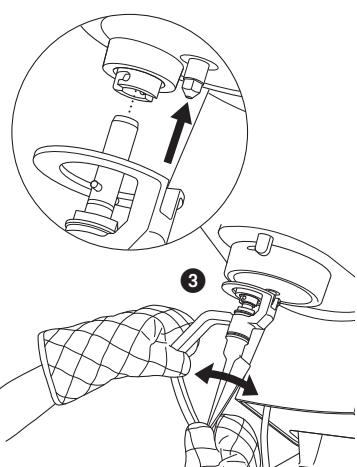
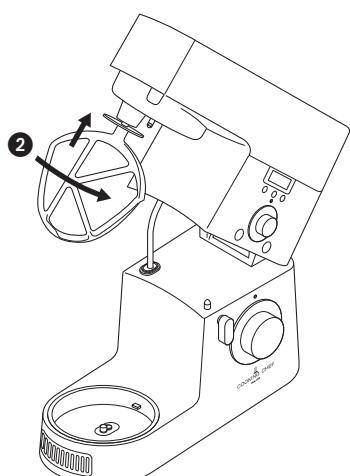
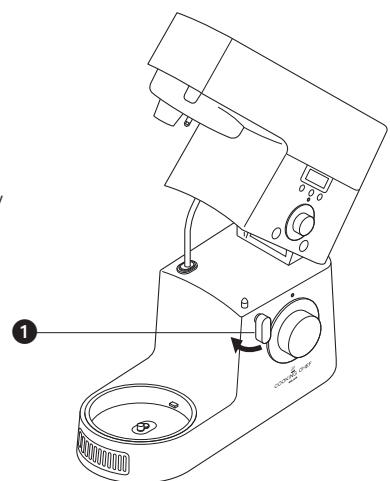
pulsknapp

Pulsknappen kan bara användas när hastighetsreglaget står i läget "O". Välj puls genom att trycka på pulsknappen **P**. Apparaten körs på högsta hastighet så länge knappen hålls i detta läge. Om skålens innehåll översöter 60°C, ökar hastigheten stegevis. Då hörs även ett pipande ljud och hastighets- och temperaturindikatorerna blinkar snabbt.

omrörningsknapp

Tryck och släpp omrörningsknappen **Q** så körs apparaten automatiskt på minimihastighet i 2 varv och stoppar sedan. Håll knappen nedtryckt om du vill köra apparaten längre eller tryck flera gånger så att ingredienserna blandas.

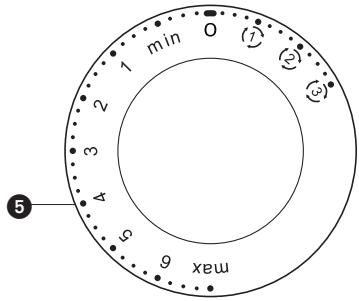
Obs! Om du trycker på omrörningsknappen medan motorn körs utförs standardomrörningen och därefter återgår apparaten till den valda hastigheten.



hastighetsreglage ⑤

Följande hastigheter är enbart en vägledning och varierar beroende på mängden och temperaturen hos ingredienserna som blandas etc. Vrid hastighetsreglaget moturs för hastigheten 'min' till 'max'.

- K-spade
 - **vispning av fett och socker** starta på min och öka gradvis till 'max'.
 - **vispning av ägg i smet** 4 - 'max'.
 - **vända ned mjöl, frukt etc.** min - 1
 - **kaxmix** börja på minimihastighet och öka gradvis till max.
 - **blanda fett och mjöl** min - 2.
- flexibel visp för hög temperatur
 - **vispning av fett och socker** starta på min och öka gradvis till 3.
 - **skrapa bort varma och kalla ingredienser från skålens sidor** starta på minimihastighet och öka gradvis till 3.
 - **fräsa grönsaker, röra om risotto och polenta etc.**, använd ④.
- visp
 - Öka gradvis till 'max'.
- degkrok
 - Starta på 'min' och öka gradvis till 1.
- omrörare
 - Använd enbart med omrörningsinställningarna ①, ②, ③.



inställningar för omrörning

Välj inställningar för omrörning genom att vrida hastighetsreglaget moturs. Dessa inställningar lämpar sig bäst när apparaten används i tillagningsläge. Tänk på att alla lock på uttagen måste vara monterade för att omrörningshastigheterna ska kunna användas.

- ① – Använd den här inställningen när du vill ha en konstant hastighet, t.ex. vid omrörning av sås.
 - ② – När hastighetsreglaget ställs in på det här läget, körs apparaten med låg hastighet var femte sekund i cirka två varv.
 - ③ – När hastighetsreglaget ställs in på det här läget, körs apparaten med låg hastighet var trettionde sekund. Denna inställning är lämplig för omrörning av grytor etc.
- Stoppa körningen genom att vrida tillbaka hastighetsreglaget till läget "O".

Obs!

- När du väljer en hastighet blinkar hastighetsindikatorn.
- Ett högt ljud kan höras från apparaten när den används. Det är normalt.

använda apparaten för tillagning

VIKTIGT

- Kontrollera att induktionsytan, temperatursensorerna och de utvändiga ytorna på skålens bas är rena. Om du inte gör detta påverkas värmesensorn, vilket försämrar tillagningskapaciteten.
- Kontrollera att alla uttagslock samt värmeskyddet har monterats. Uppvärmningsfunktionen fungerar inte om de inte är korrekt monterade.
- Använd alltid ugnsvantar när du demonterar skål och redskap efter tillagningen.

- 1 Montera hushållsapparaten enligt anvisningarna på sidan 44.
- 2 Vrid temperaturreglaget till önskad temperatur.
- **Uppvärmningen startar inte förrän du valt en hastighet.**
- 3 Vrid hastighetsreglaget till önskat läge. Då startar motorn och värmaren. Båda indikatorlamporna blinkar.
- 4 När den inställda temperaturen har nåtts slutar temperaturindikatorn att blinka. Under tillagningen blinkar dock lampan om temperaturen förändras. Detta sker som tecken på att apparaten försöker behålla den inställda temperaturen (läs inledningen på sidan 39).
- Om skålens temperatur överskrider 60°C, begränsas hastigheten automatiskt av säkerhetsskål även om en högre hastighet har valts. Hastigheten ökar inte automatiskt när temperaturen faller under 60°C. Hastighetsreglaget måste först stängas av och önskad hastighet måste väljas på nytt.
- Obs! Varje gång du trycker på timern/temperaturreglaget växlar displayen mellan timerdisplayen och temperaturen hos skålens innehåll.
- 5 Stoppa eller pausa omrörningen och uppvärmningen genom att vrida tillbaka hastighetsreglaget till läget "O". Välj en hastighet om du vill starta körningen igen.

tips

- **I vissa recept, framför allt sådana med en hög andel vatten, går det inte att nå en tillagningstemperatur över 100°C (eftersom det är kokpunkten för vatten).**
- När du tillsätter ingredienser i skålen under tillagningen ska du sänka hastigheten och tillsätta ingredienserna långsamt och jämnt.
- Värmt såser snabbt genom att använda en inställning för kontinuerlig omrörning (1).
- Det kan vara lämpligt att byta redskap för olika moment under tillagningen för bästa resultat. Du kan t.ex. använda den flexibla vispen för hög temperatur när du vill steka grönsaker och sedan omröraren när du tillagar bitar av kött eller fågel.
- Om du använder stänkskyddet under tillagningen ska du alltid ta bort det innan du lyfter upp apparatens huvud. Se upp för kondensation som bildas på stänkskyddet och värmeskyddet.
- När du lyfter upp apparatens huvud ska du göra det långsamt så att eventuell vätska på undersidan av värmeskyddet kan rinna tillbaka ned i skålen.
- Det finns tre omrörningsfunktioner så att du kan välja rätt omrörningshastighet för varje recept. Vissa recept kräver konstant omrörning för att ingredienserna inte ska fastna i skålens botten, medan andra kan bli mer lyckade om du bara rör om ibland för att bevara råvarornas konsistens.
- För bästa resultat ska du ställa in höjden på redskapen, se sidan 43.
- Den maximala tillagningstiden är 3 timmar och därefter stängs hushållsapparaten av automatiskt.
- Det går att värma mat utan att ha monterat ett redskap, men du måste välja en hastighet. Det kan vara lämpligt när du smälter råvaror som exempelvis smör eller choklad.
- Varje gång du trycker på timern/temperaturreglaget växlar displayen mellan att visa tillagningstiden och temperaturen hos skålens innehåll.

Vispning vid hög hastighet och hög temperatur

Om du vill vispa med hög hastighet vid temperaturer över 60°C, ska du vrida hastighetsreglaget till önskad hastighet och håll sedan pulsknappen nedtryckt. Då hörs ett pipande ljud och hastighets- och temperaturindikatorerna blinkar snabbt. Visphastigheten ökar långsamt till den valda hastigheten. Upprepa proceduren om du vill öka hastigheten ytterligare. Du kan sänka visphastigheten eller stänga av hushållsapparaten på normalt sätt.

Den här funktionen FÅR enbart användas med vispen. Maximikapaciteten på 3 liter får inte överskridas och stänkskyddet måste ha monterats. Maskinen får inte lämnas utan uppsikt.

efter tillagning

- Var försiktig när du hanterar eller rör vid någon del av apparaten medan den används i tillagningsläge eller efter tillagningen. Detta gäller FRAMFÖR ALLT SKÅLEN, STÄNKSKYDDET OCH REDSKAPEN eftersom de förblir VARMA långt efter att apparaten stängts av. Använd handtagen när du ska ta loss och lyfta skålen. Använd alltid ugnsvantar när du hanterar den varma skålen och varma redskap.
- Skålens undersida förblir varm långt efter att uppvärmningen avbrutits. Var försiktig och använd den medföljande skyddsmattan för att skydda värmekänsliga ytor.

display

Hushållsapparaten är försedd med 5 separata säkerhetssensorer som är aktiva när apparaten används i tillagningsläge. Om apparaten är påslagen och en säkerhetssensor aktiveras, visar timer-/temperaturdisplayen ett felmeddelande, t.ex. 'E:01'. Då hörs ett pipande ljud och apparaten fungerar inte. Kontrollera följande felmeddelanden:-

Felmeddelande	Beskrivning	Lösning
E:01	Apparatens huvud har lyfts upp. När huvudet är upplyft inaktiverar en säkerhetssensor motorn och värmaren. Om hastighetsreglaget ställs i ett annat läge än "0" när huvudet är upplyft, visas detta meddelande och motorn stängs inte av.	Stäng huvudet. Vrid hastighetsreglaget till läget "0" och välj sedan önskad hastighet.
E:02	Cooking Chef-skålen är inte monterad. Uppvärmningsfunktionen fungerar inte om Cooking Chef-skålen används. Denna skål måste också monteras korrekt. Säkerhetssensorer identifierar en felaktig skål eller en felaktig montering av skålen.	Kontrollera att Cooking Chef-skålen används. Kontrollera att skålen är korrekt monterad. Vrid hastighetskontrollen till "0" och välj sedan önskad hastighet.
E:03	Värmeskyddet är inte monterat. Uppvärmningsfunktionen inaktiveras om värmeskyddet inte är korrekt monterat.	Kontrollera att värmeskyddet är korrekt monterat. Vrid hastighetskontrollen till "0" och välj sedan önskad hastighet.
E:04	Locken för låghastighetsuttaget och hög-/mellan hastighetsuttaget är inte monterade. Dessa lock är försedda med säkerhetssensorer. Om locken inte är korrekt monterade slås uppvärmningen av och om omrörningsfunktioner väljs, körs motorn kontinuerligt. Omrörningshastigheterna min till max körs kontinuerligt.	Kontrollera att alla lock är korrekt monterade. Vrid hastighetskontrollen till "0" och välj sedan önskad hastighet.
E:09	Problem med temperatursensorn. Om värmaregglet identifierar en skåltemperatur som är högre än förväntat under normal användning, stängs motorn och värmaren av automatiskt.	Vrid hastighetskontrollen till "0", dra ut stickkontakten och låt apparaten svalna. Kontrollera att skålens bas och temperatursensorerna är rena. Byt ut stickkontakten och starta den på normalt sätt.
E:10	Problem med motorhastigheten eller överhetning. Om motorn stannar eller blir för varm stänger kontrollsystemet automatiskt av motorn och värmaren.	Vrid hastighetskontrollen till "0" och dra ut apparatens stickkontakt. Avlägsna alla hinder som får motorn att stanna. Kontrollera att alla luftventiler är fria från hinder. Sätt i stickkontakten och slå på apparaten.

Om dessa eller andra ferkoder fortsätter att visas på displayen ska du visa Kenwoods kundtjänst.

så här använder du nedräkningstimern

Timern kan användas både i tillagningsläge och icke-tillagningsläge. Om en nedräkningstid inte väljs, räknar timern automatiskt upp i intervall om 1 sekund medan apparaten körs. Den maximala körtiden är 3 timmar.

- 1 Anslut apparaten till strömförserjningen. På displayen visas kort **88:88**, och därefter visas strömindikatorn .
- 2 Tryck på knappen + eller – så visas 0:00 på displayen.
- 3 Tryck på knappen + eller – tills önskad tid visas. Timern räknar uppåt i steg om 5 sekund. Om knappen hålls nedtryckt växlar siffrorna snabbare ju längre knappen hålls nedtryckt. Maximalt 3 timmar kan ställas in.
Obs! Om knappen + trycks ned när timern står på 3:00 ändras den visade tiden till 0:00. Om knappen – trycks ned när timern står på 0:00 ändras den visade tiden till 3:00.
- 4 Vrid hastighetsreglaget till önskat läge. Apparaten startar och timern räknar ned tiden i intervall om 1 sekund.
- Stoppa körningen eller pausa den när som helst genom att vrida tillbaka hastighetsreglaget till läget "O". Då pausad även timern. Timern fortsätter att räkna ned när apparaten startas på nytt.
- 5 Blandningen stoppas automatiskt när hela tiden har gått och ljudsignaler hörs i 3 sekunder. Displayen blinkar i 5 sekunder och visas strömindikatorn .

så här återställer du timern

- 1 Nollställ timern genom att trycka på knapparna + och – samtidigt (hastighetsreglaget måste stå i läget "0").
- Om maskinen har stått stilla i 10 minuter övergår LCD-displayen och bakgrundsbelysningen till 'violäge' och alla displayar släcks. Om en knapp eller ett reglage aktiveras, återgår displayen till det tidigare formatet.

maximikapacitet

- mördeg** • Mjölvikt: 910 g
stiv jästdeg • Mjölvikt: 1,5 kg
• Totalvikt: 2,4 kg
mjuk jästdeg • Mjölvikt: 2,6 kg
• Totalvikt: 5 kg
mix för fruktkaka • Totalvikt: 4,55 kg
äggvitor • 16
tillagningsläge • 3 liter

- allmänna tips • Stoppa omrörningen och skrapa ned innehållet i skålen med skrapan ofta.
• Rumstemperade ägg går bäst att vispa.
• Innan du vispar äggvitor måste du kontrollera att det inte finns något fett eller någon äggula på vispen eller i skålen.
• Använd kalla ingredienser för kakdeg om det inte står något annat i receptet.

tips för brödbakning

- viktigt • Överskrid aldrig de angivna maximikapaciteterna - då överbelastar du apparaten.
• Om du hör att maskinen går trögt ska du stänga av den, avlägsna hälften av degen och köra varje del separat.
• Ingredienserna blandar sig bäst om du häller i vätskan först.

felsökningsguide för tillagning

Problem	Orsak	Lösning
Apparaten körs inte i uppvärmningsläge och ett felmeddelande visas samtidigt som en varningssignal hörs.	En av säkerhetssensorerna har aktiverats.	<p>Se tabellen över felmeddelanden på sidan 47.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera att huvudet är nedsänkt och fastlåst. • Kontrollera att alla lock för uttagen är korrekt monterade. • Kontrollera att värmeskyddet är korrekt monterat. • Kontrollera att Cooking Chef-skålen är korrekt monterad.
En temperatur har valts men skålens innehåll värmes inte upp (temperaturlampan tänds inte).	En hastighet har inte valts.	Välj en hastighet.
Apparatens hastighet varierar under tillagningen.	Hastigheten begränsas automatiskt när skålens innehåll når 60°C.	Detta är en säkerhetsfunktion.
Mat bränns vid på skålens bas.	1 Temperaturinställningen som valts kan vara för hög. 2 Fel redskap används. 3 Omrörningsfunktionen är för långsam. 4 Redskapet är eventuellt inte placerat tillräckligt långt ned i skålen. 5 Timern har ställts in på för lång tid. 6 Sensorn och/eller skålens undersida är eventuellt smutsiga.	1 Sänk temperaturen på vredet eller tillaga vid en lägre temperatur. 2 Kontrollera att det lämpligaste redskapet används. 3 Öka omrörningsfrekvensen eller sänk till kontinuerlig körning. 4 Justera redskapet. 5 Tillaga under kortare tid (se till att maten är genomstekt). 6 Se till att dessa ytor hålls rena och torra.
Matens konsistens bevaras inte.	1 Den valda temperaturen är för hög. 2 Omrörningsfunktionen är för snabb. 3 Ingredienser har tillagats för länge. 4 Fel redskap används.	1 Sänk temperaturen. 2 Sänk omrörningshastigheten. 3 Tillaga under kortare tid (se till att maten är genomstekt). 4 Kontrollera att det lämpligaste redskapet används.
Oregelbunden omrörningshastighet.	1 Ingredienser är för stora, hårdta eller fasta.	1 Skär maten i mindre bitar, ta ut kärnor ur frukt, smält ingredienser långsamt utan att ha monterat ett redskap (men se till att en hastighet har valts). 2 Tillsätt ingredienser när huvudet sänkts ned. 3 Kontrollera att det lämpligaste redskapet används.
Kalla ingredienser har tillsats i en varm blandning men temperaturdisplayen svarar inte snabbt.	Om skålens innehåll inte rörs om ordentligt kommer matens temperatur att variera i skålen.	1 Låt ingredienser bli ordentligt blandade. 2 Öka omrörningshastigheten.
Det är svårt att stänga apparatens huvud när det finns mat i skålen.	Fasta ingredienser som choklad i botten av skålen förhindrar att apparatens huvud låser fast.	Tillsätt ingredienser när huvudet sänkts ned.
Apparaten körs kontinuerligt när omrörning (⌚) eller omrörning (⌚) väljs.	Locken för uttagen är inte korrekt monterade.	Kontrollera att locken för uttagen är korrekt monterade.
Motorhastigheten är begränsad när tillbehör används	En varm skål har monterats.	Ta bort skålen eller låt den svalna till under 60°C.

ytterligare tillbehör som kan köpas

Om du vill köpa ett tillbehör som inte medföljer i leveransen, se service och kundtjänst.

tillbehör tillbehörskod

pastamaskin ① AT970A

ytterligare pastatillbehör
(används inte) används
tillsammans med
med AT970A

pastamaskin ② AT910 levereras med maccheroni rigati-stans
(ytterligare 12 stansar samt kakstans kan monteras)

roto-skärare ③ AT643 levereras med 5 trummor

fruktpress ④ AT644

multikvarn ⑤ AT950A levereras med fint, medium och grovt nät, ett litet och ett
stort korvhorn och ett kebbe-tillbehör

multikvarn ⑥ AT955 levereras med fint, medium och grovt nät, ett litet och ett
stort korvhorn och ett kebbe-tillbehör

kvarn ⑦ AT941A

matberedare ⑧ AT647 med 6 skivor och ett knivblad

skiv-/rivtillbehör ⑨ AT340 med 7 skivor

citruspress ⑩ AT312

mixer ⑪ 1,5 l akryl AT337, 1,6 l värmebeständigt glas AT358,
1,5 l rostfritt stål AT339

minihackare/kvarn ⑫ AT320A levereras med 4 glasbägare och 4 lock för förvaring

juicekärl ⑬ AT641

glassmaskin ⑭ AT957A

potatisskalare ⑮ AT445

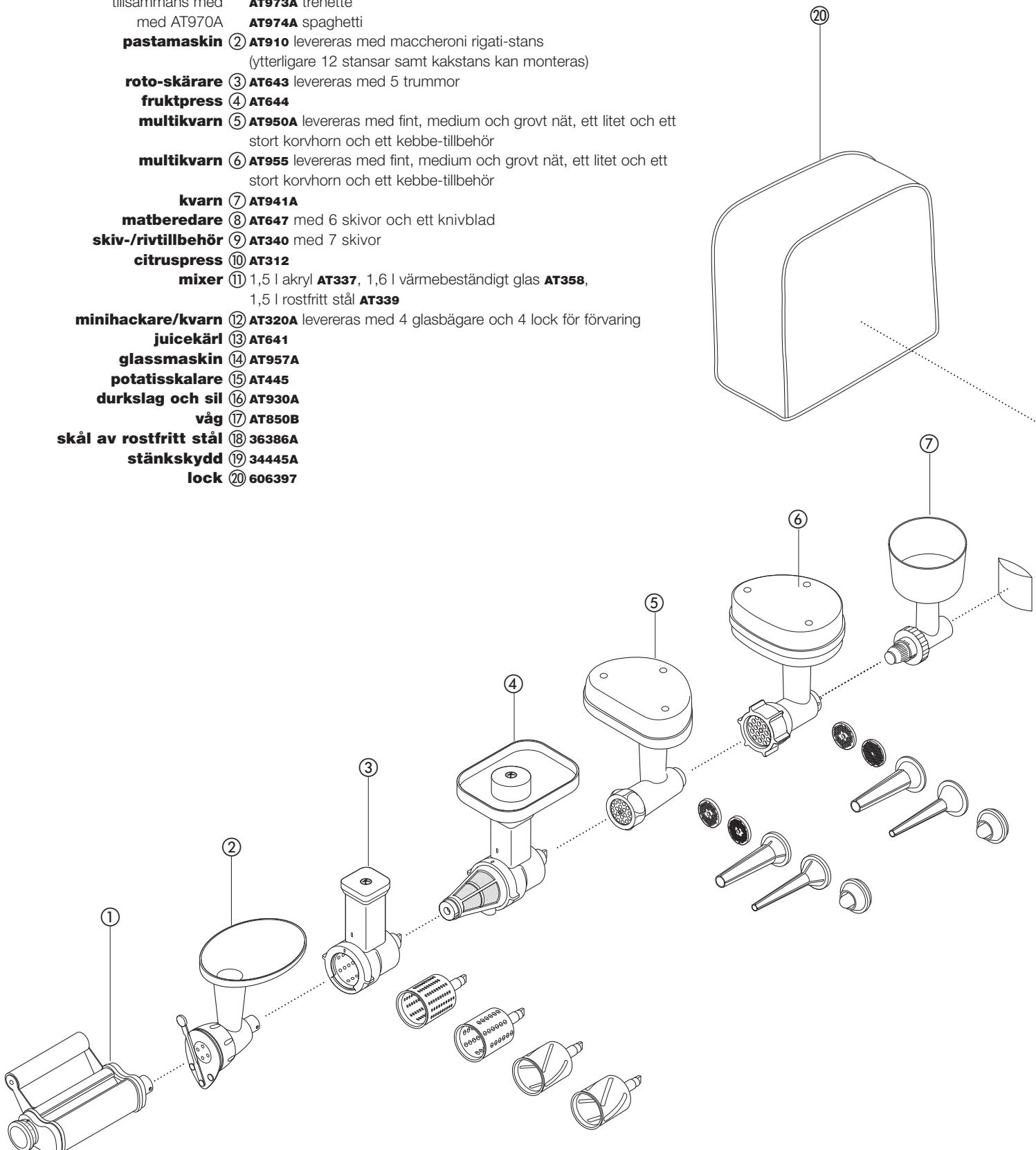
durkslag och sil ⑯ AT930A

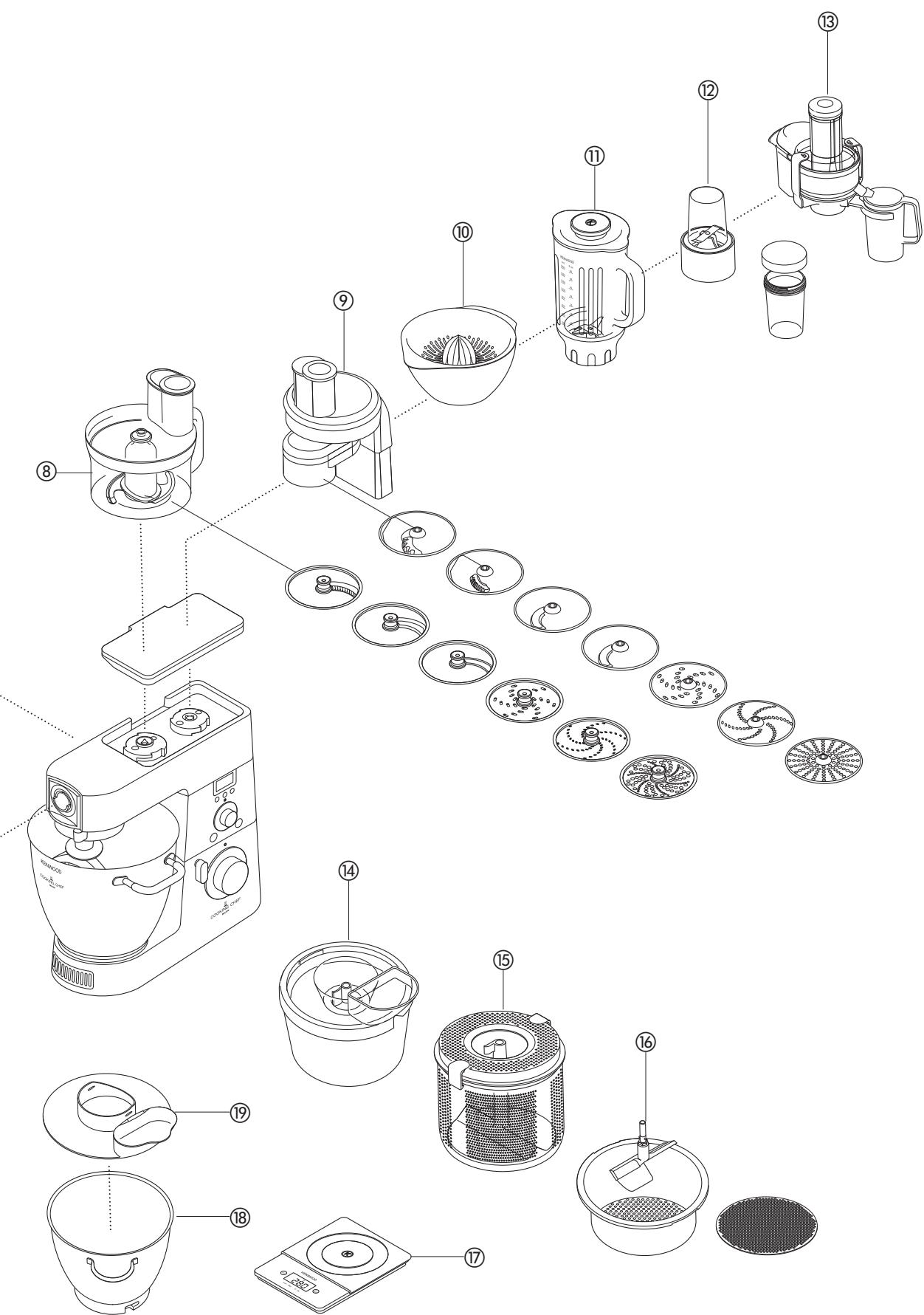
våg ⑰ AT850B

skål av rostfritt stål ⑱ 36386A

stänkskydd ⑲ 34445A

lock ⑳ 606397





rengöring och service

skötsel och rengöring

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

apparat, lock för uttag

- Torka av med en fuktig trasa och torka torrt.

flexibel visp för hög temperatur

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

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

skål, redskap, stänkskydd

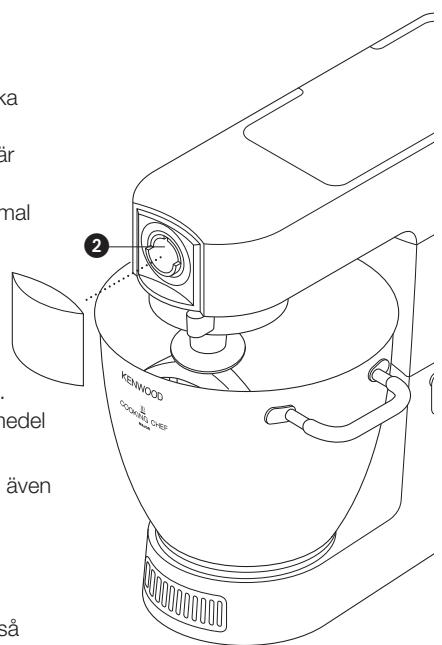
- Tvätta för hand och torka noga eller disk i diskmaskinen.
- Använd aldrig stålborste, stålull eller klorin när du rengör den rostfria skålen. Använd vinäger eller annat lämpligt medel för avkalkning.
- Om maten fastnar eller bränns vid på skålens insida, ska du ta bort så mycket som möjligt av den med den medföljande skrapan. Fyll skålen med varmt tvålsvatten och låt stå en stund. Avlägsna hård smuts med en nylonborste.

avtappningshål

- Missfärgningar av skålens påverkar inte dess egenskaper.
- Se till att det inte finns några matrester här. Gör vid behov rent med en piprensare eller en bomullspinne.

temperatursensorer

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



service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
- service eller reparationer
Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EG.

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

När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

recept

Se viktiga tips för brödbakning på sidan 48.

vitt bröd styv jästdeg

ingredienser

- 1,36 kg vetemjöl special
- 3 tsk salt
- 25 g färsk jäst = 3 tsk (15 g) torrjäst + 1 tsk socker
- 750 ml varmt vatten: 43°C Använd en termometer eller tillsätt 250 ml kokande vatten till 500 ml kallt vatten
- 25 g matfett

gör så här: 1 **torrjäst** (den typ som måste spädas): töm det varma vattnet i skålen. Tillsätt jästen och sockret och låt stå i cirka 10 minuter tills blandningen är skumlig.

färsk jäst: smula ned i mjölet.

andra typer av jäst: följ tillverkarens anvisningar.

- 2 Töm vätskan i skålen. Tillsätt sedan mjöl (med färsk jäst om du använder det), salt och matfett.
 - 3 Knåda på längsta hastighet i 45–60 sekunder. Öka sedan till hastighet 1, tillsätt mer mjöl vid behov, tills en deg bildats.
 - 4 Knåda i 3–4 minuter på hastighet 1 tills degen är slät, elastisk och släpper från skålens sidor.
 - 5 Lägg degen i en smord plastpåse eller i en skål täckt med en handduk. Placera den på en varm plats och låt jäsa till dubbelt storlek.
 - 6 Knåda på nytt i 2 minuter på hastighet 1.
 - 7 Fyll fyra smorda formar (450 g) till hälften med degen, eller forma den till bullar. Täck med en handduk, placera den på en varm plats och låt jäsa till dubbelt storlek.
 - 8 Grädda i ugn på 230°C (gasugn läge 8) i 30–35 minuter *för limpor* eller 10–15 minuter *för bullar*.
- Det ska låta ihåligt när man knackar på brödets undersida.

vitt bröd mjuk jästdeg

ingredienser

- 2,6 kg vanligt vetemjöl
- 1,3 liter mjölk
- 300 g socker
- 450 g margarin
- 100 g färsk jäst eller 50 g torrjäst
- 6 uppvispade ägg
- 5 nypor salt

gör så här: 1 Smält margarinet i mjölken och värm till 43°C.

2 **torrjäst** (den typ som måste spädas): Tillsätt jäst och socker i mjölken och låt stå i 10 minuter tills blandningen är skumlig.

färsk jäst: smula ned i mjölet och tillsätt sockret.

andra typer av jäst: följ tillverkarens anvisningar.

- 3 Töm mjölken i skålen. Tillsätt de vispade äggen och 2 kg mjöl.
 - 4 Blanda på längsta hastighet i 1 minut och sedan på hastighet 1 i ytterligare en minut. Skrapa ned.
 - 5 Tillsätt resten av mjölet och blanda på längsta hastighet i 1 minut, sedan på hastighet 1 i 2–3 minuter till en mjuk och jämn konsistens.
 - 6 Fyll smorda formar (450 g) till hälften med degen, eller forma den till bullar. Täck med en handduk, placera den på en varm plats och låt jäsa till dubbelt storlek.
 - 7 Grädda i ugn på 200°C (gasugn läge 6) i 20–25 minuter *för limpor* eller 15 minuter *för bullar*.
 - 8 Det ska låta ihåligt när man knackar på brödets undersida.
- Cirka 10 limpor.

recept fortsättning

jordgubbs- och aprikoskaka

- ingredienser: sockerkaka
- 3 ägg
 - 75 g finkornigt strösocker
 - 75 g vanligt vetemjöl
- fyllning och dekoration
- 150 ml vispgrädde
 - Socker efter smak
 - 225 g jordgubbar
 - 225 g aprikoser
- gör så här:
- 1 Dela aprikoserna på mitten och ta ut kärnan. Sjud i mycket lite vatten tills aprikoserna är mjuka, smaka av med socker.
 - 2 Skölj och halvera jordgubbarna.
 - 3 Laga sockerkakan genom att vispa ägg och socker på högsta hastighet tills blandningen är ljus och tjock.
 - 4 Ta bort skålen och vispen. Vänd ned mjölet för hand med en stor metallsked – gör detta försiktigt för att hålla sockerkakan lätt.
 - 5 Häll blandningen i två 18 cm bakformar som är smorda och klädda med bakplåtspapper.
 - 6 Gräddा i ugn på 180°C (gasugn läge 4) i 20 minuter tills kakan känns fjädrande när du trycker försiktigt på den.
 - 7 Låt svalna på ett galler.
 - 8 Vispa grädden på högsta hastighet tills den tjocknat. Smaka av med socker.
 - 9 Hacka aprikoserna och en tredjedel av jordgubbarna grovt. Vänd ned dem i hälften av grädden.
 - 10 Sprid ut blandningen över den ena kakan och lägg på den andra kakan.
 - 11 Bred ut resten av grädden ovanpå och dekorera med resten av jordgubbarna.

maränger

- ingredienser
- 4 äggvitor
 - 250 g siktat florsocker
 - Klä bakplåten med bakplåtspapper.
- gör så här:
- 1 Vispa äggvitorna och sockret på högsta hastighet i cirka 10 minuter tills toppar bildas i blandningen.
 - 2 Skeda upp blandningen på bakplåtspapperet (eller använd en sprits med ett stjärnformat munstycke på 2,5 cm).
 - 3 Gräddā i ugn på 110°C (gasugn läge 1/4) i 4–5 timmar tills marängen är fast och krispig. Öppna ugnsluckan något om marängerna börjar bli bruna.
 - Förvara marängerna i en lufttät burk.

mördeg

- ingredienser
- 450 g vetemjöl, siktat med saltet
 - 1 tsk salt
 - 225 g fett, (blanda kylskåpskallt ister och margarin)
 - Cirka 4 msk vatten
 - Blanda inte för länge
- tips
- 1 Häll upp mjölet i skålen. Hacka fettet grovt och tillsätt i mjölet.
 - 2 Blanda med K-spaden på hastighet 1. Kör tills blandningen liknar brödsmulor.
Stoppa innan blandningen ser fet ut.
 - 3 Tillsätt vattnet och blanda på lägsta hastighet. Stoppa direkt när vattnet arbetats in.
 - 4 Gräddā i ugn på cirka 200°C (gasugn läge 6), beroende på fyllning.

chilimarinad

- ingredienser
- 200 g kall honung (kyld över natten)
 - 1 grön chili (hel)
 - 5ml (1 tsk) jordnötssmör med jordnötsbitar
 - salt och peppar
- gör så här:
- 1 Tillsätt alla ingredienserna i minihackaren/kvarnen.
 - 2 Montera tillbehöret på mixern och låt ingredienserna samlas runt bladet.
 - 3 Byt till puls i 10 sekunder.
 - 4 Använd som önskas.

Notes

Norsk

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- **Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.**
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.

bli kjent med din Kenwood Cooking Chef-kjøkkenmaskin

sikkerhet

viktig merknad - elektroniske medisinske implantater

- Som alle produksjoner med induksjonsvarme, genererer dette apparatet små magnetiske felt. Hvis en bruker eller en person i nærheten har en pacemaker eller andre aktive implantater, bør du kontakte en lege før bruk angående mulig inkompatibilitet for å hindre helserisikoer.
- Slå av og koble fra apparatet før du setter på eller tar av verktøy/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold kroppsdele, smykker og løse klær unna bevegelige deler og tilbehør som er satt på.
- Aldri putt fingre, osv. i vippmekanismen.
- La aldri apparatet stå på uten tilsyn.
- Aldri bruk et skadet apparat. Få det kontrollert eller reparert: se Service og kundestøtte på side 70.
- Aldri bruk uautorisert tilbehør eller mer enn ett tilbehør samtidig.
- Aldri overstig maksimal kapasitet på side 66 og når du bruker induksjonsvarmeren må du aldri overstige det maksimale fyllnivået på 3 liter som er merket på innsiden av bollen.
- Når du bruker et tilbehør, leser du instruksjonene om sikkerhet og bruk som følger med det.
- Vær forsiktig når du løfter dette apparatet. Det er tungt. Sørg for at toppen er lukket og at bollen, verktøy, åpningsdeksler og ledningen er sikret før du løfter apparatet.
- Aldri la ledningen henge ned så et barn kan få tak i den.
- La aldri strømenheten, ledningen eller kontakten bli våte.
- Vær forsiktig når du bruker eller berører en av apparatets deler når den brukes i matlagingsmodus eller etter matlagning, SPESIELT BOLLEN, SKVETTPLEN OG VERKTØYENE da de vil være VARME lenge etter at apparatet har blitt slått av. Bruk håndtakene for å ta av og bære bollen. Bruk grytekuler når du bruker den varme bollen og de varme blandeverktøyene.
- Undersiden av bollen er varm lenge etter at oppvarmingen har stanset. Vær forsiktig og bruk beskyttelsesmatten for arbeidsoverflaten når du plasserer bollen på varmefølsomme overflater.
- Vær oppmerksom på damp som kommer fra blandebollen spesielt når du åpner lokket i skvettpaten eller når du hever mikserhodet.
- Hvis du overfører varm mat fra mikseren til moseren, må du alltid la ingrediensene kjøle seg ned til romtemperatur før du legger dem i moseren.
- Bruk bare bollen og verktøyene som følger med dette apparatet. Aldri bruk bollen med andre varmekilder.
- Aldri bruk apparatet i matlagingsmodus når bollen er tom.
- Aldri ta noe inn i luftåpningene.
- Når du bruker apparatet må du påse at det er plassert på en jvn overflate i god avstand fra kanten. Sørg for at det er minst 10 cm fra vegger og sørg for at luftåpningene ikke er blokkert. Ikke plasser det under overhengende skap.
- For riktig og trygg bruk av induksjonskokeapparatet må du sørge for at bolleunderlaget og temperaturfølerne er rene og tørre før oppvarming.
- Som med alle induksjonskokeapparater må du ikke legge kredittkort, magnetiske medier eller følsomt elektronisk utstyr i nærheten av apparatet når det er i bruk.
- Ikke bruk apparatet til å fritere mat.
- Sørg alltid for at maten er skikkelig kokt før den spises.
- Mat bør spises rett etter oppvarming eller bli kjølt ned og deretter fryst så fort som mulig.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen

før du kobler til

- Sørg for at strømforsyningen tilsvarer den som vises på undersiden av maskinen.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

før førstegangs bruk

For vask av delene ser du Vedlikehold og rengjøring på side 70.

innledning

Takk for at du kjøpte denne Kenwood Cooking Chef-kjøkkenmaskinen. Vi håper du får glede av den i mange år.

Kenwood har nesten 60 års erfaring og ekspertise i utvikling av våre kjøkkenmaskiner og deres store utvalg av tilbehør. Kenwood Chef-kjøkkenmaskiner er kjent for å være mer enn bare en matmikser.

I utviklingen av Cooking Chef har vi tatt den velkjente allsidigheten til Chef et trinn videre ved å introdusere integrert induksjonsvarme direkte under blandebollen. Nå kan du få glede av alle fordelene med vanlig blanding i kald bolle når du tilbereder kaker, bakverk og deiger, i tillegg til den ekstra fordelen med oppvarming og koking direkte i bollen kombinert med vanlig blanding. Mulighetene er uendelige.

Kenwood Cooking Chef med alle sine valgfrie tilbehør er virkelig det komplette mattilberedningssystemet.

Sterk, Pålitelig, Allsidig, Kenwood.

Hva er induksjonskoking og hvordan fungerer det?

Induksjonskoking er en avansert kokemetode som bruker prinsippene om elektromagnetisk induksjon. Når en elektrisk strøm sendes gjennom en kobberspiral i induksjonskokeområdet, skaper den et elektromagnetisk felt. Når Cooking Chef-bollen låses i posisjon, fullføres kretsen av et spesielt lag av rustfritt stål i bolleunderlaget. Dette skaper masse termisk energi som videreføres til innholdet i bollen og dermed varmer opp maten.

Induksjonskoking er veldig energibesparende fordi det bare produserer varme i bollens underlag. Andre oppvarmingsmetoder som gassplater sløser bort nesten 50 % av energien rundt sidene av pannen. Faktisk er induksjonskokeområdet på Cooking Chef bare varm under og rett etter koking fordi varmen overføres tilbake fra innholdet i bollen. Alt dette betyr at induksjonskoking er veldig effektivt, veldig trygt og veldig rent.

Kokefunksjonen til Kenwood Cooking Chef ligner på bruken av en kasserolle på kokeplaten. En ekstra fordel er at Chef automatisk rører maten og regulerer koketemperaturen etter dine nøyaktige krav, så du kan konsentrere deg om andre ting på kjøkkenet.

Cooking Chef bruker induksjonsvarmeteknologi som er veldig effektiv. Sammenlignet med oppvarming på gassplater eller elektriske kokeplater, reduseres koketiden og du kan bruke lavere temperatur. Dette bør du huske på første gang du bruker apparatet eller når du eksperimenterer med en ny oppskrift. Hvis du begynner å koke på høy temperatur, må du følge med og redusere varmen om nødvendig for å hindre at maten svir seg fast i bollen, akkurat som du ville gjort med en kasserolle. Generelt vil Cooking Chef automatisk varme opp maten til din ønskede temperatur på raskest mulig tid. Derfor er det ikke nødvendig å angi temperaturen høyere enn nødvendig for å redusere koketiden. På dette stadiet bør du også være oppmerksom på frekvensen til røreinstillingene. Ved koking på høyere temperaturer kan det være nødvendig å røre konstant med røreinstillingen 1. Røreinstillinger er nyttige for å opprettholde konsistensen på maten i 2, 3 lengre kokeperioder på lav koking.

Valg av det riktige bolleverktøyet er også viktig på dette stadiet. Senere i denne boken har vi foreslått de mest passende bruksområdene for hvert verktøy og med erfaring vil du raskt forstå hvilket som er best til hver oppgave. Når du lager mat, vil du finne ut at vispen for hoy temperatur er best å bruke for å oppnå en jevn og fin konsistens for sauser og kremer, mens røreverktøyet er bedre når du lager mat som må beholde en mer solid konsistens, som stuinger, gryteretter osv. Vår oppskriftsbok anbefaler de beste verktøyene for hver oppskrift og du kan også finne ut at å endre verktøy for forskjellige prosesser i mattilberedingen gir bedre resultater.

Ved koking og rett etterpå vil bollen, skvettplaten og bolleverktøyet være varme – akkurat som en kasserolle ville vært. Vær forsiktig når du berører disse. Det er også viktig å huske at matlagingsprosessen skaper damp og kondens, så vær forsiktig når du ser ned i bollen, løfter av matlokket eller toppen på Cooking Chef for å se i eller få tilgang til bollen. Du bør også advare andre når maskinen koker eller er varm så de også er forsiktige. Når du berører eller fjerner varme deler, bør du bruke gryteklyper og bare bære bollen i håndtakene som følger med. Du kan også finne ut at beskyttelsesmatten for arbeidsoverflaten er nyttig for å beskytte følsomme overflater.

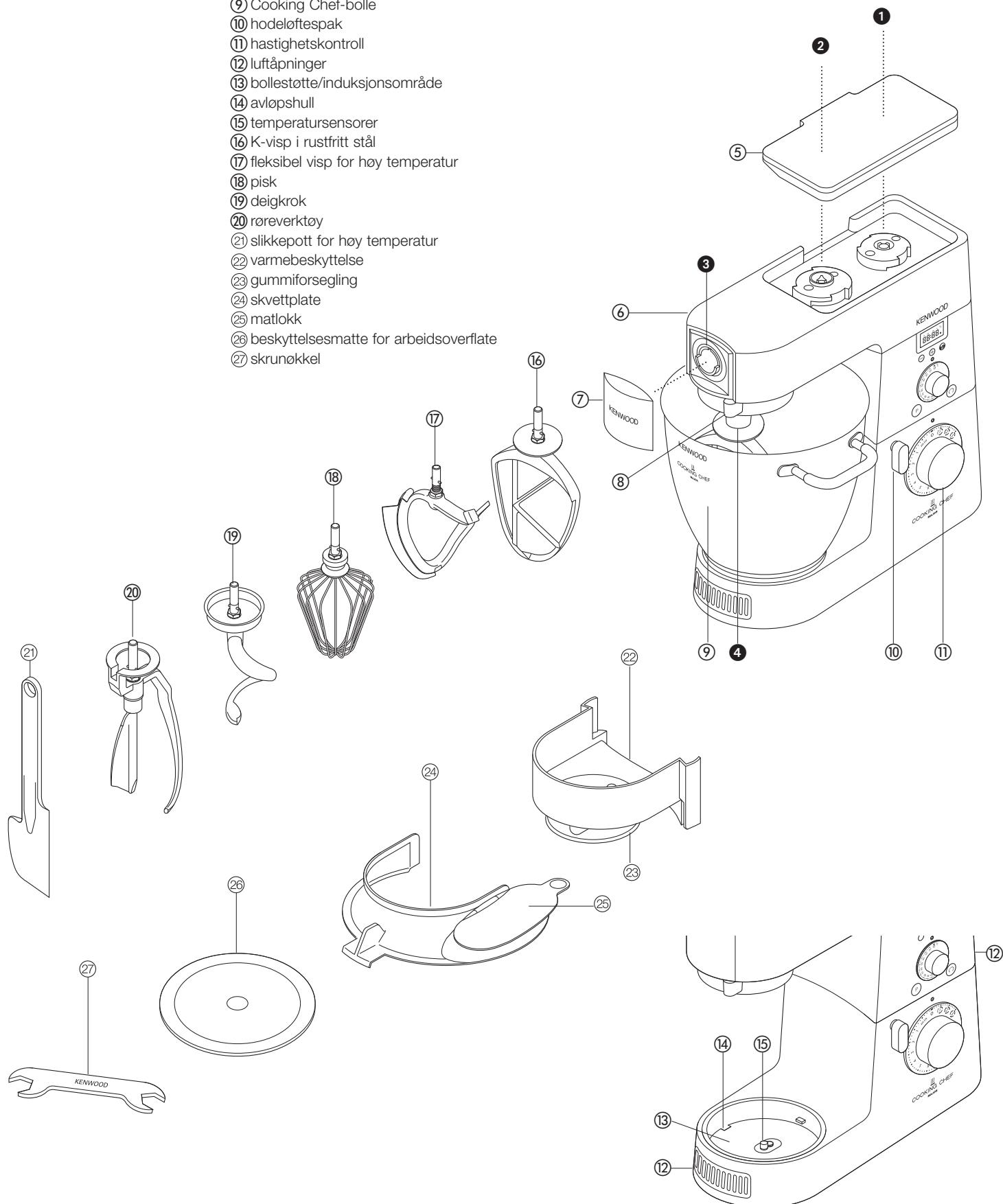
Når du varmer opp væske eller mat med høyt vanninnhold, er nøyaktigheten på temperaturavlesingen vanligvis innenfor +/- 5 °C. Nøyaktigheten på temperaturdisplayet og kontrollen vil variere avhengig av konsistensen i bolleinnholdet, volumet på bolleinnholdet, frekvensen på røringen og bolleverktøyet som brukes. Som nevnt ligner dette på bruk av en kokeplate, for eksempel at mye mat i en stor kasserolle varmes opp, men ikke røres skikkelig. Maten nærmest bunnen i kasserollen er varmest, mens maten nærmest toppen er mye kaldere.

I tillegg til temperaturdisplayet, har maskinen en liten blå lampe. Denne blinker til maskinen har nådd den valgte temperaturen. Når den nødvendige temperaturen er nådd, slutter lampen å blinke. Men du bør være oppmerksom på at når du legger til flere ingredienser i bollen, begynner den blå lampen å blinke igjen så snart temperaturen i bolleinnholdet reduseres av kalde ingredienser. Du legger kanskje også merke til at det statiske lyset begynner å blinke hvis blandefrekvensen økes.

Du vil raskt finne ut at Kenwood Cooking Chef er lett å bruke og vil hjelpe deg med å gjøre daglig mattilbereding enkelt.

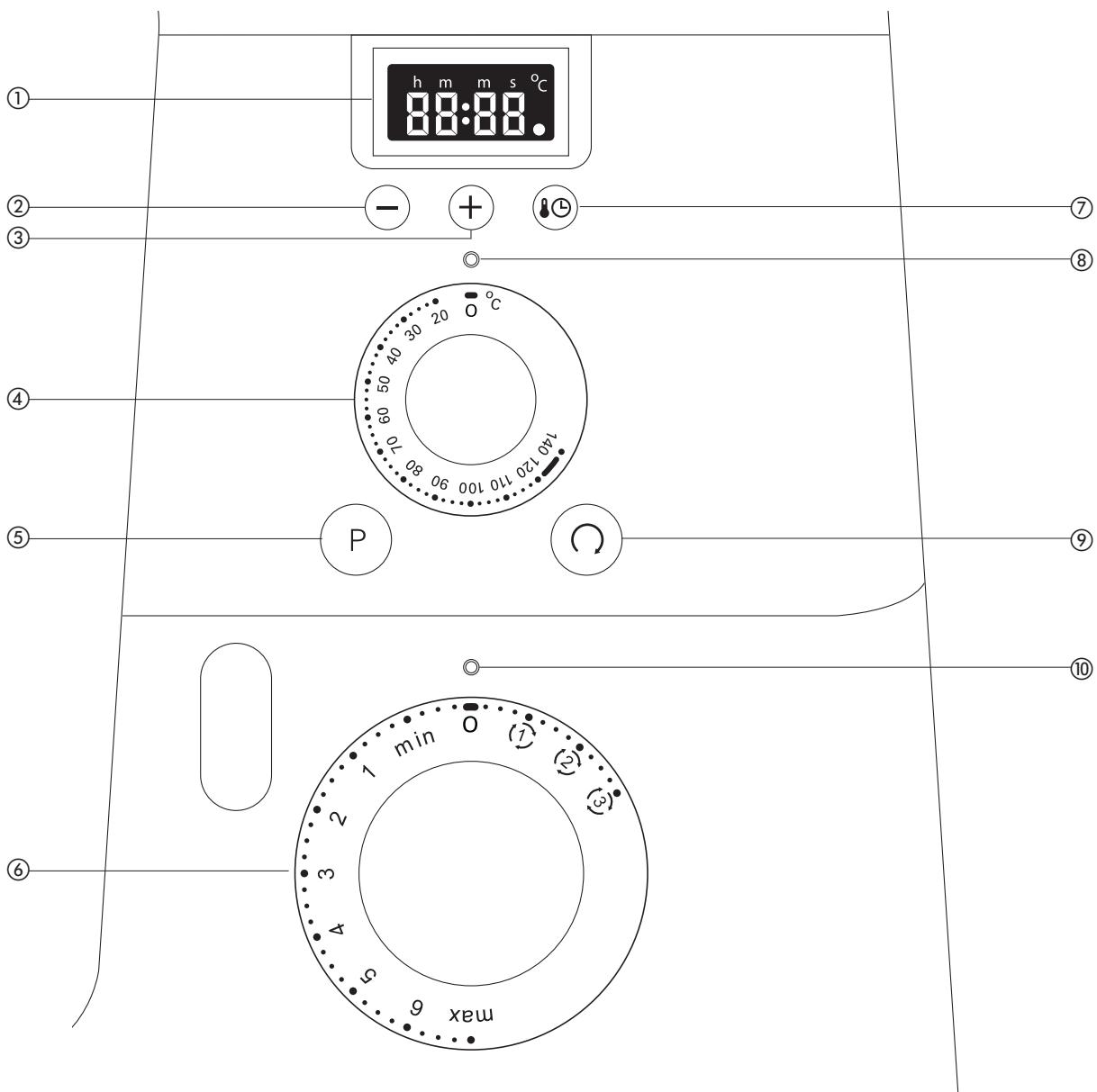
bli kjent med din Kenwood Cooking Chef

- festeåpnninger ① åpning for høy hastighet
 ② åpning for middels hastighet
 ③ åpning for sakte hastighet
 ④ verktoyåpning
 mikseren ⑤ deksel til åpning for middels/høy hastighet
 ⑥ mikserhode
 ⑦ deksel til åpning for sakte hastighet
 ⑧ spak for åpning for sakte hastighet
 ⑨ Cooking Chef-bolle
 ⑩ hodeløftespak
 ⑪ hastighetskontroll
 ⑫ luftåpnninger
 ⑬ bollestøtte/induksjonsområde
 ⑭ avløphull
 ⑮ temperatursensorer
 ⑯ K-visp i rustfritt stål
 ⑰ fleksibel visp for høy temperatur
 ⑱ pisk
 ⑲ deigkrok
 ⑳ røreverktøy
 ㉑ silkepott for høy temperatur
 ㉒ varmebeskyttelse
 ㉓ gummiforsegling
 ㉔ skvettplate
 ㉕ matlokke
 ㉖ beskyttelsesmatte for arbeidsoverflate
 ㉗ skrunøkkel



kontrollpanel

- ① timer/temperaturdisplay
- ② minskningsknapp for timer
- ③ økningsknapp for timer
- ④ temperaturkontroll
- ⑤ strømknapp/høy hastighet, knapp for pisk for høy temperatur
- ⑥ hastighetskontroll
- ⑦ timer/temperaturvelgerknapp
- ⑧ temperaturindikatorlys
- ⑨ bretteknapp
- ⑩ indikatorlampe for hastighetskontroll



justere høyden på verktøyene

Se på side 62 for hvordan du monterer mikseren.

pisk, K-visp i rustfritt stål, røreverktøy

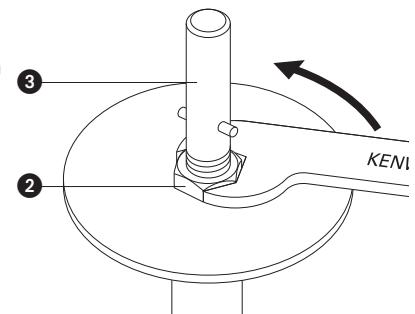
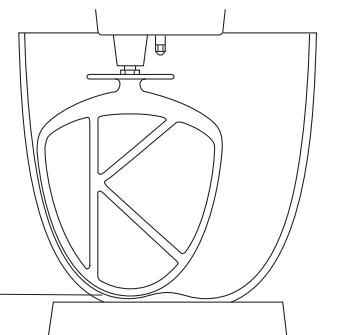
For best ytelse bør pisken, K-vispen i stål og røreverktøyet **nesten** berøre bunnen av bollen **1**. Om nødvendig justerer du høyden med skrunøkkelen som følger med.

Slik gjør du:

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

fleksibel visp for høy temperatur - dette verktøyet bør så vidt berøre bunnen av bollen.

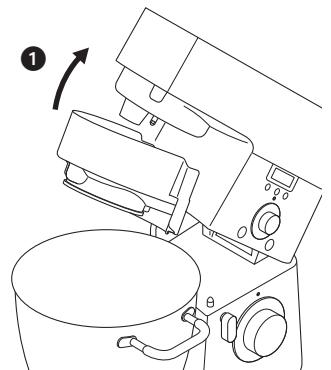
deigkrok - dette verktøyet er stilt inn på fabrikken og skal ikke behøve justeringer.



tilpasse og bruke skvettpalten montering

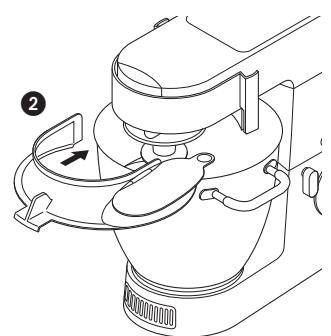
Skvettpalten består av 2 deler: varmebeskyttelsen og skvettpalten.

Varmebeskyttelsen må settes på under matlaging, ellers vil ikke mikseren fungere og feilkode E:03 vises. Varmebeskyttelsen skal beskytte mikserhodet mot damp som produseres i kokeprosessen. Om nødvendig kan både varmebeskyttelsen og skvettpalten settes på for å holde ingrediensene i bollen, f.eks. ved blanding av lette ingredienser som mel og melis, eller ved tilberedning av ingredienser hvor fuktigheten må beholdes i bollen. Skvettpalten må ikke settes på bollen hvis den ikke brukes sammen med varmebeskyttelsen.



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

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



mikseren

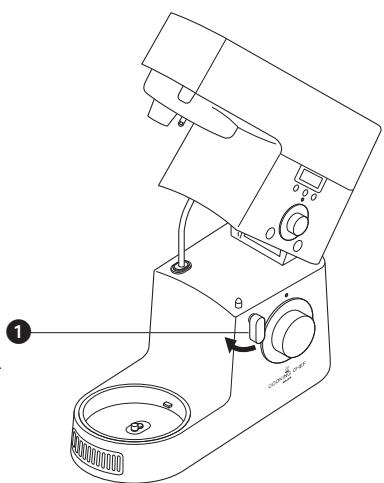
mikseverktøyene og noen av deres bruksområder

- | | |
|-----------------------------------|--|
| K-visp | • Til å lage kaker, kjeks, bakverk, glasur, fyll og potetmos. |
| pisk | • Til egg, krem, rører, gjærdeiger, marenge, ostekaker, mousse, suffleer. Ikke bruk pisken til tunge blandinger (f.eks. til kreming av smør og sukker) - da kan du skade den. |
| deigkrok | • Bare for gjærblandingar. |
| fleksibel visp for høy temperatur | • Passer til mange matlagingsfunksjoner, spesielt vaniljekrem, eggerøre og sauser. Ideell til å skrape både kalde og varme blandinger fra sidene av bollen under miksing. Passer også til sauterte grønnsaker. |
| røreverktøy | • Passer til å opprettholde konsistensen på mat, f.eks. kylling, fisk, grønnsaker og frukt. |

slik bruker du mikseren

Før du bruker mikseren må du sørge for at temperatur- og hastighetskontrollen er angitt til O-posisjonen (av).

- Vri hodeløftespaken med klokken 1 og hev mikserhodet til det låses på plass.



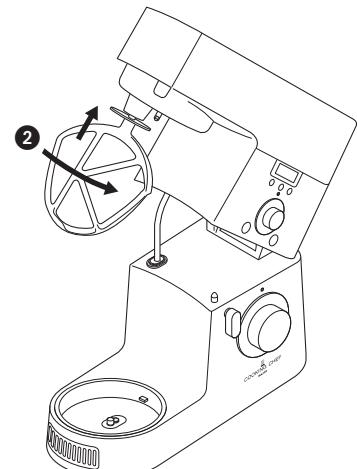
- Slik setter du på et verktøy 2 Plasser verktøyet i åpningen, med skaftet i sporet og deretter vrir du låsen i posisjon 2.

røreverktøy - for å tilpasse røreverktøyet setter du skaftet i åpningen og deretter plasserer du sporet på forlengelsen så den er plassert under metalltappen på undersiden av mikserhodet. Hold rørepinnen og vri så skaftet er plassert under sporet og ditt deretter opp og vri i posisjon 3.

- Plasser bollen på underlaget - trykk ned og vri med klokken 4.

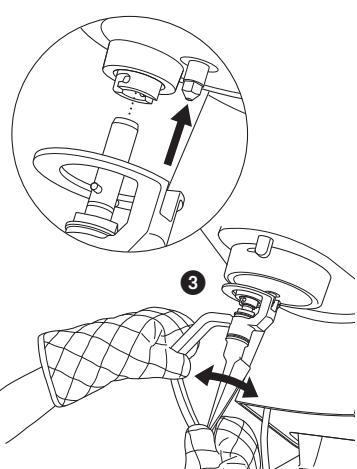
- Du senker mikserhodet ved å heve det litt, og deretter vrir du spaken med klokken.

Senk til låst posisjon.



- Slik fjerner du et verktøy 5 Koble mikseren til strømforsyning. Hastighets- og temperaturindikatoren lyser raskt. Displayet viser 88:88, og fernes deretter så strømindikatoren lyser □.
- 6 Vri hastighetskontrollen til ønsket innstilling (se side 63 for anbefalinger), mikseren starter og indikatorlampen for hastighetskontroll blinker. Timeren teller opp i intervaller på 1 sekund. Hastigheten kan endres når som helst mens mikseren er i bruk.
- 7 Stopp mikseren ved å returnere hastighetskontrollen til O-posisjonen (av).

Viktig - Hvis mikserhodet på noe tidspunkt heves når det er i bruk, stopper mikseren automatisk og piper og vil ikke starte på nytt når mikserhodet senkes. For å starte mikseren på nytt vrir du hastighetskontrollen til O-posisjonen (av) og deretter velger du en hastighet på nytt.



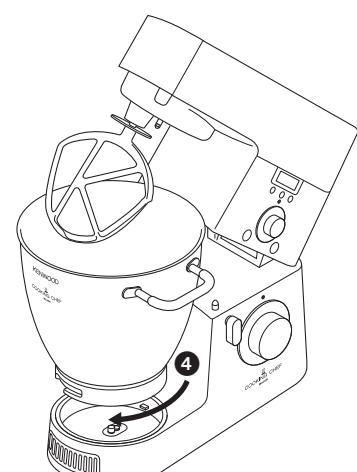
strømknapp

Strømknappen kan bare brukes når hastighetskontrollen er i O-posisjonen (av).

For å velge strøm trykker du på strømknappen ① og mikseren går på maksimal hastighet så lenge knappen holdes i denne posisjonen. Hvis bolleinhoidet er over 60 °C, øker hastigheten gradvis. Dette følges av en pipelyd og hastighets- og temperaturindikatorlysene blinker raskt.

bretteknapp

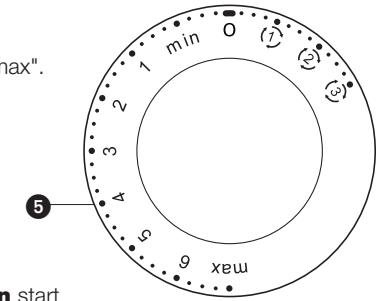
Trykk og slipp ut bretteknappen ② så går mikseren automatisk på minimumshastighet i 2 omdreininger før den stopper. Knappen kan trykkes inn for lengre bruk eller trykkes gjentatte ganger for å kombinere ingredienser. Merk: Hvis bretteknappen trykkes inn mens motoren er i gang, vil den utføre standard brettefunksjon og deretter returnere til den valgte hastigheten.



hastighetskontroll ⑤

Følgende hastigheter er bare en veiledning og vil variere avhengig av mengden og temperaturen på ingrediensene som blandes osv.
Vri hastighetskontrollen med klokken for å velge hastighet fra "min" til "max".

- | | |
|--|---|
| K-visp | <ul style="list-style-type: none"> • kreming av smør og sukker start på min og øk gradvis til "max". • piske egg til kremete blandinger 4 - 'max'. • blande inn mel, frukt osv min - 1 • alt-i-ett-kaker start på min-hastighet og øk gradvis til max. • blande smør inn i mel min - 2. • kreming av smør og sukker start på min og øk gradvis til 3. • skrape både kalde og varme blandinger fra sidene av bollen start på min og øk gradvis til 3. • sautering av grønnsaker, røre risotto og maisgrøt osv, bruk ①. |
| fleksibel visp for høy temperatur visp | <ul style="list-style-type: none"> • Øk gradvis til max. |
| pisk | <ul style="list-style-type: none"> • Start på min og øk gradvis til 1. |
| deigkrok | <ul style="list-style-type: none"> • Bruk kun med røreinnstillingene ①, ②, ③. |
| røreverktøy | <ul style="list-style-type: none"> • Øk gradvis til max. |



røreinnstillinger

For å velge røreinnstillingene vrir du hastighetskontrollen mot klokken. De passer best når mikseren brukes i matlagingsmodus. Merk at for å bruke rørehastighetene må alle åpningsdeksler være montert.

- ① – Bruk denne innstillingen når en konstant sakte hastighet er nødvendig til f.eks. å røre i sauser.
- ② – Når hastighetskontrollen er angitt til denne posisjonen, vil mikseren periodisk gå på sakte hastighet en gang hvert 5. sekund i omrent 2 omdreininger.
- ③ – Når hastighetskontrollen er angitt til denne posisjonen, vil mikseren periodisk gå på sakte hastighet en gang hvert 30. sekund, noe som gjør at den passer til røring av gryteretter osv. Returner hastighetskontrollen til O-posisjonen (av) for å stoppe funksjonen.

Merk:

- Når en hastighet er valgt, blinker hastighetsindikatoren.
- Det kommer en høy lyd fra apparatet når det er i bruk. Dette er normalt.

slik bruker du mikseren til å lage mat

VIKTIG

- Kontroller at induksjonsområdet, temperatursensorene og den eksterne overflaten til bolleunderlaget er rene. Hvis du ikke gjør dette, påvirkes varmesensoren, noe som resulterer i dårlig matlagingsytelse.
- Kontroller at alle åpningsdekslene, inkludert varmebeskyttelsen, er montert. Hvis de ikke er riktig montert, vil ikke varmefunksjonen fungere.
- Bruk alltid gryteklyper til å fjerne bollen og verktøyene etter matlaging.

- 1 Monter mikseren i henhold til instruksjonene på side 62.
- 2 Vri temperaturkontrollen til ønsket temperatur.
- **Oppvarmingen begynner ikke før en hastighet er valgt.**
- 3 Vri hastighetskontrollen til ønsket hastighet. Da slås motoren og varmeapparatet på. Begge indikatorlysene blinker.
- 4 Når den angitte temperaturen er nådd, lyser indikatorlampen for temperatur kontinuerlig. Men under matlaging begynner lyset å blinke hvis temperaturen endrer seg og indikerer at mikseren prøver å opprettholde den angitte temperaturen (les innledningen på side 57).
- Hvis bolletemperaturen overstiger 60 °C, begrenses hastigheten av sikkerhetsgrunner automatisk selv om det er valgt en høyere hastighet. Hastigheten vil ikke automatisk øke når temperaturen synker under 60 °C. Hastighetskontrollen må slås av først og ønsket hastighet velges på nytt.
- Merk: Hver gang timer-/temperatur-knappen trykkes inn, veksler displayet mellom timerdisplayet og temperaturen i bolleinnholdet.
- 5 For å stoppe eller sette blande- og oppvarmingsprosessen på pause, returnerer du hastighetskontrollen til O-posisjonen (av). For å gjenoppta funksjonen velger du en hastighet.

hint

- **Noen oppskrifter, særlig de med høyt vanninnhold, vil ikke kunne nå en koketemperatur på over 100 °C (da dette er kokepunktet for vann).**
- Når du legger til ingredienser i bollen under matlaging, senker du temperaturhastigheten og legger til ingrediensene sakte og jevnt.
- For å varme opp sauser raskt, bruker du en kontinuerlig røreinnstilling (↑).
- Det kan bli bedre resultater hvis du bytter verktøy til de forskjellige prosessene når du tilbereder maten, f.eks. bruker den fleksible vispen for høy temperatur til å steke grønnsaker og deretter røreverktøyet mens du steker kjøttbiter.
- Hvis du bruker skvettplaten under matlagingen, må du alltid ta den av før du løfter mikserhodet. Vær oppmerksom på kondens som formes på skvettplaten og varmebeskyttelsen.
- Når du løfter mikserhodet, løfter du det sakte for å la eventuell væske på undersiden av varmebeskyttelsen renne tilbake i bollen.
- Tre rørefunksjoner er tilgjengelige og kan gjøre at du kan velge riktig mengde røring for individuelle oppskrifter. Noen oppskrifter krever konstant røring for å hindre at ingrediensene kleber seg til bunnen av bollen, mens andre trenger røring i intervaller for å opprettholde matens konsistens.
- For optimal ytelse justerer du verktøyhøyden som på side 61.
- Maksimal tilberedingstid er 3 timer. Da slår mikseren seg automatisk av.
- Det er mulig å varme opp mat uten et verktøy i posisjon, men en hastighet må velges. Dette kan være lurt når du smelter mat, f.eks. smør eller sjokolade.
- Hver gang timer-/temperatur-valgknappen trykkes inn, veksler displayet mellom å vise tilberedingstiden og temperaturen som er nådd på det tidspunktet.

Piskkontroll for høy hastighet og høy temperatur

For å piske på høy hastighet på temperaturer over 60 °C, virer du hastighetskontrolle til ønsket piskehastighet og trykker deretter på og holder strømknappen inne. Dette følges av en pipelyd og hastighets- og temperaturindikatorlysene blinker raskt. Piskehastigheten økes sakte til den valgte hastigheten. Gjenta prosedyren for å øke hastigheten ytterligere. Du kan redusere piskehastigheten eller slå av mikseren som normalt.

Denne funksjonen MÅ bare brukes med pisken. Du må ikke overstige den maksimale tilberedingskapasiteten på 3 liter og du må sørge for at skvettplaten er tilpasset. Maskinen må ikke stå uten tilsyn.

etter tilbereding

- Vær forsiktig når du bruker eller berører en av mikserens deler når den brukes i matlagingsmodus eller etter matlaging, SPESIELT BOLLEN, SKVETTPATEN OG VERKTØYENE da de vil være VARME lenge etter at apparatet har blitt slått av. Bruk håndtakene for å ta av og bære bollen. Bruk grytekutter når du bruker de varme blandeverktøyene.
- Undersiden av bollen er varm lenge etter at oppvarmingen har stanset. Vær forsiktig når du håndterer og bruker beskyttesesmatten for arbeidsoverflaten som skal beskytte varmefølsomme overflater.

display

For din sikkerhet er mikseren utstyrt med 5 separate sikkerhetssensorer som er i bruk når du bruker mikseren i matlagingsmodus. Hvis mikseren slås på og en sikkerhetssensor aktiveres, viser timer-/temperaturdisplayet en feilmelding, f.eks. E:01. Denne følges av en pipelyd og mikseren vil ikke fungere. Kontroller følgende feilmeldinger:

Feilmelding	Beskrivelse	Løsning
E:01	Hodet til maskinen i hevet posisjon. Når hodet er løftet, deaktivert en sikkerhetssensor motoren og varmeapparatet. Hvis hastighetskontrollen slås til en annen innstilling enn O-posisjonen (av) når hodet er hevet, vises denne meldingen og motoren slår seg ikke på.	Lukk hodet. Vri hastighetskontrollen til O-posisjonen (av) og velg deretter ønsket hastighet.
E:02	Cooking Chef Bollen er ikke satt på. Varmefunksjonen vil bare fungere hvis Cooking-bollen brukes. Denne bollen må også være riktig montert. Sikkerhetssensorer vil registrere en feil bolle eller at den riktige bollen er feil montert.	Kontroller at Cooking Chef-bollen brukes. Kontroller at bollen er montert riktig. Vri hastighetskontrollen til "O" og velg deretter ønsket hastighet.
E:03	Varmebeskyttelsen er ikke montert. Varmefunksjonen deaktivertes hvis varmebeskyttelsen ikke er riktig montert.	Kontroller at varmebeskyttelsen er riktig montert. Vri hastighetskontrollen til "O" og velg deretter ønsket hastighet.
E:04	Åpningsdekselet for sakte hastighet og åpningsdekselet for høy/middels hastighet er ikke satt på. Disse dekslene er utstyrt med sikkerhetssensorer. Hvis dekslene ikke er riktig satt på, slås oppvarmingen av og hvis rørefunksjonene er valgt, kjører motoren kontinuerlig. Miksehastighet min til max vil kjøre kontinuerlig.	Kontroller at alle deksler er riktig montert. Vri hastighetskontrollen til "O" og velg deretter ønsket hastighet.
E:09	Temperatursensorproblem. Hvis varmekontrollen registrerer en bolletemperatur som er høyere enn forventet under normal bruk, slås motoren og varmeapparatet automatisk av.	Vri hastighetskontrollen til "O", koble fra maskinen og la den kjøle seg ned. Kontroller at bolleunderlaget og temperatursensorene er rene. Bytt støpsel og slå på som normalt.
E:10	Problem med motorhastighet eller overoppvarming. Hvis motoren stopper eller blir for varm, slår kontrollsystemet automatisk av motoren og varmeapparatet.	Vri hastighetskontrollen til "O" og koble fra maskinen. Fjern hindringer som gjør at motoren stopper. Kontroller at alle luftåpninger er fri for hindringer. Koble til og slå på.

Hvis disse eller andre feilkoder fortsetter å vises på displayet, kontakter du Kenwoods kundestøtte.

slik bruker du nedtellingstimeren

Timeren kan brukes både i matlagingsmodus og modus som ikke er for matlaging. Hvis en nedtellingstid ikke er valgt, teller timeren automatisk opp i intervaller på 1 sekund mens mikseren er i bruk. Maksimal tid er 3 timer.

- 1 Koble mikseren til strømforsyning. Displayet viser **BB:BB**, raskt og fjernes deretter så strømmindikator på er synlig .
- 2 Trykk på enten + eller – og 0:00 vises på displayet.
- 3 Trykk på enten + eller – til ønsket tid vises. Timeren teller opp i intervaller på 5 sekunder. Hvis knappen blir trykket på kontinuerlig, endres tallene raskere jo lenger den holdes inne. Du kan angi en maksimaltid på 3 timer.
Merk: Hvis + er trykket på når timeren er på 3:00, endres tiden til 0:00. Hvis – er trykket på når timeren er på 0:00, endres tiden til 3:00.
- 4 Vri hastighetskontrollen til ønsket hastighet. Mikseren starter og timeren teller ned i intervaller på 1 sekund.
- Mikserfunksjonen kan settes på pause når som helst ved å vri hastighetskontrollen til O-posisjonen (av). Dette setter også timeren på pause. Timeren fortsetter å telle ned når mikseren startes på nytt.
- 5 Mikseprosessen stopper automatisk når den totale tiden har gått og du hører piping i 3 sekunder. Displayet blinker i 5 sekunder og deretter tømmes det og viser strøm på-indikatoren .

slik tilbakestiller du timeren

- 1 Nullstill timeren ved å trykke på + og – samtidig (hastighetskontrollen må være i O-posisjonen (av)).
- Hvis maskinen har vært inaktiv i 10 minutter, går LCD-displayet og bakgrunnsbelysningen i deaktivéringsmodus og alle displayene slås av. Hvis en knapp eller kontrollknott aktiveres, gjenopptas displayet til forrige format.

maksimale kapasiteter

- mørdeiger** • Melvekt: 910 g
- harde gjærdeiger** • Melvekt: 1,5 kg
 - Total vekt: 2,4 kg
- myke gjærdeiger** • Melvekt: 2,6 kg
 - Total vekt: 5 kg
- fruktkakeblanding** • Total vekt: 4,55 kg
- eggehviter** • 16
- matlagingsmodus** • 3 liter

generelle hint

- Stopp miksingten og skrap nedover bollen med slikkepotten ofte.
- Egg i romtemperatur er best til visping.
- Før du visper eggehviter må du sørge for at det ikke er noe fett eller eggeplomme på vispen eller bollen.
- Bruk kalde ingredienser til bakverk med mindre oppskriften sier noe annet.

punkter til brødbaking

- viktig
- Aldri overstig de angitte maksimale kapasitetene da du vil overbelaste maskinen.
 - Hvis du hører at maskinen sliter, slår du den av og fjerner halvparten av deigen og tilbereder halvparten om gangen.
 - Ingrediensene blander seg best hvis du heller i væsken først.

feilsøking for matlaging

Problem	Årsak	Løsning
Mikseren vil ikke fungere i varmemodusen og viser en feilmelding og gir et varselspyp.	En av sikkerhetssensorene har blitt aktivert.	<p>Se tabellen for feilmeldinger på side 65.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontroller at hodet er senket og låst. • Kontroller at alle åpningsdeksler er riktig montert. • Kontroller at varmebeskyttelsen er riktig montert. • Kontroller at Cooking Chef-bollen er riktig montert.
En temperatur har blitt valgt, men bolleinnholdet blir ikke varmet opp (temperaturindikatorlampen lyser ikke).	Det har ikke blitt valgt noen hastighet.	Velg en hastighet.
Mikseren endrer hastighet under matlaging.	Hastigheten begrenses automatisk når bolleinnholdet når 60 °C.	Dette er en sikkerhetsfunksjon.
Maten svir seg fast nederst i bollen.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Temperaturinnstillingen som er valgt, kan være for høy. 2 Feil verktøy brukes. 3 Rørefunksjonen er for treg. 4 Verktøyet er kanskje ikke lavt nok i bollen. 5 Timeren har blitt angitt til for lenge. 6 Sensoren og/eller undersiden av bollen er kanskje ikke rene. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Reduser temperaturen på tallskiven eller tilbered maten på lavere temperatur. 2 Kontroller at det mest passende verktøyet brukes. 3 Øk frekvensen på rørefunksjonen eller øk til en kontinuerlig funksjon. 4 Juster verktøyet. 5 Tilbered maten i kortere tid (sørg for at maten er skikkelig kokt). 6 Kontroller at disse områdene er rene og tørre.
Konsistensen på maten opprettholdes ikke.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Temperaturen som er valgt, er for høy. 2 Rørefunksjonen er for rask. 3 Ingredienser er tilberedt for lenge. 4 Feil verktøy brukes. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Reduser temperaturen. 2 Reduser rørehastigheten. 3 Reduser tilberedningstiden (sørg for at maten er skikkelig kokt). 4 Kontroller at det mest passende verktøyet brukes.
Ujevn miksehastighet.	1 Ingrediensene er for store, harde eller faste.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Skjær maten i mindre biter, fjern steiner fra frukt, smelt ingredienser sakte uten et verktøy i posisjon (men sørg for at en hastighet er valgt). 2 Tilsett ingredienser etter at hodet er senket. 3 Kontroller at det mest passende verktøyet brukes.
Kalde ingredienser har blitt lagt til i en varm blanding, men temperaturdisplayet reagerer ikke raskt.	Hvis bolleinnholdet ikke røres skikkelig, vil det bli varierende mattemperaturer i bollen.	<ol style="list-style-type: none"> 1 La det gå litt tid så ingrediensene blandes skikkelig. 2 Øk rørehastigheten.
Vanskelig å stenge mikserhodet med mat i bollen.	Faste ingredienser som sjokolade i bunnen av bollen hindrer mikserhodet i å låses på plass.	Tilsett ingredienser etter at mikserhodet er senket.
Mikseren går kontinuerlig når røring (⌚) eller røring (⌚) er valgt.	Åpningsdekslene er feil montert.	Kontroller at åpningsdekslene er riktig montert.
Motorhastigheten er begrenset ved bruk av tilbehør.	Varm bolle montert.	Fjern bollen eller kjøl ned bollen til under 60 °C.

valgfritt tilbehør tilgjengelig

For å kjøpe et vedlegg som ikke er inkludert i pakken, ser du service og kundestøtte.

vedlegg vedleggskode

flatt pastaverktøy ① AT970A

ekstra pastatilbehør
(ikke vist) brukes sammen
med AT970A

AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A spaghetti

pastaverktøy ② AT910 kommer med makaroni rigati-presse
(12 valgfrie presser pluss kjeksverktøy kan settes på)

roterende matkutter ③ AT643 kommer med 5 tromler

fruktpresse ④ AT644

multimatkvern ⑤ AT950A kommer med en fin, medium og grov skjerm, en liten og stor pølsetut og en kebbemaskin

multimatkvern ⑥ AT955 kommer med en fin, medium og grov skjerm, en liten og stor pølsetut og en kebbemaskin

kornkvern ⑦ AT941A

matprosessor ⑧ AT647 Inkluderer 6 skjæreplater og et knivblad

profesjonelt skjærerivjern ⑨ AT340 Inkluderer 7 skjæreplater

sitruspresse ⑩ AT312

mikser ⑪ 1,5 l akrylisk **AT337**, 1,6 l termoglass **AT358**,
1,5 l rustfritt stål **AT339**

minihakker/kvern ⑫ AT320A kommer med 4 glasskrukker og 4 lokk til oppbevaring

kontinuerlig saftpresse ⑬ AT641

iskremmaskin ⑭ AT957A

potetskreller ⑮ AT445

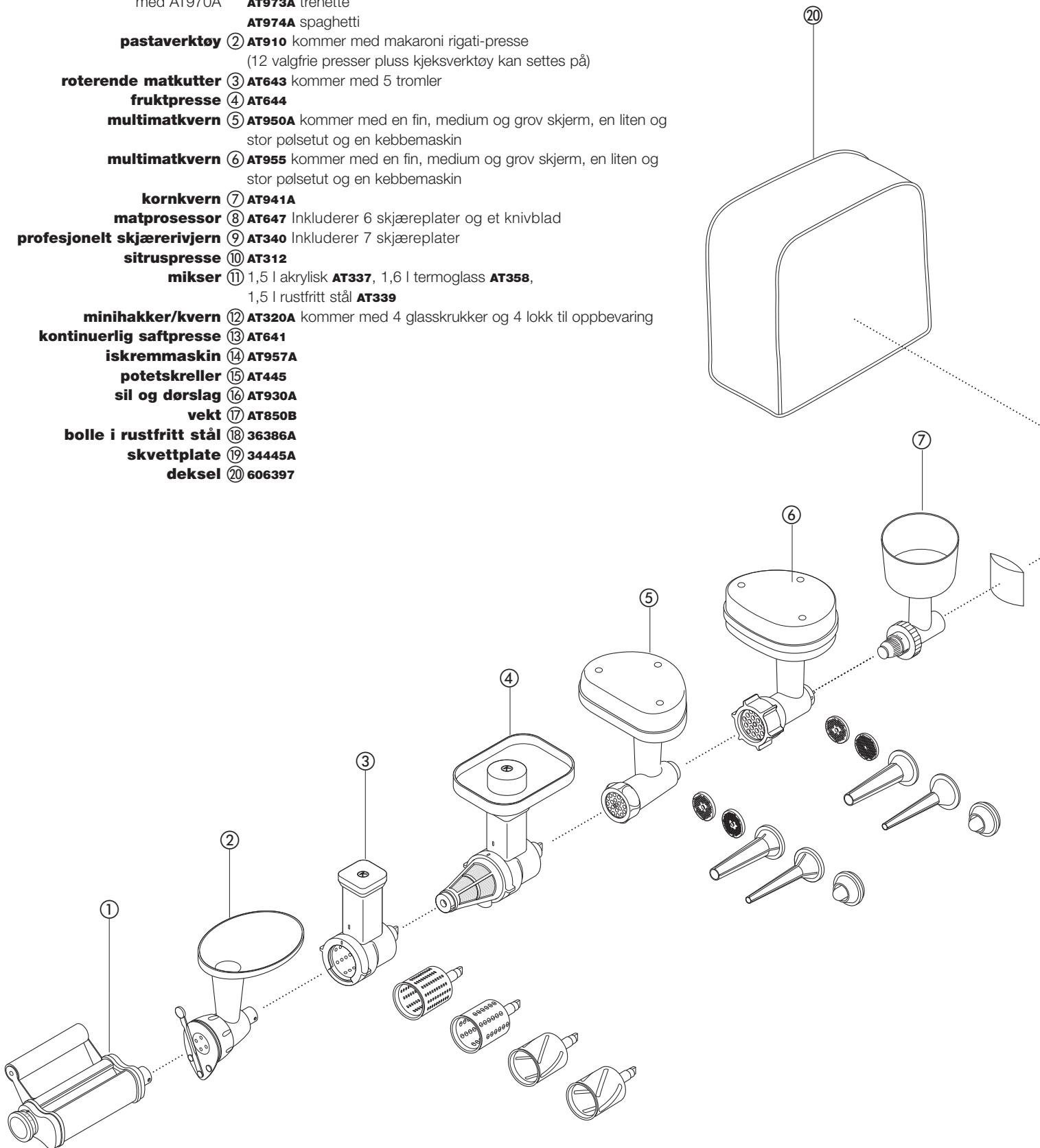
sil og dørslag ⑯ AT930A

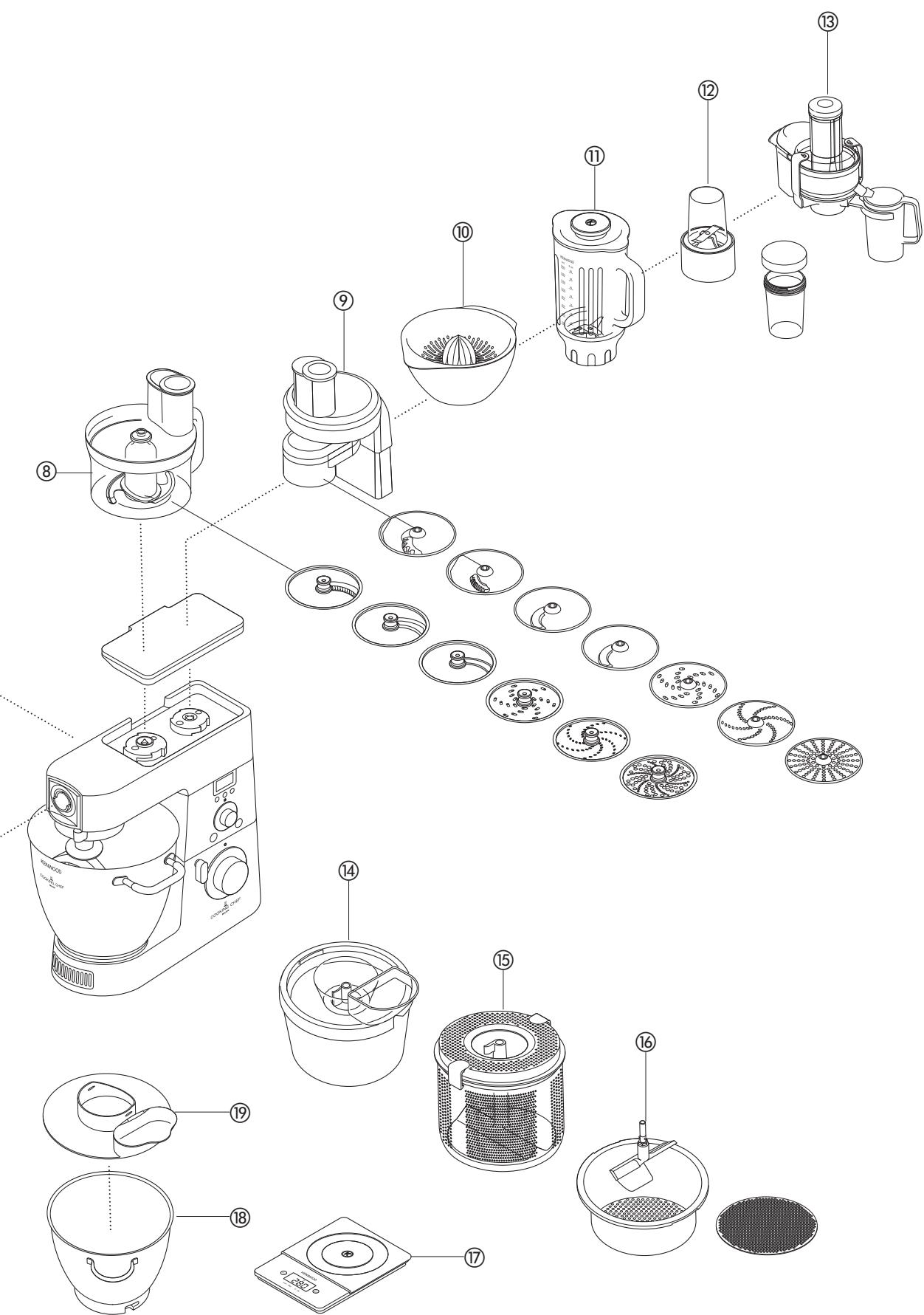
vekt ⑰ AT850B

bolle i rustfritt stål ⑱ 36386A

skvettpalte ⑲ 34445A

deksel ⑳ 606397

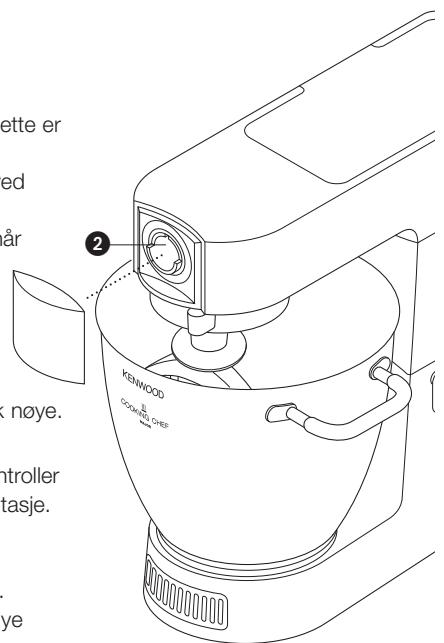




rengjøring og service

vedlikehold og rengjøring

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



- apparat, åpningsdeksler
- Vask med en fuktig klut og la den tørke.
 - Aldri bruk slipemidler eller senk i vann.
- fleksibel visp for høy temperatur
- Fjern alltid det fleksible viskerbladet fra verktøyet før rengjøring.
 - Vask det fleksible viskerbladet og verktøyet i varmt såpevann og tørk nøy. Alternativt kan delene vaskes i oppvaskmaskin.
- NB: Sjekk at redskapet er i god stand både før og etter bruk, og kontroller også viskerbladet regelmessig. Skift ut dersom det finnes tegn på slitasje.
- bolle, verktøy, skvettpalte
- Vask for hånd, og tørk deretter skikkelig eller vask i vaskemaskin.
 - Aldri bruk en stålborste, stålull eller blekemiddel til å rengjøre bollen i rustfritt stål. Bruk eddik eller passende avkalker for å fjerne kalkstein.
 - Hvis mat setter seg fast eller svir seg fast inni bollen, fjerner du så mye som mulig med slikkepotten som fulgte med. Fyll bollen med varmt såpevann og la den bløtgjøres. Fjern vanskelige flekker med en nylonborste.
 - Eventuell misfarging på bollen vil ikke påvirke ytelsen.
- avløpshull
- Kontroller at dette området er fritt for mat. Om nødvendig bruker du en piperenser eller q-tips til å gjøre rent.
- temperatursensorer
- Tørk med en fuktig klut og tørk skikkelig. Aldri bruk slipemidler eller skarpe gjenstander til å rengjøre sensorene.

service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.

Hvis du trenger hjelp med å:

- bruke apparatet eller
 - service eller reparasjoner
kontakt forhandleren der du kjøpte apparatet.
-
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
 - Laget i Kina.



VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

oppskrifter

Se viktige punkter for brødbaking på side 66.

hvitt brød *hard gjærdeig*

- ingredienser
- 1,36 kg hvetemel
 - 15 ml salt
 - 25 g fersk gjær eller 15 g / 20 ml tørrgjær + 5 ml sukker
 - 750 ml varmt vann: 43 °C. Bruk et termometer eller tilsett 250 ml kokende vann i 500 ml kaldt vann.
 - 25 g fett
- metode
- 1 **tørrgjær** (typen som trenger gjenoppbygging): hell varmt vann i bollen. Legg deretter til gjær og sukker og la stå i omrent 10 minutter til det er skummende.
fersk gjær: smuldre i melet.
andre typer gjær: følg instruksjonene til produsenten.
 - 2 Hell væsken i bollen. Legg deretter til melet (med fersk gjær hvis det brukes), salt og fett.
 - 3 Elt på minimumshastighet i 45 - 60 sekunder. Øk deretter til hastighet 1, og tilsett mer mel om nødvendig, til en deig er formet.
 - 4 Elt i 3-4 minutter til på hastighet 1 til deigen er jevn, elastisk og enkelt slipper bollen.
 - 5 Legg deigen i en smurt polyetylenpose eller i en bolle dekket med et oppvaskhåndkle. Sett den deretter et varmt sted til den er hevet til dobbel størrelse.
 - 6 Elt på nytt i 2 minutter på hastighet 1.
 - 7 Halvfull fire smurte former på 450 g med deigen eller form den til ruller. Dekk deretter med et oppvaskhåndkle og sett de et varmt sted til de er hevet til dobbel størrelse.
 - 8 Stek på 230 °C i 30-35 minutter *for brød* eller 10-15 minutter *for ruller*.
- Når det er ferdig, skal brødet høres hult ut når du banker på det.

hvitt brød *myk gjærdeig*

- ingredienser
- 2,6 kg hvetemel
 - 1,3 liter melk
 - 300 g sukker
 - 450 g margarin
 - 100 g fersk gjær eller 50 g tørrgjær
 - 6 egg, pisket
 - 5 klyper salt
- metode
- 1 Smelt margarinen i melken og få den til 43 °C.
 - 2 tørrgjær (typen som trenger gjenoppbygging): tilsett gjær og sukker i melken og la den stå i omrent 10 minutter til den er skummende.
fersk gjær: smuldre i melet og tilsett sukkeret.
andre typer gjær: følg instruksjonene til produsenten.
 - 3 Hell melken i bollen. Tilsett de piskede eggene og 2 kg mel.
 - 4 Bland på minimumshastighet i 1 minutt og deretter på hastighet 1 i ett minutt til. Skrap ned.
 - 5 Tilsett gjenværende mel og bland på minimumshastighet i 1 minutt, og deretter på hastighet 1 i 2-3 minutter til deigen er jevnt og godt blandet.
 - 6 Halvfull noen smurte former på 450 g med deigen eller form den til ruller. Dekk deretter med et oppvaskhåndkle og sett de et varmt sted til de er hevet til dobbel størrelse.
 - 7 Stek på 200 °C i 20-25 minutter *for brød* eller 15 minutter *for ruller*.
 - 8 Når det er ferdig, skal brødet høres hult ut når du banker på det.
- Holder til omrent 10 brød.

oppskrifter fortsetter

jordbær- og aprikoskake

- ingredienser: gjærdeig
- 3 egg
 - 75 g strøsukker
 - 75 g hvetemel
- yll og pynt
- 150 ml kremfløte
 - Sukker etter smak
 - 225 g jordbær
 - 225 g aprikoser
- metode
- 1 Del aprikosene i to og fjern steinene. Kok dem forsiktig i veldig lite vann til de er myke og tilsett sukker etter smak.
 - 2 Vask og del jordbærene i to.
 - 3 For å lage gjærdeigen pisker du eggene og sukkeret på maksimal hastighet til blandingen er blek og tykk.
 - 4 Fjern bollen og pisken. Ha i melet for hånd med en stor metallskjø - gjør dette forsiktig for å holde deigen lett.
 - 5 Legg blandingen i to smurte former på 18 cm.
 - 6 Stek på 180 °C i omrent 20 minutter til kaken spretter tilbake når du berører den lett.
 - 7 Vend kaken på en rist.
 - 8 Pisk kremfløten på maksimal hastighet til den er stiv. Tilsett sukker etter smak.
 - 9 Hakk opp aprikosene og en tredjedel av jordbærene. Hell dem i halvparten av kremen.
 - 10 Spre dette over en av bunnene og plasser den andre bunnen over.
 - 11 Spre resten av kremen øverst og dekorer med de gjenværende jordbærene.

marengs

- ingredienser
- 4 eggehviteter
 - 250 g melis, siktet
 - Ta bakepapir på stekebrettet.
- metode
- 1 Pisk eggehvitene og sukkeret på maksimal hastighet i omrent 10 minutter til blandingen topper seg.
 - 2 Bruk skje til å ta blandingen på stekebrettet (eller bruk en sprøytepose med en stjernetut på 2,5 cm).
 - 3 Stek på 110 °C i omrent 4-5 timer til de er faste og sprø. Hvis de begynner å bli brune, lar du ovnsdøren stå litt åpen.
 - Oppbevar marengetsene i en lufttett boks.

mørdeig

- ingredienser
- 450 g mel, siktet med saltet
 - 5 ml salt
 - 225 g fett (bland fett og margarin direkte fra kjøleskapet)
 - Cirka 80 ml vann
 - Ikke overblant
- hint
- 1 Tilsett melet i bollen. Hakk opp fettet grovt og tilsett melet.
- metode
- 2 Bruk k-vispen i rustfritt stål på hastighet 1 til blandingen ligner på brødsmuler. Stopp før den ser oljete ut.
 - 3 Tilsett vannet og bland på minimumshastighet. Stopp så snart vannet er blandet inn.
 - 4 Stek på rundt 200 °C, avhengig av fyllet.

chilimarinade

- ingredienser
- 200 g kald klar honning (i kjøleskapet over natten)
 - 1 grønn chili (hel)
 - 5 ml (1ts) grovt peanøttsmør
 - salt og pepper
- framgangsmåte
- 1 Ha alle ingrediensene i minihakkemaskinen/kvernen.
 - 2 Sett tilbehøret på mikseren og la ingrediensene legge seg rundt kniven.
 - 3 Slå på pulsfunksjon i 10 sekunder.
 - 4 Brukes etter behov.

Notes

Suomi

ennen kuin ryhdyt käyttämään tästä Kenwood-kodinkonetta

- **Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.**
- Poista pakauksen osat ja mahdolliset tarrat.

tutustuminen Kenwood Cooking Chef -keittiökoneeseen

turvallisuus

tärkeä lääketieteellisiä sähkökäytöisiä implantteja koskeva huomautus

- Kaikkien induktiotekniikkaa käyttävien kuumentavien laitteiden tavoin tämä laite tuottaa lyhyellä etäisyydellä vaikuttavia magneettikenttiä. Jos käyttäjällä tai muilla lähistöllä oleskelevilla henkilöillä on sydämentahdistin tai muu aktiivinen implantti, ennen käyttämistä on syytä kysyä lääkäriltä lisätietoja vaaroista terveydelle.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota sen pistoke pistorasiasta ennen osien asettamista paikalleen, irrottamista tai puhdistamista.
- Pidä vartalon osat, korut ja löysät vaatteet liikkuvista osista ja laitteeseen asennetuista osista.
- Älä työnnä esimerkiksi sormiasi saranamekanismiin.
- Älä jätä laitetta päälle ilman valvontaa.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on hulto ja asiakaspalvelu - kohdassa sivulla 88.
- Käytä vain tämän laitteen valmistajan suosittelemia varusteita ja vain yhtä varustetta kerrallaan.
- Älä ylitä sivulla 84 mainittua suurinta kapasiteettia. Kun käytät induktiokuumenninta, älä ylitä kulhon sisäpuolelle merkityy় 3 litran enimmäisraajaa.
- Lue varusteen mukana toimitetut turvallisuus- ja käytöohjeet ennen sen käyttämistä.
- Nosta tästä laitetta varovaisesti, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että kulho, työvälineet, kannet ja johto on kiinnitetty kunnolla.
- Älä anna johdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Ole varovainen koskettaessasi tai käsitellessäsi laitteen osia, joita käytetään keittämistilassa, VARSINKIN KULHOA, ROISKUMISSUOJUSTA JA TYÖVÄLINEITÄ, sillä ne ovat KUUMIA myös virran katkaisemisen jälkeen. Irrota kulho ja kanna sitä kahvoja käyttämällä. Käytä uunikintaita käsitellessäsi kuumaa kulhoa ja kuumia sekoitustyövälineitä.
- Kulhon alaosaa pysyä kuumana pitkään kuumentamisen päättymisen jälkeen. Käsittele kulhoa varovaisesti. Jos asetat sen kuumuudelle herkälle pinnalle, suojaa pinta pannunalustalla.
- Varo sekoituskulhosta nousevaa höyryä varsinkin avatessasi roiskesuojan kannen tai nostaa se sekotinpäätä.
- Anna kuuman ruuan jäähytä huoneenlämpöiseksi ennen sen siirtämistä yleiskoneesta tehosekoittimeen.
- Käytä ainoastaan tämän laitteen mukana toimitettuja työvälineitä ja kulhoa. Älä lämmitä kulhoa minkään muun lämmönläheen avulla.
- Älä koskaan käytä laitetta kuumentamistilassa kulhon ollessa tyhjä.
- Älä työnnä mitään ilmanvaihtoaukkoihin.
- Kun käytät tästä laitetta, varmista, että se on tasaisella alustalla kaukana reunasta. Varmista, että se on vähintään 10 cm:n päässä seinistä ja että ilmanvaihtoaukkoja ei ole tukittu. Älä käytä laitetta kaappien alla.
- Varmista ennen kuumentamista, että kulhon pohja ja lämpötilatunnistimet ovat puhtaita ja kuivia, jotta induktiokuumennus toimii oikein ja turvallisesti.
- Älä aseta luottokortteja, magneettisuojaan perustuvia tietovälineitä tai herkkiä sähkölaitteita induktiolaitteen lähelle sen ollessa käytössä.
- Älä käytä laitetta uppopaistamiseen.
- Tarkista aina ennen tarjoilemista, että ruoka on täysin kypsää.
- Ruoka on syötävä pian kypsentämisen jälkeen. Ylijäänyt ruoka on jäähytettävä ja asetettava jäääkaappiin nopeasti.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalit vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen yhdistämistä verkkovirtaan

- Varmista, että virransyöttö on sama kuin laitteen pohjaan merkity.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelvän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

Pese osat. Lisätietoja on huoltaminen ja puhdistaminen -kohdassa sivulla 88.

johdanto

Kiitos tämän Kenwood Cooking Chef -keittiökoneen ostamisesta. Toivottavasti siitä on hyötyä monien vuosien ajan.

Kenwood on lähes 60 vuoden kokemus keittiökoneiden ja niiden varusteiden kehittämisestä. Kenwood Chef -keittiökoneet ovat paljon enemmän kuin pelkkiä yleiskoneita.

Cooking Chef -kehitystyössä Chef-yleiskoneen tunnettu monipuolisuutta on laajennettu lisäämällä siihen sekoituskulhon induktiokuumennustointi. Nyt voit valmistaa suosikkikakkujesi, pikkuoluisten ja leivonnaisten taikinat sekä lisäksi kuumentaa suoraan kulhossa sekoittamisen aikana. Mahdollisuudet ovat loputtomat.

Kenwood Cooking Chef on aidosti kattava ruoanvalmistusjärjestelmä lisävarusteidensa ansiosta.

Kestävä, luotettava, monipuolinen Kenwood.

Mitä induktiokuumentaminen on ja kuinka se toimii?

Kuumentaminen induktion avulla perustuu sähkömagneettiseen ilmiöön. Sähkövirta kulkee induktiossa käytettävän kuparihelan läpi ja saa aikaan sähkömagneettisen kentän. Kun Cooking Chef -kulho lukitaan paikalleen, sen pohjassa sijaitseva erityinen teräskerros sulkee piirin. Tällöin syntyy suuri määrä lämpöenergiaa, joka siirtyy kulhon sisältöön kuumentaen ruoan.

Induktio käyttää energiota erittäin tehokkaasti, koska vain kulhon pohja lämpiää. Muita kuumennusmenetelmiä, kuten kaasua, käytettäessä lähes 50 % lämpöenergiasta nousee ylös kattilan reunajo pitkin. Cooking Chef -induktio-kuumennusalue tuntuu kuumalta vain kuumentamisen aikana ja sen jälkeen, sillä lämpö siirtyy siitä ruokaan. Induktio-kuumentaminen on siis erittäin tehokasta, turvallista ja siistiä.

Kenwood Cooking Chef kuumentaa samalla tavalla kuin liedelle asetettu kattila. Lisäksi Chef sekoittaa ruokaa automaattisesti ja säätää lämpötilan tarkasti, joten voit tehdä samanaikaisesti jotain muuta keittiössä.

Cooking Chef käyttää erittäin tehokasta induktiokuumennustekniikkaa. Huomaat ehkä, että kuumentaminen sujuu nopeammin ja voit käyttää alhaisempaa lämpötilaa kuin sähkö- tai kaasuliedellä. Ota tämä huomioon käytäessäsi laitetta ensimmäisen kerran tai kokeillessasi uutta ruokaohjettaa. Jos käytät alussa korkeampaa lämpötilaa, pidä ruokaa silmällä koko ajan samalla tavalla kuin tarkkailisit liedellä olevaa kattilaa. Alenna lämpötilaa tarvittaessa, jotta ruoka ei pala eikä tartu kulhoon. Cooking Chef kuumentaa ruoan automaattisesti haluamaasi lämpötilaan mahdollisimman nopeasti. Siksi lämpötilaa ei tarvitse säätää tavallista korkeammaksi ruoanvalmistuksen nopeuttamiseksi. Kiinnitä huomiota myös sekoittamiseen. Jos käytät korkeaa lämpötilaa, ruokaa on ehkä sekoitettava jatkuvasti ①. Sekoitusasetuksista on hyötyä ruoan koostumukselle haudutettessa sitä hitaasti miedolla lämmöllä ② ③.

On myös tärkeää valita kulhoon oikea työväline. Jäljempänä tässä julkaisussa annetaan ehdotuksia työvälineiden valitsemiseksi. Huomaat pian, mikä työväline on oikea valinta kuhunkin tarkoitukseen. Korkeissa lämpötiloissa joustava vatkain pitää kastikkeet tasaisina, mutta sekoitustyöväline on parempi valinta, jos ruoan koostumus on kiinteämpi esimerkiksi pataruokaa tai ragout'ia valmistettaessa. Ruokaohjeissamme suositellaan kullekin ohjeelle parhaiten soveltuvia työvälineille. Huomaat, että työvälineen vaihtaminen ruokaa valmistettaessa parantaa tuloksia.

Kulho, roiskesuoja ja työväline ovat kuumia ruokaa valmistettaessa ja heti sen jälkeen aivan kuten tavallista kattilaan käytettäessä. Ole varovainen koskettaessasi niitä. Muista, että ruoanvalmistamisen aikana syntyy höyryä ja tiivistyy kosteutta. Toimi varovaisesti katsoessasi kulhoon tai nostaaessasi kantta tai Cooking Chef -koneen sekoituspäästä kulhoon käsiksi pääsemiseksi. Varoita muita, kun koneessa valmistetaan ruokaa tai se on kuuma, jotta he osaavat olla varovaisia. Kun kosket kuumiin osiin tai irrotat niitä, on suosittelvaa käyttää patakintaita ja kantaa kulhoa vain sen kahvoista. Lämmölle herkät pinnat on suojahtava pannunalustalla.

Kuumentettaessa nestettä tai runsaasti vettä sisältävää ruokaa lämpömittarin tarkkuus on yleensä +/- 5 °C. Näytettävän lämpötilan tarkkuus ja hallinta vaihelevat kulhon sisällön, sen määrän, sekoitustajauuden ja käytettävän työvälineen mukaan. Ilmo on samanlainen kuin valmistettaessa ruokaa liezellä. Silloin suuri määrä ruokaa kookkaassa valmistusastiassa kuumenee mutta ei kiehu tasaisesti. Tällöin kattilan pohjassa ruoka on kuumaa tai jopa palaa, mutta lähellä pintaa se on paljon viileämpää.

Laitteen lämpötilanäytössä on pieni sininen LED-merkkivalo. Se vilkkuu, kunnes valittu lämpötila on saavutettu. Vilkkuminen loppuu, kun tarvittava lämpötila on saavutettu. Huomaa, että kun lisät aineksia kulhoon, sininen merkkivalo alkaa taas vilkkuua, sillä kylmät ainekset alentavat kulhon sisällön lämpötilaa. Valo alkaa vilkkuva myös lisättäessä sekoitustajauutta.

Huomaat pian, että Kenwood Cooking Chef on helppo käyttää ja että se helpottaa ruoan päivittäistä valmistamista.

esittelyssä Kenwood Cooking Chef

työvälineiden kiinnityskolot ① suuren nopeuden kiinnityskolo

② normaalin nopeuden kiinnityskolo

③ hitaan nopeuden kiinnityskolo

④ työvälineen kiinnityskolo

yleiskone ⑤ normaalin ja suuren nopeuden kiinnityskolon kansi

⑥ sekoitinpää

⑦ hitaan nopeuden kiinnityskolon kanssi

⑧ hitaan nopeuden kiinnityskolon vipu

⑨ cooking chef -kulho

⑩ päärvapautusvipu

⑪ nopeudensäädin

⑫ ilmanvaihtoaukot

⑬ kulhon jalusta / induktioalue

⑭ tyhjennysaukko

⑮ lämpötilan tunnistimet

⑯ ruostumattomasta teräksestä valmistettu K-vatkain

⑰ joustava vatkain korkeita lämpötiloja varten

⑱ vispilä

⑲ taikinakoukku

⑳ hämmennystyöväline

㉑ korkeassa lämpötilassa käytettävä lasta

㉒ lämpösuojuus

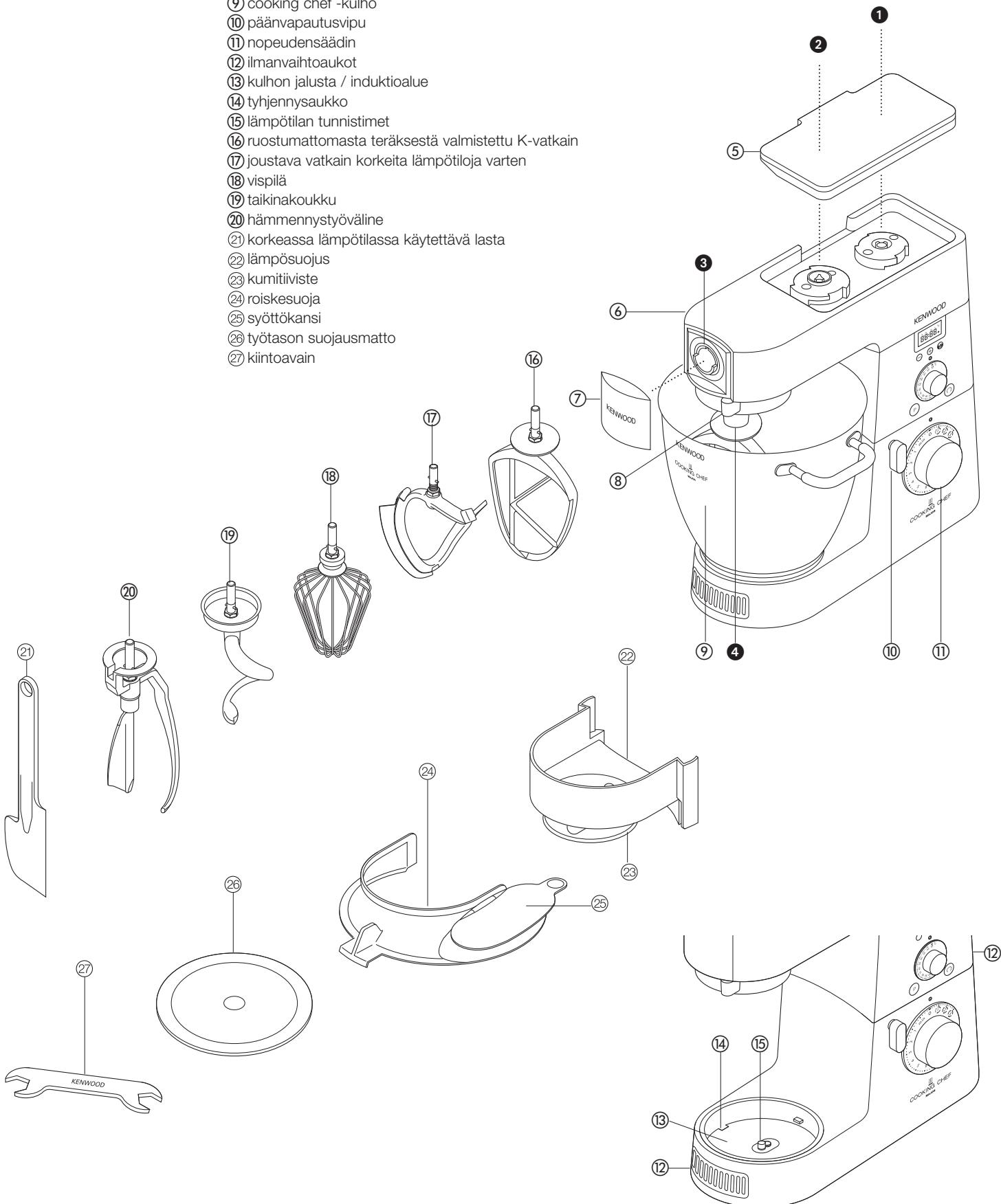
㉓ kumitiiviste

㉔ roiskesuoja

㉕ syöttökansi

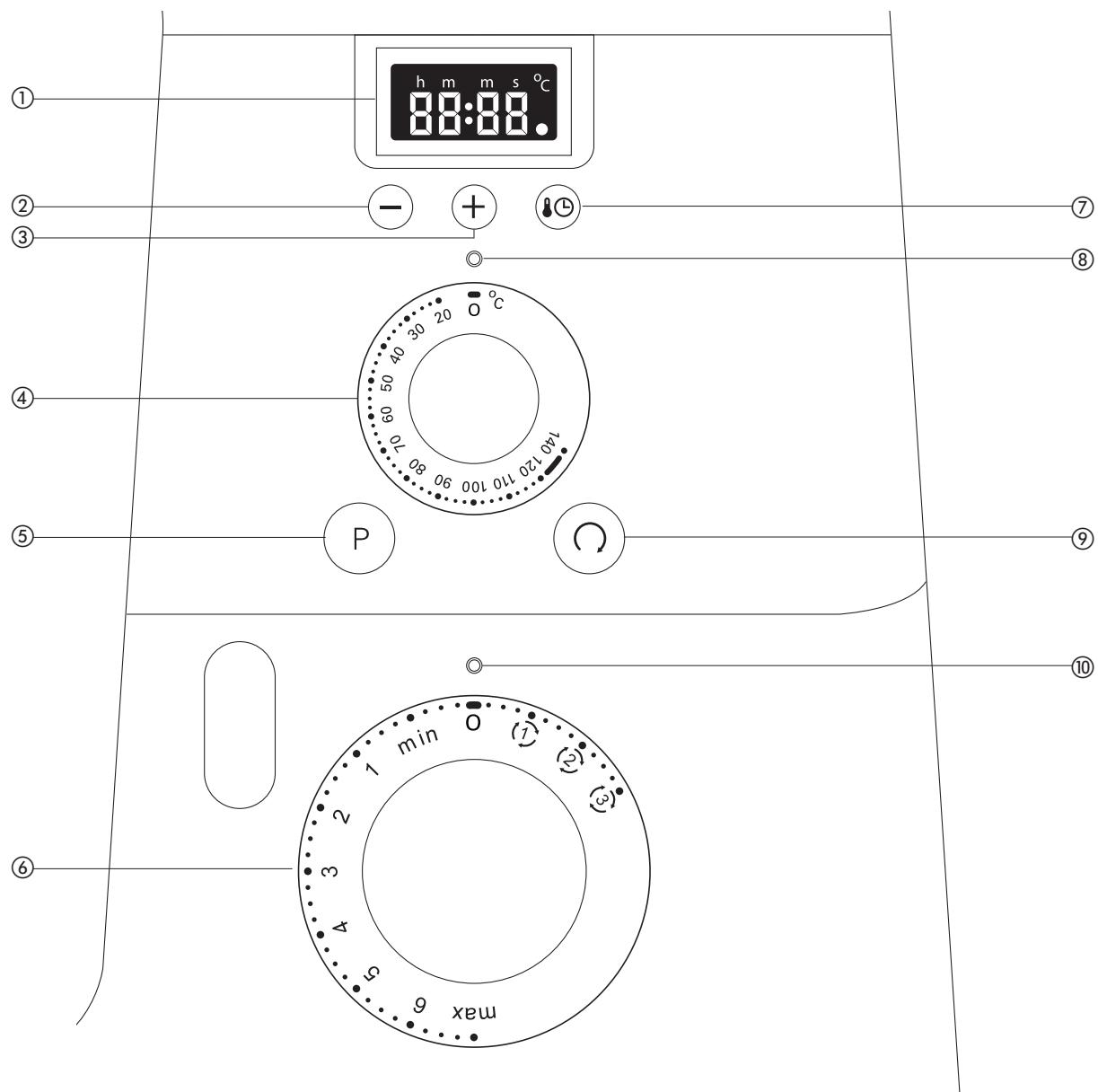
㉖ työtason suojausmatto

㉗ kiintoavain



ohjauspaneeli

- ① ajastin ja lämpötilan näyttö
- ② ajastuksen lyhtenäispainike
- ③ ajastuksen pidentämispainike
- ④ lämpötilan säätö
- ⑤ sykäys-/suurnopeus, painike korkeassa lämpötilassa käytettävää vatkainta varten
- ⑥ nopeudensäädin
- ⑦ ajastuksen ja lämpötilan valintapainike
- ⑧ lämpötilan merkkivalo
- ⑨ sekoituspainike
- ⑩ nopeudensäätimen merkkivalo



työvälineiden korkeuden säättäminen

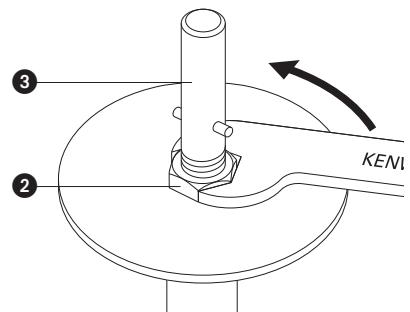
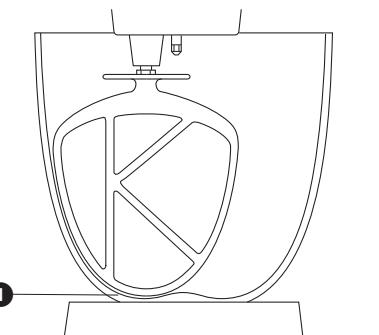
Sivulla 80 kuvataan yleiskoneen kokoaminen.

vispilä, ruostumattomasta teräksestä valmistettu K-vatkain, sekoitustyöväline

Vispilä, K-vatkain ja sekoitustyöväline toimivat tehokkaimmin, kun ne **melkein** koskettavat kulhon pohjaa ①. Voit tarvittaessa säättää korkeutta yleiskoneen mukana toimitetulla kiintoavaimella.

Toimi seuraavasti:

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



korkeassa lämpötilassa käytettävä joustava vatkain - tämän työvälineen tulisi lähes koskettaa kulhon pohjaa.

taikinakoukku - tämän työvälineen asento on säädetty tehtaalla, joten sitä ei tarvitse säättää.

roiskesuojan asettaminen paikalleen ja käyttäminen

Roiskesuoja koostuu kahdesta osasta: lämpösuojasta ja roiskesuojuksesta.

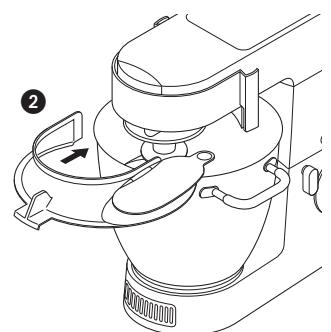
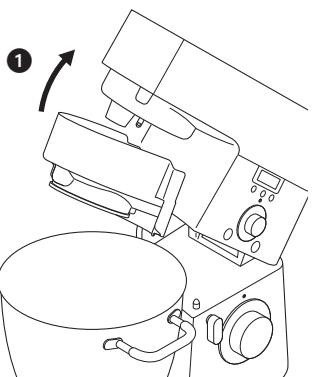
Lämpösuojan on oltava paikallaan ruokaa kypsentettäessä,

Muutoin yleiskone ei toimi ja näkyviin tulee virhekoodi E:03.

Lämpösuoja suojaaa sekoitinpäätä kypsentämisen aikana

syntyvältä höyryltä. Sekä lämpösuoja että roiskesuojuks voidaan asettaa paikalleen esimerkiksi jauhoin tai tomusokerin vatkamisen ajaksi tai jos aineosien kosteuden halutaan pysyvän kulhossa. Roiskesuojusta ei saa asettaa paikalleen muulloin kuin lämpösuojaa käytettäessä.

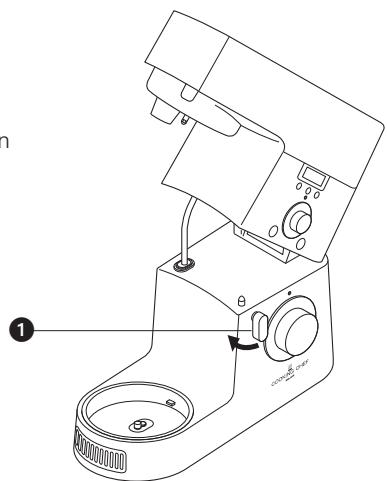
- 1 Nosta sekoitinpäätä, kunnes se lukittuu.
- 2 Paina lämpösuoja ylöspäin sekoitinpään ① alaosan, kunnes se on täysin paikallaan. Lämpösuoja käytettäessä kumitiivisteen on oltava oikein paikallaan.
- 3 Kiinnitä kulho alustaansa.
- 4 Laske sekoitinpää alas.
- 5 Aseta roiskesuojuksen kulhoon ja työnnä sitä eteenpäin, kunnes se on täysin paikallaan ②.
 - Aineosat voidaan lisätä suoraan kulhoon sekoittamisen aikana käytämällä syöttöputkea.
- 6 Voit irrottaa roiskesuojuksen vetämällä sen irti yleiskoneesta.
- 7 Voit irrottaa lämpösuojan nostamalla sekoitinpäätä, kunnes se lukittuu. Poista työväline ja vedä lämpösuojusta alaspäin sekoitinpään alaosasta. Huomio: Aseta roiskesuojuksen paikalleen tai irrota se vain sekoitinpään ollessa lukitussa asennossa.



vatkain

vatkaustyövälineet ja niiden käyttötarkoituksia

- K-vatkain
- Kakkru-, keksi-, leivonnais- tai pastejataikinoiden, täytteiden tai perunasoseen tekeminen.
- vispilä
- Kananmunien, kermavaahdon, rasvattomien vaaltojen, juustokakkutäytteen tai kohokastaikinan vatkaaminen. Älä vatkaa vispilän avulla paksuja seoksia, esimerkiksi sokeri- ja voivahtoa, sillä se voi vaurioitua.
- taikinakouku
- Vain hiivaa sisältävien taikinoiden vaivaamiseen.
- joustava vatkain korkeita lämpötiloja varten
- Moneen käyttötarkoitukseen, esimerkiksi vanukkaiden, munakkaiden ja kastikkeiden vatkaamiseen. Oikea työväline kuumien tai kylmien seosten kaapimiseen kulhon reunoista vatkaamisen aikana. Myös vihanneksen freesaamiseen.
- sekoitustyövälaine
- Käytetään, jos ruuan koostumuksen halutaan säilyvän ennallaan valmistettaessa ruokaa esimerkiksi broilerista, kalasta, vihanneksista tai hedelmistä.



vatkaimen käyttäminen

Ennen vatkaimen käynnistämistä varmista, että lämpötilan ja nopeuden sääätimet ovat Off- eli O-asennossa.

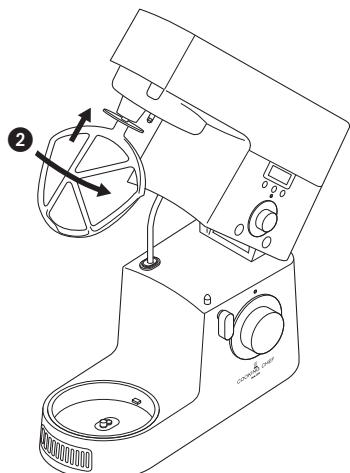
- 1 Käännä sekoitinpään nostovipua myötäpäivään 1 ja nosta sekoitinpäästä, kunnes se lukittuu.

- työvälineen asettaminen paikalleen
- 2 Kiinnitä työväline sille tarkoitettuun koloon. Paina varsi uraan ja lukitse paikalleen käänämällä 2.

sekoitustyövälaine: voit asettaa sekoitustyövälaineen paikalleen työntämällä varren koloon ja kohdistamalla aukon varteen, jotta se sijaitsee metallinastan alla sekoitinpään pohjassa. Tarta lastaan ja käännä siten, että nastaa tulee uran alapuolelle. Paina ylöspäin ja lukitse paikalleen käänämällä 3.

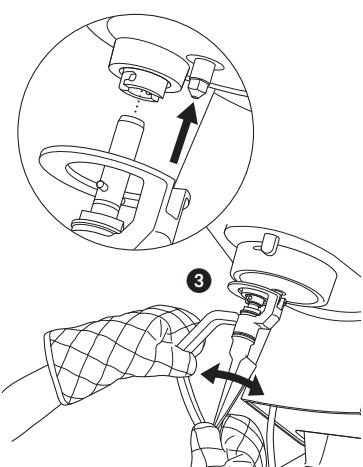
- 3 Kiinnitä kulho alustaansa painamalla ja käänämällä myötäpäivään 4.
- 4 Voit laskea sekoitinpään alas nostamalla sitä hieman ja käänämällä nostamispipua myötäpäivään.

Laske sekoitinpää lukittuun asentoon.



- työvälineen irrottaminen
- 5 Työnnä yleiskoneen pistoke pistorasiaan. Nopeuden ja lämpötilan merkkivalot sytyttyvät. Näytössä näkyy 00:00. Tämän jälkeen se tyhjenee ja virtamerkkivalo palaa .
 - 6 Käännä nopeudervalitsin haluamaasi asentoon (suosituukset näkyvät sivulla 81). Yleiskone käynnistyy ja nopeuden merkkivalo vilkkuu. Voit säättää ajastinta 1 sekunnin jaksoissa. Voit vaihtaa nopeutta koska tahansa yleiskoneen ollessa toiminnessa.
 - 7 Voit pysäyttää yleiskoneen palauttamalla nopeuden säätimen O-asentoon.

Tärkeää: Jos nostat sekoitinpään yleiskoneen ollessa käynnissä, se pysähtyy automaattisesti ja kuuluu äänimerkki. Yleiskonetta ei voi käynnistää uudelleen ennen sekoitinpään laskemista alas. Voit käynnistää yleiskoneen uudelleen käänämällä nopeuden säätimen O-asentoon ja valitsemalla nopeuden uudelleen.



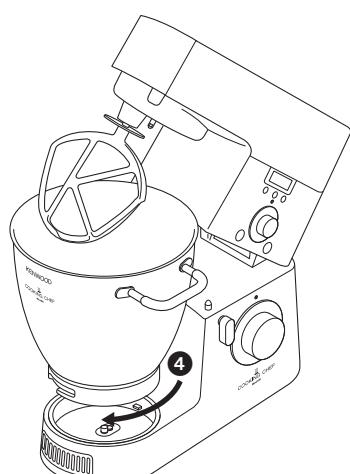
sykäyspainike

Voit käyttää sykäyspainiketta nopeuden säätimen ollessa O-asennossa. Voit käyttää sykäksiä painamalla sykäyspainiketta P. Yleiskone toimii suurimmalla nopeudella niin kauan kuin painiketta painetaan. Jos kulhon sisällön lämpötila ylittää 60°C, nopeus lisääntyy vaihteittain. Tällöin kuuluu äänimerkki. Lisäksi nopeuden ja lämpötilan merkkivalot vilkkuvat nopeasti.

sekoituspainike

Kun painat sekoituspainiketta Q ja vapautat sen, yleiskone toimii pienimmällä nopeudella kahden kierroksen ajan ja pysähtyy. Voit painaa painiketta pidempään tai useita kertoja, jos aineet on sekoitettava perusteellisemmin.

Huomio: Jos sekoituspainiketta painetaan moottorin ollessa käynnissä, yleiskone tekee sekoitustoiminnon ja palaa valitulle nopeudelle.

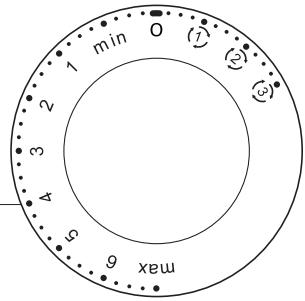


nopeudensäädin 5

Seuraavat nopeudet ovat vain ohjeellisia. Ne vaihtelevat esimerkiksi sekoitettavien aineosien määärän ja lämpötilan mukaan.

Kääntämällä nopeudensäädintä myötäpäivään voit valita nopeuden alueelta min–max.

- K-vatkain
- **vaahdottaessasi rasvaa ja sokeria** aloita min-nopeudella ja siirry max-nopeuteen vähitellen.
 - **kananmunien vaahdottaminen:** 4 - max.
 - **esimerkiksi jauhojen tai hedelmien sekoittaminen:** min - 1
 - **vaahdottaessasi sokerikakkutaikeinaa** aloita min-nopeudella ja siirry max-nopeuteen vähitellen.
 - **rasvan hierominen jauhoin hin:** min - 2.



- korkeassa lämpötilassa käytettävä joustava vatkain
- **vaahdottaessasi rasvaa ja sokeria** aloita min-nopeudella ja siirry nopeuteen 3 vähitellen.
 - **kuumien tai kylmien seosten kaapiminen kulhon reunoi ta:** aloita min-nopeudella ja siirry vähitellen nopeuteen 3.
 - **vihannesten paistaminen tai esimerkiksi risoton tai polentan sekoittaminen:** valitse nopeus 1.
- vispilä
- Lisää nopeutta vähitellen max-nopeuteen.
- taikinakoukku
- aloita min-nopeudella ja lisää vähitellen nopeudelle 1.
- sekoitustyöväline
- käytä vain nopeuksia 1, 2 ja 3.

hämmennysasetukset

Voit valita hämmennysasetuksen kääntämällä nopeudensäädintä vastapäivään. Nämä asetukset ovat paras valinta, kun yleiskonetta käytetään ruoan valmistamiseen. Huomaa, että hämmennysnopeuksia käytettäessä kaikki kannet on asetettava paikoilleen.

- (1) Käytä tästä asetusta esimerkiksi kastikkeiden sekoittamiseen hitaalla nopeudella.
 - (2) Kun nopeudensäädintä on tässä asennossa, yleiskone toimii hitaalla nopeudella noin kahden kierroksen ajan viiden sekunnin välein.
 - (3) Kun nopeudensäädintä on tässä asennossa, yleiskone toimii hitaalla nopeudella 30 sekunnin välein. Tämä asento on oikea valinta esimerkiksi pataruokien valmistamiseen.
- Voit pysäyttää yleiskoneen palauttamalla nopeudensäädintä O-asentoon.

Huomio:

- Kun nopeus on valittu, merkkivalo vilkkuu.
- Laitteesta voi kuulua korkeaa ääntä sen ollessa toiminnassa. Tämä on normaalista.

ruoan kypsentäminen yleiskoneessa

TÄRKEÄÄ

- Varmista, että induktioalue, lämpötilan tunnistimet ja kulhon jalustan ulkopinta ovat puhtaat. Muutoin kuumennustunninistin ei toimi oikein, jolloin lopputulos ei ole paras mahdollinen.
- Tarkista, että kaikki kannet ovat paikallaan, myös lämpösuoja. Jos ne eivät ole kunnolla paikallaan, kuumennus ei toimi.
- Käytä aina patakintaita irrottaessasi kulhon ja työväljineen ruoanvalmistuksen pääteeksi.

- 1 Kokoa sekoitin sivulla 80 annettujen ohjeiden mukaisesti.
- 2 Käännä lämpötilan valitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.
- **Kuumennus ei ala ennen nopeuden valitsemista.**
- 3 Siirrä nopeudensäädin haluamaasi asentoon. Moottori ja kuumennus käynnistyvät. Molemmat merkkivalot vilkuvat.
- 4 Kun asetettu lämpötila on saavutettu, lämpötilan merkkivalo palaa jatkuvasti. Kuumentuksen aikana merkkivalo kuitenkin vilkkuu, jos sekoitin joutuu kuumentamaan kulhon sisältöä sen pitämiseksi valitussa lämpötilassa. Lisätietoja on sivulla 75.
- Jos kulhon lämpötila ylittää 60 °C, nopeutta rajoitetaan automaattisesti turvallisuuksista vaikka olisi valittu suurempi nopeus. Nopeus ei lisäänty automaattisesti, kun lämpötila alittaa 60 °C. Nopeus on ensin nollattava ja valittava uudelleen.

- Huomio: Kun ajastimen tai lämpötilan säätöpainiketta painetaan, ajastimen ja lämpötilan asetus vaihtelevat näytössä.

5 Voit pysäyttää sekoittamisen ja kuumentamisen palauttamalla nopeuden säätimen O-asentoon. Voit jatkaa toimintaa valitsemalla nopeuden.

vihjeitä

- **Joitakin ruokia (varsinkin runsaasti vettä sisältäviä) valmistettaessa lämpötila ei ylitä 100 °C, sillä tämä on veden kiehumispiste.**
 - Kun lisäät aineksia kulhoon kypsentämisen aikana, hidasta nopeutta sekä lisää ainekset hitaasti ja tasaisesti.
 - Voit kuumentaa kastikkeet nopeasti käyttämällä jatkuva hämmennästä .
 - Työväline kannattaa vaihtaa ruokaa valmistettaessa. Esimerkiksi vihanneksia friteerattaessa on hyvä käyttää joustavaa korkeita lämpötiloja sietävää vatkainta. Liha- tai siipikarjanlihapalasia keittäessä voi käyttää sekoitustyökalua.
 - Jos käytät roiskesuojusta ruoanvalmistuksen aikana, irrota se ennen sekoitinpään nostamista. Huoma, että vettä tiivistyy roiskesuojuksen ja lämpösuojaan.
 - Nosta sekoitinpää hitaasti, jotta neste valuu lämpösuojan alta takaisin kulhoon.
 - Käytettävissä on kolme hämmennystoimintoa, jotta voit valita ruokaa valmistettaessa vaadittavan hämmennästyksen. Joitakin ruokia on hämmennettävä koko ajan, jotta mitään ei tartu kulhon pohjaan. Joitakin ruokia on hämmennettävä vain ajoittain, jotta niiden koostumus säilyy halutun kaltaisena.
 - Säädä työvälineen korkeus sivulta 79 kuvatulla tavalla, jotta saat parhaat tulokset.
 - Pisin kypsennysaika on 3 tuntia. Tämän jälkeen yleiskoneesta sammuu virta automaattisesti.
 - Ruokaa voidaan kuumentaa ilman että työväline on asetettu paikalleen. Nopeus on kuitenkin valittava. Tästä voi olla hyötyä esimerkiksi voita tai suklaata sulattettaessa.
 - Kun ajastimen tai lämpötilan säätöpainiketta painetaan, kypsennysaika ja saavutettu lämpötila vaihtelevat näytössä.

Vispilän toiminta nopeuden ollessa suuri ja lämpötilan korkea

Voit käyttää vispilää yli 60 °C:n lämpötilassa säätämällä haluamasi vispausnopeuden ja pitämällä sykäspainiketta painettuna. Tällöin kuuluu äänimerkki. Lisäksi nopeuden ja lämpötilan merkkivalot vilkkuvat nopeasti.

Vispausnopeus lisääntyy hitaasti valitulle tasolle. Voit lisätä nopeutta edelleen toistamalla nämä toimet. Voit vähentää vispausnopeutta tai säätää yleiskoneen toimimaan normaalilla nopeudella.

Tätä toimintoa SAA käyttää vain vispattaessa. Älä ylitä suurinta kolmen litran määrää. Varmista, että roiskesuojuus on paikallaan. Laitetta ei saa jättää toimimaan ilman valvontaa.

ruoanlaiton jälkeen

- Ole varovainen koskettäessäsi tai käsitellessäsi laitteen osia, joita käytetään keittämistilassa, VARSINKIN KULHOA, ROISKUMISSUOJUSTA JA TYÖVÄLINEITÄ, sillä ne ovat KUUMIA myös virran katkaisemisen jälkeen. Irrota kulho ja kanna sitä kahvoja käyttämällä. Käytä uunikintaita käsitellessäsi kuumaa kulhoa ja kuumia sekoitustyövälineitä.
- Kulhon alaosaa pysyy kuumana pitkään kuumentamisen päättymisen jälkeen. Käsittele kulhoa varovaisesti. Jos asetat sen kuumuudelle herkälle pinnalle, suojaa pinta pannunalustalla.

näyttö

Yleiskoneessa on viisi erillistä turvatunnistinta. Ne toimivat kuumennettaessa rukaa yleiskoneessa. Jos yleiskone on käynnissä ja turvatunnistin laukeaa, ajastimen ja lämpötilan näyttöön tulee virheilmoitus, esimerkiksi E:01. Lisäksi kuuluu äänimerkki ja yleiskone pysähtyy. Tarkista virheilmoituksen syy.

Virheilmoitus	Kuvaus	Ratkaisu
E:01	Sekoitinpää on nostettu ylös. Jos sekoitinpää nostetaan ylös, turvatunnistin pysäyttää moottorin ja kuumennuksen. Jos nopeudensäädin on käännetty johonkin muuhun on Off O -asentoon sekoitinpään ollessa nostettuna ylös, tämä viesti tulee näkyviin eikä moottori käynnisty.	Sulje sekoitinpää. Käännä nopeudervalitsin O-asentoon ja valitse haluamasi nopeus.
E:02	Cooking Chef -kulho ei ole paikallaan. Kuumentaminen toimii vain kulhon ollessa paikallaan. Kulho on lisäksi asetettava paikalleen oikein. Turvatunnistimet tunnistavat, jos kulho on virheellinen tai asetettu väärin paikalleen.	Varmista, että Cooking Chef -kulho on paikallaan. Varmista, että kulho on oikein paikallaan. Käännä nopeudervalitsin O-asentoon ja valitse haluamasi nopeus.
E:03	Lämpösuoja ei ole paikallaan. Kuumentaminen ei ole käytettävissä, jos lämpösuoja ei ole oikein paikallaan.	Varmista, että lämpösuoja on asetettu kunnolla paikoilleen. Käännä nopeudervalitsin O-asentoon ja valitse haluamasi nopeus.
E:04	Hitaan, korkean tai normaalin aukon kansi ei ole paikallaan. Turvatunnistimet tarkkailevat näitä kansia. Jos nämä kannet eivät ole oikein paikallaan, kuumentaminen ei ole käytettävissä. Jos valitaan hämmittämisen, moottori toimii jatkuvasti. Kaikki sekoitusnopeudet ovat käytettävissä.	Varmista, että kaikki kannet ovat oikein paikallaan. Käännä nopeudervalitsin O-asentoon ja valitse haluamasi nopeus.
E:09	Ongelma lämpötilan tunnistimessa. Jos kulhon lämpötilan tunnistetaan olevan odotettua korkeampi, moottorista ja lämmitysyksiköstä katkaistaan virta automaattisesti.	Käännä nopeudervalitsin O-asentoon, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähdytä. Tarkista, että kulhon pohja ja lämpötilatunnistimet ovat puhtaat. Työnnä pistoke pistorasiaan ja käynnistä laite normaalisti.
E:10	Moottorin nopeus- tai ylikuumenemisongelma. Jos moottori jumiutuu tai kuumenee liikaa, ohjausjärjestelmä katkaisee virran moottorista ja lämmitysyksiköstä automaattisesti.	Käännä nopeudervalitsin O-asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta. Poista esteet, jotka jumiuttavat moottorin. Varmista, että jäähdytysaukot eivät ole tukossa. Työnnä pistoke pistorasiaan ja käynnistä laite.

Jos tämä virheilmoitus tai muita virheilmoituksia tulee näyttöön uudelleen, ota yhteys Kenwoodin asiakaspalveluun.

ajastimen käyttäminen

Voit käyttää ajastinta joko itsenäisesti tai yhdessä kuumennuksen kanssa. Jos aikaa ei aseteta, ajastin mittaa aikaa yhden sekunnin välein yleiskoneen toimiessa. Pisin käytäntö on kolme tuntia.

- 1 Työnnä yleiskoneen pistoke pistorasiaan. Näytössä näkyy lyhyesti **88:88**. Tämän jälkeen se tyhjenee ja virtamerkkivalo palaa .
- 2 Paina painiketta + tai -. Näytöön tulee 0:00.
- 3 Paina painiketta + tai -, kunnes näytössä on haluttu aika. Ajastin mittaa aikaa 5 sekunnin jaksoissa. Jos painiketta pidetään painettuna, numerot vaihtuvat sitä nopeammin mitä pidempää painiketta pidetään painettuna. Ajaksi voidaan valita enintään 3 tuntia.
Huomio: Jos painiketta + painetaan, kun ajastimen arvona näkyy 3:00, ajaksi muuttuu 0:00. Jos painiketta – painetaan, kun ajastimen arvona näkyy 0:00, ajaksi muuttuu 3:00.
- 4 Siirrä nopeudensäädin haluamaasi asentoon. Yleiskone käynnistyy ja ajastin mittaa aikaa alaspäin yhden sekunnin välein.
- Voit pysäyttää yleiskoneen käänämällä nopeuden säätimen O-asentoon. Tällöin myös ajastin pysähtyy. Ajastin jatkaa ajan mittaamista, kun yleiskone käynnistetään uudelleen.
- 5 Sekoittaminen pysähtyy automaattisesti, kun aika on kulunut loppuun. Tällöin kuuluu äänimerkkejä kolmen sekunnin ajan. Näytö vilkkuu viiden sekunnin ajan. Tämän jälkeen se tyhjenee ja virtamerkkivalo palaa .

ajastimen nollaaminen

- 1 Voit pysäyttää ajastimen painamalla painikkeita + ja - (nopeuden säätimen on oltava O-asennossa).
- Kun laite on käytämättä 10 minuuttia, nestekidenäyttö ja taustavalo siirtyvät valmiustilaan eli pimenevät. Näytö palaa käyttöön, kun jotain painiketta tai säädintä käytetään.

enimmäiskapasiteetit

murotaikina • Jauhojen määrä: 910 g

jäykkä hiivaa sisältävä

taikina • Jauhojen määrä: 1, 5 kg
• Kokonaispaino: 2,4 kg

pehmeä hiivaa sisältävä

taikina • Jauhojen määrä: 2,6 kg
• Kokonaispaino: 5 kg

kuivakakkutaikina • Kokonaispaino: 4,55 kg

munanvalkuaiset • 16

kypsennystilassa • 3 litraa

yleisiä vihjeitä • Keskeytä sekoittaminen säännöllisesti ja kaavi taikina alas kulhon reunoilta.
• Kananmunat vatkautuvat helpoimmin huoneenlämpöisänä.
• Ennen valkuisten vaahdottamista tarkista, ettei vispilässä tai kulhossa ole rasvaa tai keltuaista.
• Käytä piirakkataikinassa kylmiä aineosia, ellei ruokaohjeessa ole muunlaista mainintaa.

leipää leivottaaessa

tärkeää • Älä ylitä mainittua enimmäiskapasiteettia. Muutoin kone ylikuormittuu.
• Jos sekoittaminen muuttuu työlääksi, katkaise virta, poista puolet taikinasta ja vaivaa taikinanpuolikkaat erikseen.
• Ainekset sekoittuvat parhaiten, kun lisäät nesteen ensin.

ongelmien ratkaiseminen ruokaa valmistettaessa

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Yleiskone ei kuumenna ruokaa. Näytössä näkyy virheilmoitus ja laitteesta kuuluu äänimerkki.	Jokin turvatunnistin on lauennut.	<p>Virheilmoituksista on lisätietoja sivun 83 taulukossa.</p> <ul style="list-style-type: none"> Varmista, että sekoitinpää on lukittu ala-asentoon. Varmista, että kaikki aukkojen kannet ovat oikein paikallaan. Varmista, että lämpösuoja on asetettu kunnolla paikoilleen. Varmista, että kulho on kunnolla paikallaan.
Lämpötila on valittu mutta kulhon sisältöä ei kuumenneta (lämpötilan merkkivalo ei pala).	Nopeutta ei ole valittu.	Valitse nopeus.
Sekoittimen nopeus muuttuu ruoanvalmistuksen aikana.	Nopeutta rajoitetaan automaattisesti, kun kulhon sisältö kuumenee lämpötilaan 60 °C.	Tämä on turvallisuusominaisuus.
Ruokaa palaa kulhon pohjaan.	<ol style="list-style-type: none"> Valittu lämpötila voi olla liian korkea. Käytössä on vääränlainen työväline. Hämmennys toimii liian hitaasti. Työväline ei ehkä ole riittävän alhaalla kulhossa. On valittu liian pitkä aika Tunnistin ja/tai kulhon alapinta eivät ehkä ole puhtaita. 	<ol style="list-style-type: none"> Valitse alempi lämpötila tai kypsennä alhaisemmassa lämpötilassa. Tarkista, että käytössä on oikea työväline. Lyhennä hämmennysten välistä aikaa tai hämmennä jatkuvasti. Säädä työvälinettä. Kypsennä ruokaa lyhyempi aika (varmista, että ruoka on täysin kypsää). Varmista, että nämä alueet ovat puhtaat ja kuivat.
Ruoan rakenne ei ole tasainen.	<ol style="list-style-type: none"> On valittu liian korkea lämpötila. Hämmennys toimii liian nopeasti. Aineksia on kypsennetty liian pitkään. Käytössä on vääränlainen työväline. 	<ol style="list-style-type: none"> Alenna lämpötilaa. Hidastaa hämmennysnopeutta. Lyhennä kypsennysaikaa (varmista, että ruoka on täysin kypsää). Tarkista, että käytössä on oikea työväline.
Sekoitusnopeus vaihtuu.	1 Ainekset ovat liian suuria, kovia tai kiinteitä.	<ol style="list-style-type: none"> Paloittele ruoka pienemmiksi paloiksi. Poista hedelmistä kivet. Sulata ainekset hitaasti ilman työvälinettä (nopeus on kuitenkin valittava). Lisää ainekset, kun sekoitinpää on laskettu alas. Tarkista, että käytössä on oikea työväline.
Kuumaan seokseen on lisätty kylmiä aineksia, mutta lämpötilanäyttö ei reagoi nopeasti.	Jos kulhon sisältöä ei hämmennetä kokonaan, lämpötila vaihtelee sen eri osissa.	<ol style="list-style-type: none"> Anna aineksille aikaa sekoittua kokonaan. Lisää hämmennysnopeutta.
Sekoitinpäättä on vaikea sulkea, kun kulhossa on ruokaa.	Jos kulhon pohjalla on kovia aineksia, kuten suklaata, sekoitinpää ei lukkiudu ala-asentoon.	Lisää ainekset, kun sekoitinpää on laskettu alas.
Sekoitin toimii jatkuvasti, kun hämmennys (⌚) tai (⌚) on valittu.	Aukkojen kannet ovat virheellisesti paikallaan.	Varmista, että kaikki aukkojen kannet ovat oikein paikallaan.
Lisävarusteen käyttäminen rajoittaa moottorin nopeutta.	Kulho on asetettu paikalleen kuumana.	Irrota kulho tai anna sen jäähnyä alle 60 °C:n lämpötilaan.

lisävarusteet

Voit ostaa lisävarusteita ottamalla yhteyden asiakaspalveluun.

lisälaitte lisälaitteen koodi

pastakone ① AT970A

muut pastanvalmistuslaitteet
(ei kuvassa), joita käytetään
yhдessд
AT970A-laitteen kanssa

AT971A tagliatelli
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A spaghetti

pastakone ② AT910 mukana maccheroni rigati -muotteja
(12 valinnaista muottia ja keksimuotti voidaan kiinnittää)

pyörivä leikkuri ③ AT643 mukana 5 rumpua

hedelmäpuristin ④ AT644

monitoimimylly ⑤ AT950A mukana toimitetaan hieno, tavallinen ja karkea siivilä,
pieni ja suuri makkarasuutin ja kebbentekemislaitte

monitoimimylly ⑥ AT955 mukana toimitetaan hieno, tavallinen ja karkea siivilä,
pieni ja suuri makkarasuutin ja kebbentekemislaitte

viljamylly ⑦ AT941A

yleiskone ⑧ AT647 mukana 6 leikkaamislevyä ja viipaloimislevy

viipalointilaite ja raastin ⑨ AT340 mukana 7 leikkaamislevyä

sitruspuserrin ⑩ AT312

sekoitin ⑪ 1,5 l, akryylи **AT337**, 1,6 litraa, kuumutta kestävä lasia **AT358**,
1,5 l ruostumatonta terästä **AT339**

tehosekoitin/monitoimimylly ⑫ AT320A:n kanssa toimitetaan 4 lasista säilytystölkkiä 4 kantta

mehulinko ⑬ AT641

jäätelökone ⑭ AT957A

perunankuorimakone ⑮ AT445

lävikkö ja siivilä ⑯ AT930A

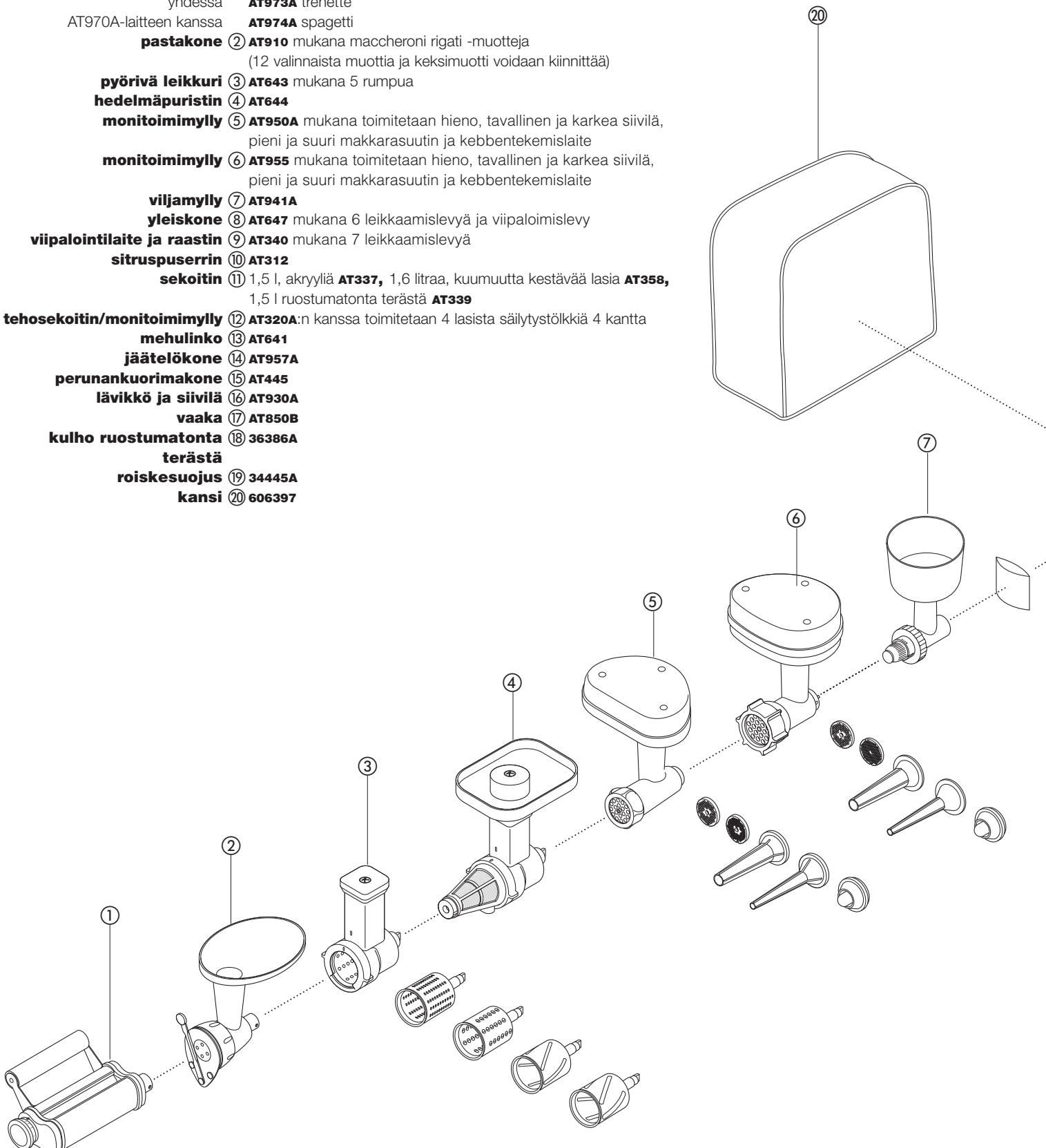
vaaka ⑰ AT850B

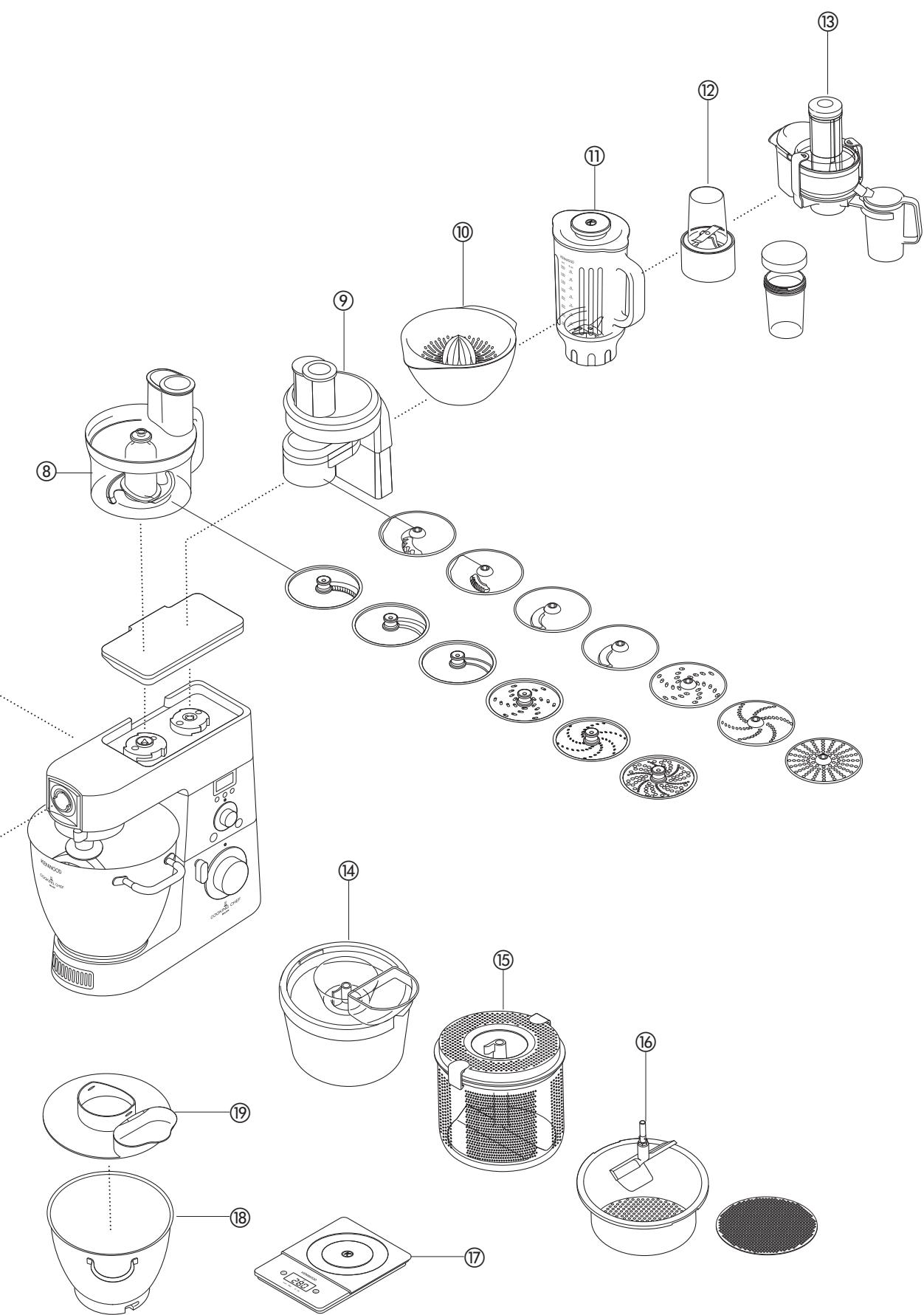
kulho ruostumatonta ⑱ 36386A

terästä

roiskesuojuus ⑲ 34445A

kansi ⑳ 606397

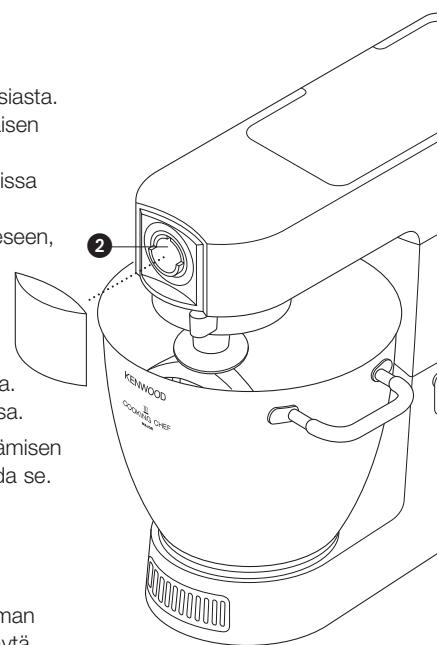




puhdistaminen ja hoitaminen

hoitaminen ja puhdistaminen

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



- lisälaitteille tarkoitettut aukot
- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.
 - Älä upota veteen äläkä käytä hankaavia aineita.
- joustava vatkain korkeita lämpötiloja varten
- Irrota joustava kaavin aina työkalusta ennen puhdistamista.
 - Pese joustava kaavin ja työkalu lämpimän veden ja pesuaineen avulla. Kuivaa perusteellisesti. Osat voidaan myös pestää astianpesukoneessa. Huomaa: Tarkista työkalun rungon kunto ennen käyttämistä ja käyttämisen jälkeen. Tarkista myös kaavin säähnöllisesti. Jos se on kulunut, vaihda se.
 - Pese käsin ja kuivaa tai pese astianpesukoneessa.
 - Älä käytä metalliharjaksista harjaa, teräsvillaa tai valkaisuainetta ruostumattomasta teräksestä valmistetun kulhon puhdistamiseen. Poista kalkkikerrostumat viinietikana tai kalkkipoistoaineen avulla.
 - Jos ruokaa tarttuu kiinni tai palaa kulhon sisään, poista mahdollisimman suuri osa siitä käytämällä yleiskoneen mukana toimitettua lastaa. Täytä kulho lämpimällä saippuavedellä ja anna sen liota. Poista pintyneet jäämät nilonisella harjalla.
 - Kulhon värin muuttuminen ei vaikuta sen toimintaan.
 - Varmista, että tällä alueella ei ole ruokajäämiä. Puhdista se tarvittaessa pulloharjalla tai pumpulipukolla.
- kulhot, työväliteet, roiskesuoja
- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa perusteellisesti. Älä puhdista tunnistimia hankausaineilla tai terävillä esineillä.
- lämpötilan tunnistimet
- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa perusteellisesti. Älä puhdista tunnistimia hankausaineilla tai terävillä esineillä.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä Kenwood tai KenwoodIN valtuuttama huoltoliike. Jos tarvitset apua
 - laitteen käytämisessä tai
 - laitteen huolto- tai korjaustoissä, ota yhteys laitteen ostopaikkaan.
-
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
 - Valmistettu Kiinassa.



TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä. Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältyt virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Nämä myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiata ja luonnonvaroja. Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksesta on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

ruokaohjeita

Sivulla 84 on tärkeitä tietoja leivän leipomisesta.

vaalea leipä jäykkä hiivaa sisältävä taikina

- aineosat
- 1,36 kg vehnäjauhoja
 - 15 ml suolaa
 - 25 g tuorettä hiivaa tai 15 g (20ml) kuivahiivaa ja 1 tl sokeria
 - 750 ml lämmintä vettä (43 °C). Käytä lämpömittaria tai lisää 250 ml kiehuvaa vettä 500 ml:aan kylmää vettä.
 - 30 ml ruokaöljyä

- ohjeet
- 1 **kuivahiiva** (veteen liuottamista vaativa): Kaada lämmin vesi kulhoon. Lisää hiiva ja sokeri. Anna tekeytyä noin 10 minuuttia, kunnes hiiva on alkanut kuohua.

tuorehiiva: Pilko jauhojen joukkoon.

muut hiivatyypit: Noudata valmistajan ohjeita.

- 2 Kaada neste kulhoon. Lisää jauhot (jos käytät tuorettä hiivaa), suola ja ruokaöljy.
 - 3 Vaivaa alhaisella nopeudella 45–60 sekunnin ajan. Nosta nopeus tasolle 1. Lisää tarvittaessa jauhoja, jotta taikinasta tulee kiinteä.
 - 4 Vaivaa vielä 3–4 minuuttia nopeudella 1, kunnes taikina on tasaista ja kimmoisaa eikä se enää tartu kulhon reunoihin.
 - 5 Aseta taikina muovipussiin tai jätä se keittiöpyyhkeellä peitettyyn kulhoon. Kohota taikinaa lämpimässä paikassa, kunnes sen koko on kaksinkertaistunut.
 - 6 Vaivaa uudelleen 2 minuutin ajan nopeudella 1.
 - 7 Täytä neljä 450 g:n voideltua vuokaa taikinalla tai leivo siitä sämpylöitä. Peitä keittiöpyyhkeellä ja kohota lämpimässä paikassa, kunnes koko on kaksinkertaistunut.
 - 8 Paista lämpötilassa 230 °C: leipiä 30–35 minuuttia tai sämpylöitä 10–15 minuuttia.
- Kun leipä on kypsä, sen pohjaa koputettaessa kuuluu ontto ääni.

vaalea leipä pehmeä hiivaa sisältävä taikina

- aineosat
- 2,6 kg vehnäjauhoja
 - 1,3 litraa maitoa
 - 300 g sokeria
 - 450 g margariinia
 - 100 g tuorettä hiivaa tai 50 g kuivahiivaa
 - 6 munaa vatkattuna
 - 5 hyppysellistä suolaa

- ohjeet
- 1 Sulata margariini maitoon lämpötilassa 43 °C.
 - 2 **kuivahiiva** (veteen liuottamista vaativa): Lisää hiiva ja sokeri maitoon. Anna tekeytyä noin 10 minuuttia, kunnes hiiva on alkanut kuohua.

tuorehiiva: Pilko jauhojen joukkoon ja lisää sokeri.

muut hiivatyypit: Noudata valmistajan ohjeita.

- 3 Kaada maito kulhoon. Lisää vatkatut munat ja 2 kg jauhoja.
 - 4 Sekoita hitaimmalla nopeudella 1 minuutin ajan ja nopeudella 1 vielä minuutin ajan.
Kaavi taikina kulhon reunolta sen pohjalle.
 - 5 Lisää loput jauhot. Sekoita hitaimmalla nopeudella 1 minuutin ajan ja 2–3 minuutin ajan nopeudella 1, kunnes taikina on tasaista ja aineet ovat sekoittuneet toisiinsa.
 - 6 Täytä neljä 450 g:n voideltua vuokaa taikinalla tai leivo siitä sämpylöitä. Peitä keittiöpyyhkeellä ja kohota lämpimässä paikassa, kunnes koko on kaksinkertaistunut.
 - 7 Paista lämpötilassa 200 °C: leipiä 20–25 minuuttia tai sämpylöitä 15 minuuttia.
 - 8 Kun leipä on kypsä, sen pohjaa koputettaessa kuuluu ontto ääni.
- Taikinasta tulee noin 10 leipää.

ruokaohjeet jatko

mansikka-aprikoosigâteau

- aineosat: torttupohja
- 3 kananmunaa
 - 75 g hienosokeria
 - 75 g vehnäjauhoja
- täyte ja koristeet
- 150 ml vispikermaa
 - Sokeria maun mukaan
 - 225 g mansikoita
 - 225 g aprikooseja
- ohjeet
- 1 Halkaise aprikoosit ja poista kivet. Keitä aprikoosinpuolikkaita varovaisesti erittäin pienessä vesimääressä, kunnes ne pehmenevät. Lisää keitinveteen sokeria makusi mukaan.
 - 2 Pese ja puolita mansikat.
 - 3 Valmista torttupohja vatkaamalla kananmunat ja sokeri erittäin vaaleaksi ja paksuksi massaksi suurimmalla nopeudella.
 - 4 Irrota kulho ja vispilä. Kääntele jauhot seokseen käsin käyttämällä suurta metallilisikkää. Tee tämä varovaisesti, jotta torttupohja ei sitkisty.
 - 5 Aseta taikina kahteen 18 cm:n voideltuun vuokaan.
 - 6 Paista lämpötilassa 180 °C noin 20 minuuttia, kunnes torttupohja on kimmoisa painettaessa sitä kevyesti.
 - 7 Käännä torttupohja ritolille.
 - 8 Vaahdota kerma suurimmalla nopeudella. Lisää sokeria maun mukaan.
 - 9 Pilko aprikoosinlohkot ja kolmannes mansikoista. Sekoita palaset puolen kermavaahdonmääärän joukkoon.
 - 10 Levitä tämä kermavaahto toiselle torttupohjapuolikkalle. Aseta toinen puolikas päällimmäiseksi.
 - 11 Levitä loppu kermavaahto pinnalle ja koristele lopuilla mansikoilla.

marengit

- aineosat
- 4 munanvalkuista
 - 250 g siivilöityä tomusokeria
 - Tarttumatonta leivinpaperia uunipeltiä varten
- ohjeet
- 1 Vatkaa kananmunanvalkuaisia ja sokeria suurimmalla nopeudella noin 10 minuuttia, kunnes niistä muodostuu kiinteää vahtaota.
 - 2 Levitä seos uunipelille leivinpaperin päälle tai käytä 2,5 cm:n suulakkeella varustettua pursotinta.
 - 3 Paista lämpötilassa 110 °C noin 4–5 tuntia, kunnes marenki on kovaa ja rapeaa. Jos marenki alkaa ruskistua, jätä uunin luukku hieman raolleen.
 - Säilytä marenkeja ilmatiiviissä tölkissä.

murotaikina

- aineosat
- 450 g siivilöityjä jauhoja, joiden joukkoon suola on lisätty
 - 5 ml suolaa
 - 225 g jääräkaappikylmää leivontamargariinia
 - Noin 80 ml vettä
 - Älä vaivaa liikaa.
- vihje
- 1 Kaada jauhot kulhoon. Leikkaa margariini kuutioiksi ja lisää ne jauhojen joukkoon.
 - 2 Vatkaa nopeudella 1 käyttämällä ruostumattomasta teräksestä valmistettua K-vatkainta, kunnes seos muistuttaa leivänmuruja. Lopeta vatkaaminen ennen kuin seos näyttää rasvaiselta.
 - 3 Lisää vesi ja sekoita alhaisimmalla nopeudella. Lopeta heti, kun vesi on imetynyt.
 - 4 Paista noin lämpötilassa 200 °C. Valitse lämpötila täytteen mukaan.

chilimarinadi

- aineosat
- 200 g juoksevaa kirkasta hunajaa, joka on ollut yön jääräapissa
 - 1 vihreä chili (kokonainen)
 - 5 ml (1 tl) rouheista maapähkinävoita
 - mausteita
- valmistaminen
- 1 Laita kaikki ainekset monitoimimyllyyn.
 - 2 Kiinnitä laite vatkaimeen ja asettele ainekset terän ympärille.
 - 3 Käytä sykäystoimintoa 10 sekunnin ajan.
 - 4 Käytä haluamallasi tavalla.

Notes

Türkçe

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- **Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanıcılar için saklayın.**
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.

Kenwood Cooking Chef Mutfak Makinenizi tanıyın

güvenlik

önemli not – elektronik tıbbi implantlar

- Tüm indüksiyon ısıtma ürünleri gibi, bu cihaz da kısa mesafeli manyetik alanlar yaratır. Eğer yakın mesafedeki bir kullanıcı veya kişi kalp pili ya da başka aktif bir implantta sahipse, olası sağlık risklerine maruz kalmamak için lütfen bir doktora danışın.
- Alet/ek parça takmadan veya çıkartmadan önce, kullanımından sonra ve temizlemeden önce cihazı kapatın ve fişini çekin.
- Uzuvlarınızı, mücevher ve sarkan giyinilerinizi hareketli parçalardan ve açıklıklardan uzak tutun.
- Parmaklarınızı vs. asla menteşe mekanizmasına sokmayın.
- Makineyi asla başıboş bırakmayın.
- Hiç bir zaman hasarlı cihazları kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. ‘servis ve müşteri hizmetleri’, sayfa 106.
- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- Sayfa 102'de belirtilen maksimum kapasiteleri asla aşmayın ve indüksiyon ısıtıcıyı kullanırken asla kase üzerindeki 3 litre maksimum dolum seviyesini geçmeyin.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini ve kullanım talimatlarını okuyun.
- Ağır olduğu için cihazı kaldırırken çok dikkatli olun. Kafanın kilitli olduğundan ve kasenin, araçların, dış kapakların ve kablonun kaldırıldan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman islatmayın.
- Pişirme modunda kullanırken veya pişirmeden sonra cihazı kullanırken, cihaz kapandıktan sonra bile uzun süre SİCAK kaldırılardan, ÖZELLİKLE KASE, SİÇRAMA KORUYUCU VE ARAÇLAR gibi parçalara temas ederken çok dikkatli olun. Kaseyi çıkartıp kaşımak için tutamakları kullanın. Sıcak kaseyi ve sıcak karıştırma araçlarını kullanırken fırın eldivenleri kullanın.
- Kasenin alt kısmı ısıtma işlemi bittiğinden sonra uzun bir süre sıcak kalır. Kullanırken dikkatli olun ve sicağa karşı duyarlı yerlere yerleştirirken çalışma alanı için koruyucu altlık kullanın.
- Özellikle sıçrama koruyucusunun kapağını açarken veya mikser kafasını kaldırırken mikser kasesinden çıkarabilecek olan buharı dikkat edin.
- Eğer yiyeceği mikserden sivilastırıcıya geçirecekseniz, malzemelerin sivilastırıcıya yerlesirmeden önce her zaman oda sıcaklığına kadar soğumasını bekleyin.
- Sadece bu cihazla birlikte sağlanan kase ve araçları kullanın. Kaseyi asla bir ısı kaynağı ile kullanmayın.
- Cihazı asla boş kase ile pişirme modunda çalıştmayın.
- Hava girişlerine asla bir şey sokmayın.
- Cihazı kullanırken, kenardan uzakta düz bir zemin üzerine yerleştirildiğinden emin olun. Duvarlardan en az 10 cm uzakta olduğundan ve hava girişlerinin kapalı olmadığından emin olun. Asma rafların altına yerleştirmeyin.
- İndüksiyon pişiricinin güvenli ve doğru bir şekilde kullanılması için kase tabanının ve sıcaklık sensörlerinin pişirmeden önce temiz ve kuru olduklarından emin olun.
- Tüm indüksiyon pişirme cihazlarında olduğu gibi, kredi kartı, manyetik ortam veya hassas elektronik ekipmanları cihaz kullanımdayken yakınına koymayın.
- Cihazı donmuş besinler için kullanmayın.
- Yemeden önce yemeklerin iyice pişmiş olduklarından emin olun.
- Yiyecekler piştikten kısa bir süre sonra yenmeli veya hızlı bir şekilde soğumasına izin verilip en kısa zamanda buz dolabına konmalıdır.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanımı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

fişe takmadan önce

- Elektrik kaynağınızın cihazınızın alt tarafında gösterilenle aynı olduğuna emin olun.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili EC direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

ilk kullanımdan önce

Parçaları yıkayın: bkz. 'bakım ve temizlik' sayfa 106.

giriş

Kenwood Cooking Chef Mutfak Makinesi'ni satın aldığınız için teşekkür ederiz, umarım uzun yıllar cihazdan memnun kalırınız.

Kenwood Mutfak Makineleri ve geniş ekleni seçeneklerini geliştirme konusunda neredeyse 60 yıllık bir deneyime ve uzmanlığa sahiptir. Kenwood Chef Mutfak Makineleri bir yemek mikserinden çok daha fazlasını sunmalarıyla tanınır.

Cooking Chef'i geliştirme aşamasında indüksiyon pişirmeyi direkt olarak karıştırma kasesinin altına ekleyerek Chef'in bilinen çok yönlüğünü bir adım ileri götürdük. Artık en sevdiğiniz kekleri, pastaları ve hamurları hazırlarken her gün kullandığınız 'soğuk kase'nin planeter karıştırma özelliğinin avantajlarından faydalanabilir, buna ek olarak da planeter karıştırma ile direkt olarak kasenin içerisinde ısıtma ve pişirmeyi birleştirebilmeyi avantajından faydalanabilirisiniz. İmkânlar sınırsız.

Kenwood Cooking Chef, opsiyonel ekleri ile birlikte gerçek anlamda tam bir yemek hazırlama sistemidir.

Güçlü, Güvenilir, Çok yönlü, Kenwood.

İndüksiyon Pişirme nedir ve nasıl çalışır?

İndüksiyon pişirme, elektromanyetik indüksiyon prensiplerinden yararlanan gelişmiş bir pişirme metodudur. İndüksiyon pişirme alanındaki bakır bir bobinden geçirilen elektrik akımı elektromanyetik bir alan yaratır. Cooking Chef kasesi yerine yerleştirildiğinde, kase içerisindeki özel bir paslanmaz çelik katman tarafından devre tamamlanır. Bunun sonucunda büyük miktarda termal enerji oluşur, bu enerji kasenin içeriğinden geçer ve yiyeceği ısıtır.

İndüksiyon pişirme sadece kasenin tabanını ısıttığından enerjiyi son derece verimli olarak kullanır. Gaz ocakları gibi diğer ısıtma metotları sıcaklık enerjisinin neredeyse %50'sini tencerenin yanlarında harcar. Cooking Chefinizdeki indüksiyon pişirme alanı pişirme sırasında ve kasenin içeriğinin sıcaklığının geri taşınmasından dolayı hemen pişirmeden sonra sıcak olur. Yani indüksiyon pişirme çok etkili, çok güvenli ve çok temizdir.

Kenwood Cooking Chef'in pişirme özelliği, ocağınızın üzerinde kullandığınız tavaya benzer. Ek avantaj olarak Chef yemeğinizi otomatik olarak karıştırır ve isteğinize göre pişirme sıcaklığını ayarlar, böylece mutfağınızda yapmanız gereken diğer şeyleri güvenle halledebilirisiniz.

Cooking Chef son derece etkili olan indüksiyon ısıtma teknolojisini kullanır. Gazlı veya elektrikli ocağa kıyasla pişirirken pişirme sürelerinin çok daha kısa olduğunu fark edebilir veya daha düşük sıcaklıklarda pişirebilirisiniz. Bunu, cihazınızı ilk defa kullandığınızda veya yeni tarifleri denediginizde dikkate almalısınız. Eğer yüksek bir sıcaklıkla pişirmeye başlarsanız sos tavanızda yaptığınız gibi gözlemeye devam edin ve yemeğin yanmasını ve kaseye yapışmasını engellemek için gerekirse sıcaklığı azaltın. Genel olarak Cooking Chef yemeğinizi otomatik olarak istediğiniz sıcaklığı en hızlı şekilde getirecektir. Bu sebeple pişirme sürelerini kısaltmak için sıcaklığı gerektiğiinden yüksek seviyelere ayarmanız gerekmemektedir. Bu aşamada karıştırma ayarının frekansına dikkat etmelisiniz. Daha yüksek sıcaklıklarda pişirirken karıştırma ayarını kullanarak sürekli olarak karıştırmayı gereklili görebilirisiniz (1). Karıştırma ayarları düşük sıcaklıkta (2) uzun (3) süreli pişirmelerde yiyeğinizin kıvamını kontrol altında tutmak için kullanışlıdır.

Bu aşamada doğru kase aletinin seçilmesi de önemlidir. Bu kitapçığın devamında her bir alet için en uygun kullanımları tavsiye ettik. Siz de en kısa sürede deneyimle hangi aletin hangi görev için uygun olduğunu anlayacaksınız. Pişirirken, yüksek sıcaklıklar için esnek çırçıyı soslar ve kremalarda yumuşak kıvamlar elde etmek için, karıştırma aletini de güveçler, yahniler gibi daha katı kıvamlı yiyecekleri pişirirken kullanmanın daha yararlı olacağını fark edeceksiniz.

Tarif kitabımdız, her tarif için en uygun aleti tavsiye eder. Siz de yemek hazırlığınız sırasındaki değişik süreçler için aletleri değiştirmenin daha iyi sonuçlar yaratacağını fark edeceksiniz. Pişirme sırasında ve hemen sonrasında kase, sıçrama koruyucu ve kase aletleri sıcak olur – sos tavanızda olduğu gibi. Lütfen bunlara dokunurken dikkatli olun. Pişirme sürecinde buhar ve yoğunlaşma oluşacağından kasenin içine bakarken, kaseye erişmek veya bakmak için boşaltma olugunun kapağını veya Cooking Chef/makine başlığını kaldırırken dikkatli olun. Makine pişirirken veya sıcakken diğer insanları da dikkatli olmaları konusunda uyarın. Sıcak parçalara dokunurken veya bunları çıkartırken fırın eldiveni giymeniz ve kaseyi sadece sağlanan tutamaklarla taşmanız tavsiye edilir. Sıcağa karşı duyarlı yerleri korumak için çalışma alanı için koruyucu altlığını da yararlı bulabilirsiniz.

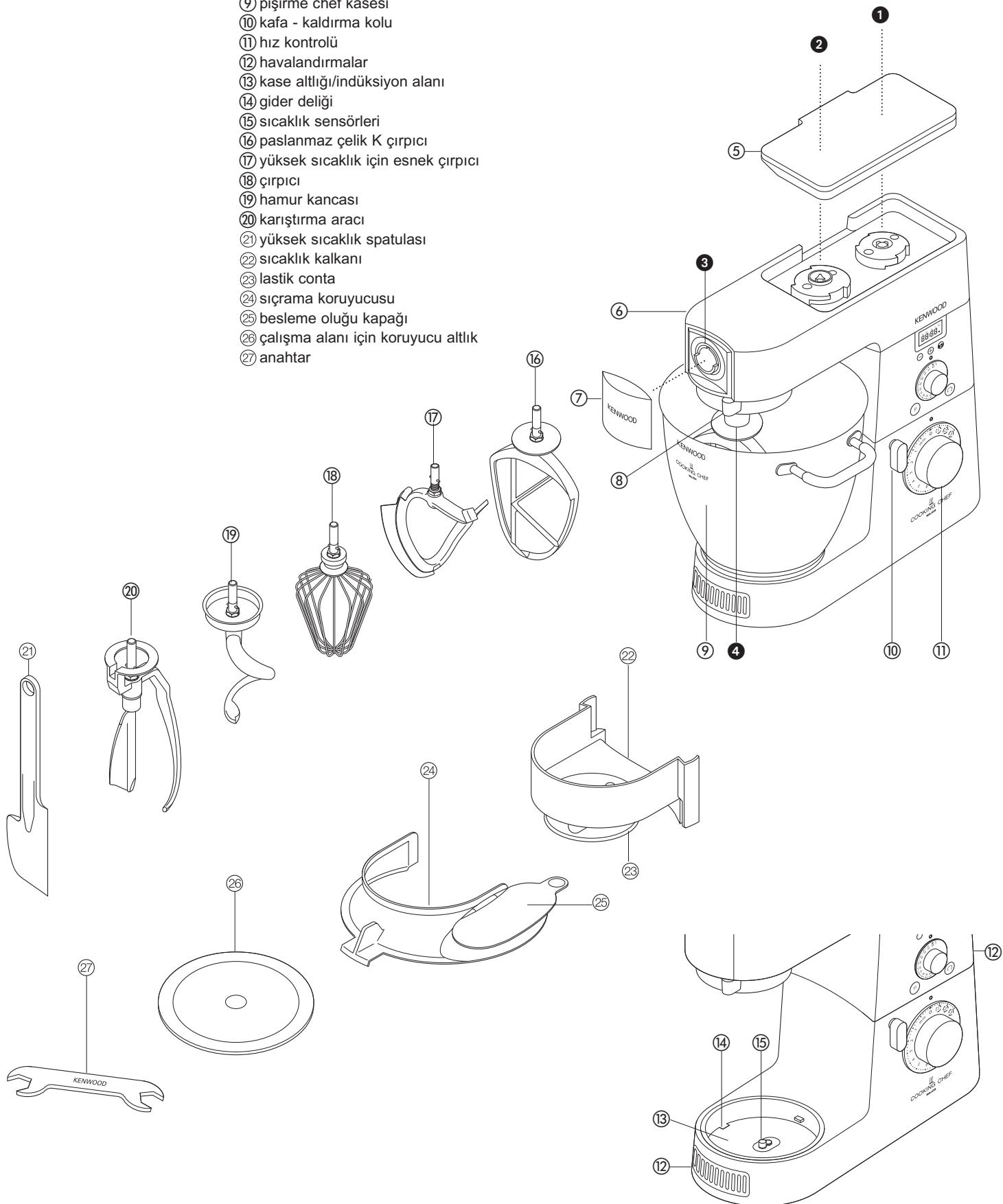
Sıvıları veya su miktarı yüksek yemekleri ısıtırken sıcaklık okuma kesinliği genellikle +/- 5°C'dır. Sıcaklık göstergesi ve kontrolünün kesinliği kasenizin içeriğinin kıvamına, hacmine, karıştırma frekansına ve kullanılan kase aletine göre değişiklik gösterir. Bu yine ocak üzerinde pişirmeye benzer, örneğin yüksek miktarlı bir yemek sos tavasında ısıtıldığında ve düzgün karıştırılmadığında. Sos tavasının dibindeki yiyecek ısınırken, hatta neredeyse yanarken daha üst yerlerdeki yiyecekler daha soğuk olur.

Sıcaklık göstergesine ek olarak makinenin küçük mavi bir LED'i vardır. Bu, makine seçilen sıcaklığı erişene kadar yanıp söner. İstenilen sıcaklık erişildiğinde ışık yanıp sönmeyi bırakır. Fakat kaseye yeni malzemeler eklediğinizde kasenin içeriğinin sıcaklığının soğuk malzemelerce düşürülmesi sebebiyle mavi LED'in tekrar yanıp sönmeye başladığını görürsünüz. Karışımın yoğunluğu artarsa statik ışığın yanıp sönmeye başladığını görürsünüz.

Kenwood Cooking Chef'inizin kullanımının ne kadar kolay olduğunu ve günlük yemek pişirme süreçlerinizi size ne kadar kolaylaştıracağını çabucak fark edeceksiniz.

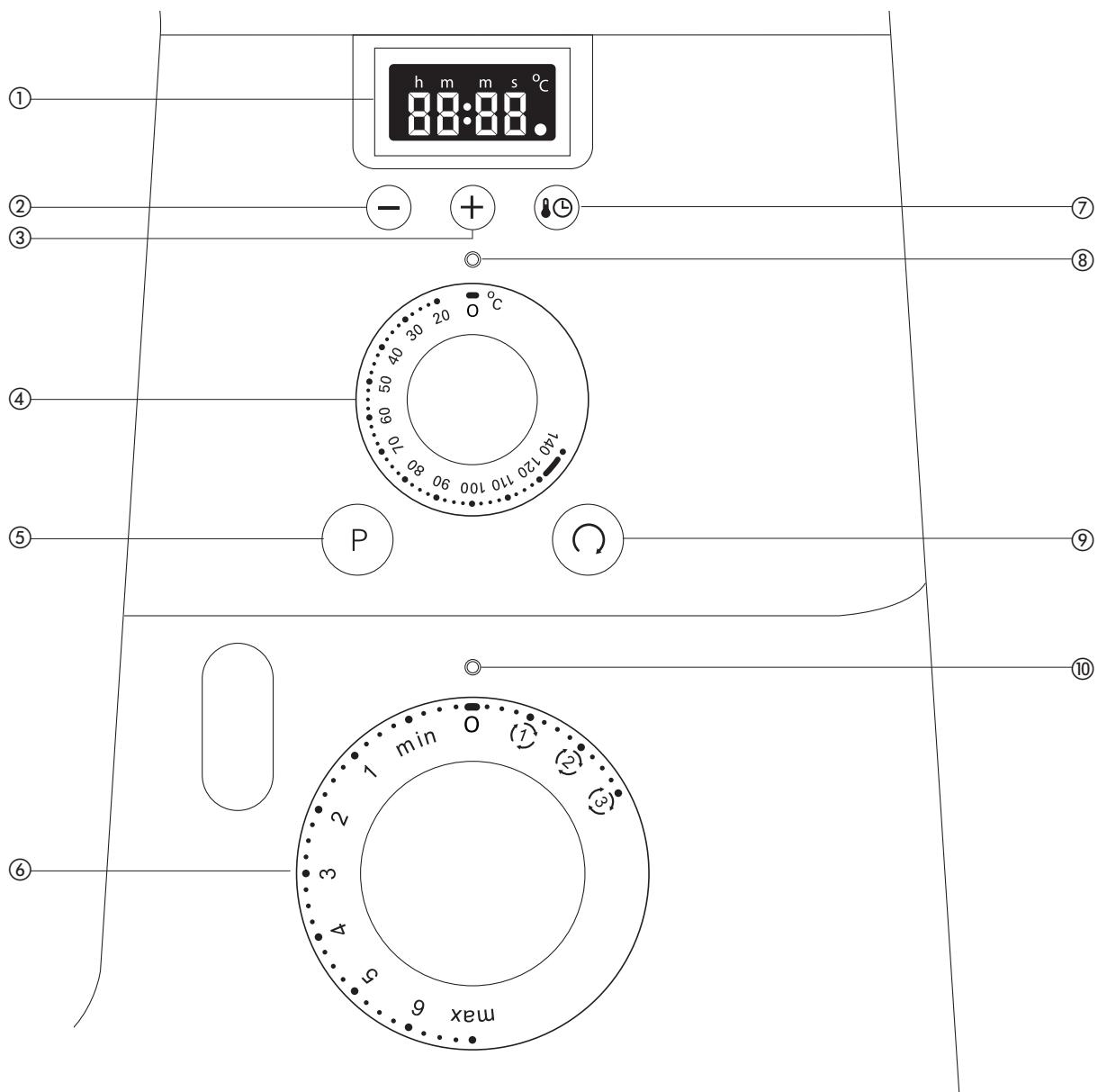
Kenwood Cooking Chef'inizi tanıyın

- ek çıkışlar
 ① yüksek hız çıkışı
 ② orta hız çıkışı
 ③ düşük hız çıkışı
 ④ alet soketi
 mikser ⑤ orta/yüksek hız çıkış kapağı
 ⑥ mikser kafası
 ⑦ yavaş hızlı dış kapak
 ⑧ düşük hız çıkışı kolu
 ⑨ pişirme chef kasesi
 ⑩ kafa - kaldırma kolu
 ⑪ hız kontrolü
 ⑫ havalandırmalar
 ⑬ kase altlığı/indüksiyon alanı
 ⑭ gider deliği
 ⑮ sıcaklık sensörleri
 ⑯ paslanmaz çelik K çırpıcı
 ⑰ yüksek sıcaklık için esnek çırpıcı
 ⑱ çırpıcı
 ⑲ hamur kancası
 ⑳ karıştırma aracı
 ㉑ yüksek sıcaklık spatulası
 ㉒ sıcaklık kalkanı
 ㉓ lastik conta
 ㉔ sıçrama koruyucusu
 ㉕ besleme oluğu kapağı
 ㉖ çalışma alanı için koruyucu altlık
 ㉗ anahtar



kontrol paneli

- ① zaman/sıcaklık göstergesi
- ② zamanlayıcı azaltma düğmesi
- ③ zamanlayıcı azaltma düğmesi
- ④ sıcaklık kontrol
- ⑤ puls düğmesi/yüksek hız, yüksek sıcaklık çırپıcı düğmesi
- ⑥ hız kontrolü
- ⑦ zaman/sıcaklık seçim düğmesi
- ⑧ sıcaklık lambası yanar
- ⑨ ekleme düğmesi
- ⑩ hız kontrol düğmesi



letin yüksekliğini ayarlamak

Mikserin montajı ile ilgili lütfen sayfa 98'a bakın.

çırıcı, paslanmaz çelik K çırıcı, karıştırma aleti

En iyi performans için çırıcıyı, K çırıcıyı ve karıştırma aleti **nereye deyece** kasenin ① tabanına deymelidir. Gerekirse sağlanan anahtarları kullanarak yüksekliği ayarlayın.

Şu şekilde:

- 1 Aleti fişten çekin.
- 2 Mikser kafasını kaldırın ve çırıcıları veya karıştırma aletini takın.
- 3 Mikser kafasını indirin. Eğer açılığın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın.
- 4 Sağlanan anahtar ile milin ayarlanması sağlayarak somunu yeterince sıkıştırın ②. Aleti kasenin tabanına yaklaşımak için mili saat yönünün tersine çevirin ③. Aleti kasenin tabanından uzaklaşımak için mili saat yönüne çevirin.
- 5 Somunu tekrar sıkıştırın.
- 6 Aleti miksere takın ve mikser kafasını alçaltın. (Pozisyonunu kontrol edin, yukarıdaki noktalara bakın).
- 7 Alet düzgün yerlesene kadar gerekli oldukça yukarıdaki adımları tekrar edin. Bu sağlandığında somunu güvenle sıkıştırın.

yüksek sıcaklık için esnek çırıcı – bu alet kasenin tabanına deyecek şekilde durmalıdır.

hamur kancası – bu alet fabrika tarafından ayarlanmış ve ayar gerektirmez.

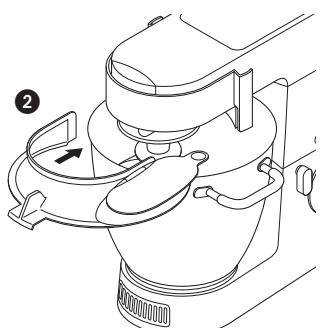
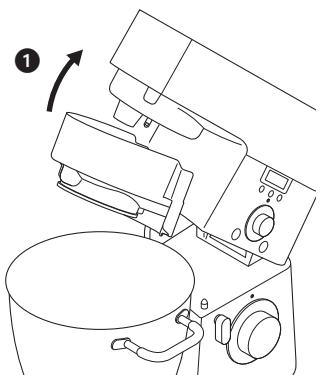
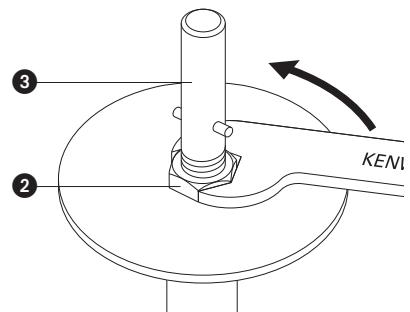
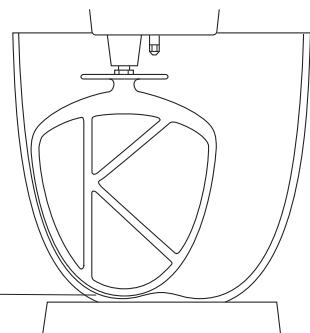
sıçrama koruyucu ünitenizi yerleştirmek ve kullanmak için

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

Sıcaklık kalkanı pişirme işlemi sırasında yerleştirilmiş olmalıdır, aksi takdirde mikser çalışmaz ve E:03 hata kodu görüntülenir. Sıcaklık kalkanı, mikser kafasını pişirme işlemi sırasında oluşan buharдан korumak içindir.

Gerekirse sıcaklık kalkanı ve sıçrama koruyucusu birlikte yerleştirilerek malzemelerin kasenin içerisinde kalması sağlanabilir örn. un ve toz şeker gibi hafif malzemeleri karıştırırken veya nemin kasede saklanması gerektiğini gerektirecek malzemeler pişiriliyorsa. Sıçrama koruyucusu, sıcaklık kalkanı ile birlikte kullanılmadığı sürece kaseye takılmamalıdır.

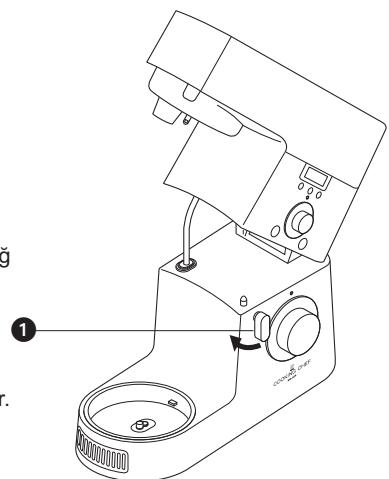
- 1 Mikser kafasını kilitleninceye kadar kaldırın.
 - 2 Sıcaklık kalkanını mikserin kafasının ① altına tamamen yerleşinceye kadar yukarı itin. Sıcaklık kalkanı asla plastik conta doğru takılmadan kullanılmalıdır.
 - 3 Kaseyi tabana yerleştirin.
 - 4 Mikser kafasını indirin.
 - 5 Sıçrama koruyucusu kase kenarına yerleştirin ve tamamen oturuncaya kadar ② ileri doğru kaydırın.
 - Karıştırma sırasında malzemeler kabın içine doğrudan içine eklenebilir.
 - 6 Sıçrama koruyucusu çıkartmak için cihazdan geri doğru çekin.
 - 7 Sıcaklık kalkanını çıkartmak için mikser kafasını kilitleninceye kadar kaldırın. Aleti çıkartın, daha sonra sıcaklık kalkanını mikser kafasının altından aşağı doğru çekin.
- Not: Sıçrama koruyucusu sadece mikser kafası kilitli pozisyondayken takip çıkartın.



mikser

mikser aletleri ve bazı kullanım şekilleri

- K-çırıcı**
- Kek, bisküvi, pasta ürünlerleri, kaplama, dolgu, ekler ve patates püresi yapmak için.
- çırıcı**
- Yumurta, krema, pasta hamuru, yağsız sünger kek, beze, cheesecake, mousse ve sufleler için. Çırıcıyı yoğun karışımında kullanmayın (örn. yağı ve şeker kremalaştırma) -hasar verebilirsiniz.
- hamur kancası**
- Sadece maya karışımlarında.
- yüksek sıcaklık için esnek çırıcı**
- Özellikle muhallebi, omlet ve sos gibi birçok pişirme operasyonu için uygundur. Karıştırma sırasında sıcak ve soğuk karışımı kasenin kenarından sızmak için idealdir. Sebzelerin sotelenmesi için de uygundur.
- karıştırma aleti**
- Pişirme sırasında yiyeceğin yoğunluğunun ayarlanması amacıyla kullanmak için uygundur. örn. tavuk, balık, sebzeler ve meyveler.



mikserin kullanımı

Mikseri kullanmadan önce sıcaklığın ve hız kontrolünün kapalı 'O' pozisyonunda olduğundan emin olun.

- 1 Kafa kaldırma kolunu **1** saat yönünde döndürün ve mikser kafasını pozisyonuna kilitleninceye kadar yükseltin.

- alet yerleştirmek için** 2 Mili pinini oluğın içerisinde yerlestirecek şekilde aleti sokete takın ve daha sonra kilitleme pozisyonuna **2** doğru döndürün.

Karıştırma aleti – karıştırma aletini takmak için mili sokete yerleştirin, daha sonra uzatmadaki boşluğu mikser kafasının altındaki metal pine karşılık gelecek şekilde hizalayın. Küreği tutup mil pini oluğın altına gelene kadar döndürün, daha sonra yukarı ittirin ve kilitleme pozisyonuna getirin **3**.

- 3 Kaseyi tabanın üzerine yerleştirin – aşağı bastırın ve saat yönünde çevirin **4**.

- 4 Mikser kafasını alçaltmak için hafifçe kaldırın ve kafa kaldırma kolunu saat yönünde döndürün.

Kilitli pozisyonuna alçaltın.

- Alet çıkartmak için** 5 Yukarıdaki 2. adımı tersine döndürün (Pişirme sonrası aletleri çıkartmak için her zaman fırın eldiveni kullanın).

- 5 Mikseri prize takın. Hız ve sıcaklık gösterge ışıkları kısa bir süre için yanar. Ekran **BB:BB**’i gösterecektir ve sonra aydınlanan güç açık indikatörünü bırakarak temizleyin.

- 6 Hız kontrolünü arzu ettiğiniz ayara getirin (tavsiyeler için bkz. sayfa 99), mikser çalışmaya başlar ve hız kontrol ışığı yanıp söner. Zamanlayıcı 1 saniye aralarla sayacaktır. Hız mikser çalışırken her zaman değiştirilebilir.

- 7 Hız kontrolünü 'O' pozisyonuna döndürerek mikseri kapatın.

Önemli – Eğer herhangi bir zamanda çalışma sırasında mikser kafası yükselirse, mikser otomatik olarak duracak, bip sesi çıkartacak ve mikser kafası indirildiğinde tekrar çalışmayacaktır. Mikser tekrar çalıştırılmak için hız anahtarını kapalı 'O' pozisyonuna getirin ve sonra hızı tekrar seçin.

puls düğmesi

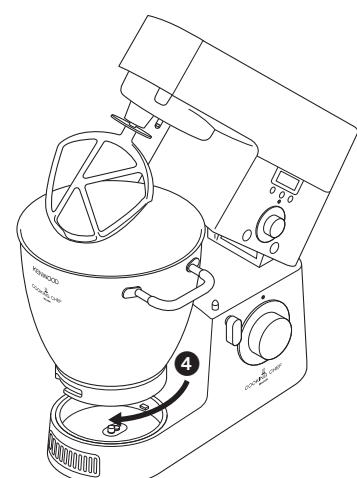
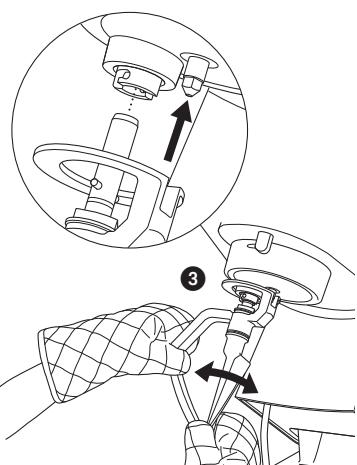
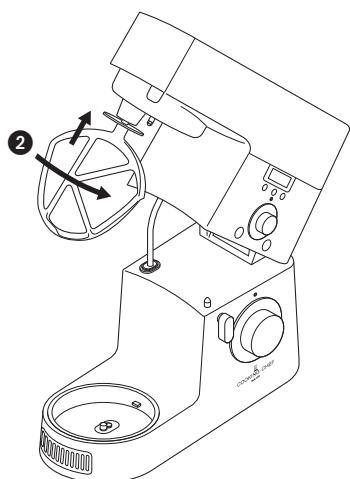
Puls düğmesi sadece hız kontrolü kapalı 'O' pozisyonunda olduğu zaman kullanılabilir.

Pulsu seçmek için puls düğmesine **P** basın, anahtar bu pozisyonda tutulduğu sürece mikser maksimum hızda çalışacaktır. Eğer kase içeriği 60°C'den yüksekse, hız yavaş yavaş yükselecektir. Buna bir bip sesi eşlik eder ve hız ve sıcaklık göstergesinin ışıkları hızlı bir şekilde yanıp söner.

ekleme düğmesi

Ekleme düğmesine **Q** basın ve bırakın ve mikser 2 devir boyunca otomatik olarak minimum hızda çalışacak ve daha sonra duracaktır. Düğme daha uzun çalışma için basılı tutulabilir veya malzemeleri karıştırmak için ihtiyaç duyulduğu kadar tekrar basılabilir.

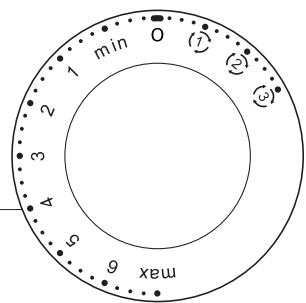
Not: Eğer ekleme düğmesi motor çalışırken basılı tutulursa standart ekleme fonksiyonunu sergiler ve seçili hız'a geri döner.



hız kontrolü ⑤

Aşağıdakiler sadece rehberdir ve kasedeki karışımın ve karışan maddelerin miktarına ve sıcaklığına dayanarak farklılık gösterecektir.

'Min' ile 'Maks' arası hızları ayarlamak için hız kontrolünü saat yönünde çevirin.



- K-çırıcıci
- **yağ ve şeker kremalaştırma** en yavaşa başlar gittikçe 'maks'a doğru hızlanır.
 - **kremalaşmış karışımlara çırılılmış yumurta koyma** 4- 'maks'.
 - **un, meyve, vs ekleme** min - 1
 - **hepsi bir arada keklerde** en düşük hızla başlayın yavaş yavaş en yüksek hiza çıkarın.
 - **una yağ sürme** min - 2

yüksek sıcaklık için esnek

- çırıcıci
- **yağ ve şeker kremalaştırma** en yavaşa başlar gittikçe 3'e doğru hızlanır.
 - **sıcak ve soğuk karışımları kasenin kenarından sıyırmaya** min'da başlar ve yavaş yavaş 3'e doğru hızlanır.

- çırıcıci
- **sebze soteleme, risotto ve polenta karıştırma vs.,** ① kullanın .

hamur kancası

karıştırma aleti

- 'min' ile başlayın yavaş yavaş 1'e yükseltin.
- Sadece karıştırma ayarlarıyla kullanın ①, ②, ③.

karıştırma ayarları

Karıştırma ayarlarını seçmek için hız kontrolünü saat yönünün tersine çevirin. Bu ayarlar en çok mikseri pişirme modunda kullandığınızda uygundur. Bu karıştırma ayarlarını kullanabilmek için tüm çıkış kapaklarının takılı olmaları gerektiğini aklınızda bulundurun.

- ① Bu ayarı sabit yavaş bir hız gerektiğiinde kullanın örn. sosları karıştırmak için.
 - ② Hız kontrolü bu pozisyonda ayarlandığında mikser aralıklı olarak her 5 saniyede bir yaklaşık 2 devir boyunca yavaş hızda çalışır.
 - ③ Hız kontrolü bu pozisyonda ayarlandığında mikser aralıklı olarak her 30 saniyede bir yavaş hızda çalışarak güveçleri vs. karıştırılmaya olanak verir.
- Çalışmayı durdurmak için hız kontrolünü kapalı 'O' pozisyonuna getirin.

Not:

- Bir hız seçildiğinde, hız gösterge ışığı yanar.
- Kullanım sırasında cihazdan ince bir ses duyulabilir. Bu normaldir.

mikseri yemek pişirmek amacıyla kullanmak için

ÖNEMLİ

- İndüksiyon alanı, sıcaklık sensörleri ve kasenin dış yüzeyinin temiz olduğundan emin olun. Aksi takdirde sıcaklık sensörleri etkilenecek düşük bir pişirme performansı elde etmenize sebep olacaktır.
- Sıcaklık kalkanı dahil tüm çıkış kapaklarının yerleştirilmiş olduğundan emin olun. Eğer düzgün yerleştirilmemişlerse ısıtma fonksiyonu çalışmayacaktır.
- Pişirme sonrası kaseyi ve aletleri çıkartmak için her zaman fırın eldiveni kullanın.

1 Mikseri sayfa 98'daki talimatları izleyerek birleştirin.

2 Sıcaklık kontrolünü istenilen sıcaklığa getirin.

- **Bir hız seçilmmediği sürece ısıtma başlamayacaktır.**

3 Hız kontrolünü istenilen hızza ayarlayın, böylece motor ve ısıtıcı çalışmaya başlar. Her iki gösterge ışığı da yanıp söner.

4 Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında, sıcaklık gösterge ışığı sürekli olarak yanar. Eğer pişirme sırasında sıcaklık değişirse, mikserin ayarlanan sıcaklığı korumaya çalıştığını gösteren ışık yanıp sönmeye başlar (lütfen sayfa 93'teki girişini okuyun).

• Eğer kase sıcaklığı 60°C'yi geçerse, daha yüksek bir hız seçilmiş olsa da güvenlik nedenlerinden ötürü hız otomatik olarak sınırlanır. Hız 60°C'nin altına düşüğünde otomatik olarak artmaya başlamaz. Hız kontrolü önce kapatılmalı, daha sonra istenilen hız tekrar seçilmelidir.

- Not: Zamanlayıcı/sıcaklık seçim düğmesine her basıldığında göstergе, zamanlayıcı göstergesi ile kase içeriğinin sıcaklığı arasında değişir.

5 Karıştırma ve ısıtma sürecini bekletmek veya durdurmak için hız kontrolünü kapalı 'O' pozisyonuna getirin. İşleme devam etmek için bir hız seçin.

İp uçları

- Bazı tarifler, özellikle içeriğinde su miktarı fazla olanlar, 100°C'nin (suyun kaynama noktası) üzerinde bir pişirme sıcaklığına ulaşamazlar.**
- Pişirme sırasında kaseye malzeme eklemek için önce hızı azaltın, daha sonra da malzemeleri yavaş yavaş ve eşit miktarlarda ekleyin.
- Sosları çabuk ısıtmak için sürekli bir karıştırma ayarı (kullanın).
- Siz de yemek hazırlığınız sırasında değişik süreçler için aletleri değiştirmenin daha iyi sonuçlar yaratacağını fark edeceksiniz, örn. sebzeleri kızartırken yüksek sıcaklık için esnek çırpıcıyı ve parça et veya tavuk pişirirken karıştırma aletini.
- Eğer pişirme sırasında sıçrama koruyucu kullandığınız, mikser kafasını kaldırmadan önce koruyucuyu çıkartın. Sıçrama koruyucu ve sıcaklık kalkanında oluşan yoğunlaşmaya dikkat edin.
- Mikser kafasını kaldırırken sıcaklık kalkanının altında birikmiş olan sıvıların tekrar kaseye akmasını sağlamak için yavaşça kaldırın.
- Her bir tarife uygun karıştırma miktarını seçmenize imkan sağlayan üç karıştırma fonksiyonu mevcuttur. Bazı tarifler, malzemelerin kasenin tabanına yapışmasını engellemek için sürekli karıştırma gerektirir, bazlarında ise ara sıra karıştırma ile yiyeceğin yoğunluğu sağlanabilir.
- Optimum performans için araç yüksekliklerini ayarlayın, bkz. sayfa 97.
- Maksimum pişirme süresi 3 saatdir, bu sürenin sonunda mikser otomatik olarak kapanır.
- Alet yerleştirmeden yemek pişirmek mümkünür, fakat bir hız seçilmelidir. Bu durum yiyecekleri örn. yağı, çikolata eritirken avantaj sağlar.
- Zamanlayıcı/sıcaklık seçim düğmesine her basıldığında göstergе, pişirme süresi ile o anda ulaşılmış olan sıcaklık arasında değişir.

Yüksek hız, yüksek sıcaklık çırpıcı kontrolü

60°C'nin üzerinde yüksek hızlarda çırpmak için, hız kontrolünü arzu ettiğiniz çırpmacı hızına ayarlayın ve daha sonra puls düğmesini basılı tutun. Buna bir bip sesi eşlik eder ve hız ve sıcaklık göstergesinin ışıkları hızla bir şekilde yanıp söner. Çırpmacı hızı yavaşça istenilen hız'a çıkar. Hızı daha da artırmak için işlemi tekrar edin. Normalde olduğu gibi çırpmacı hızını azaltılabilir veya mikseri kapatıbilirsiniz.

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

pişirme sonrası

- Pişirme modunda kullanırken veya pişirmeden sonra cihazı kullanırken, cihaz kapandıktan sonra bile uzun süre SICAK kaldırıklarından, ÖZELLİKLE KASE, Sıçrama koruyucu ve ARAÇLAR gibi parçalara temas ederken çok dikkatli olun. Kaseyi çıkartıp kaşımak için tutamakları kullanın. Sıcak kaseyi ve sıcak karıştırma araçlarını kullanırken firın eldivenleri kullanın.
- Kasenin alt kısmı ısıtma işlemi bittiğinden sonra uzun bir süre sıcak kalır. Kullanırken dikkatli olun ve sicağa karşı duyarlı yerleri korumak amacıyla çalışma alanı için koruyucu altlık kullanın.

göstergе

Mikser güvenliğiniz için pişirme modunda devreye giren 5 ayrı güvenlik sensörü ile donatılmıştır. Mikser çalıştırılırsa ve bir güvenlik sensörü tetiklenirse zamanlayıcı/sıcaklık göstergesi bir hata mesajı gösterir, örn. 'E:01'. Bu durumu bir bip sesi takip eder ve mikser çalışmaz. Aşağıdaki hata mesajlarını kontrol edin:-

Hata Mesajı	Açıklama	Çözüm
E:01	Makinenin kafası yükselme pozisyonunda. Kafa kaldırıldığında bir güvenlik sensörü motoru ve ısıtıcıyı devre dışı bırakır. Eğer kafa kaldırılmışken hız kontrolü kapalı 'O' pozisyonundan başka herhangi bir ayardaysa, bu mesaj gösterilir ve motor çalışmaz.	Kafayı kapatın. Hız kontrolünü 'O' pozisyonuna çevirin ve daha sonra istenilen hızı seçin.
E:02	Cooking Chef Kasesi düzgün takılmadı. Isıtma fonksiyonu sadece kase kullanıldığından çalışır. Ayrıca kase düzgün takılmış olmalıdır. Güvenlik sensörleri yanlış bir kase takıldığından veya doğru kase yanlış takıldığından algılar.	Cooking Chef kasesinin kullanıldığından emin olun. Kasenin düzgün yerleştirildiğinden emin olun. Hız kontrolünü 'O'a çevirin ve daha sonra istenilen hızı seçin.
E:03	Sıcaklık kalkanı takılmadı. Sıcaklık kalkanı doğru takılmadığında ısıtma fonksiyonu devre dışı bırakılır.	Sıcaklık kalkanının düzgün yerleştirildiğinden emin olun. Hız kontrolünü 'O'a çevirin ve daha sonra istenilen hızı seçin.
E:04	Düşük hız çıkışı ve yüksek hız/orta hız çıkışı kapakları takılı değil. Bu kapaklarda güvenlik sensörleri bulunur. Kapaklar doğru takılmadığında ısıtma fonksiyonu kapanır ve eğer karıştırma fonksiyonu seçiliyse motor çalışmaya devam eder. Min ile maks. arası karıştırma hızları çalışmaya devam eder.	Tüm kapakların düzgün yerleştirildiğinden emin olun. Hız kontrolünü 'O'a çevirin ve daha sonra istenilen hızı seçin.
E:09	Sıcaklık sensörü sorunu. Sıcaklık kontrolü normal kullanım sırasında beklenenden daha yüksek bir sıcaklık algılsa motor ve ısıtıcı otomatik olarak kapanır.	Hız kontrolünü 'O'a çevirin, makinenin fişini çekin ve soğumaya bırakın. Kase tabanının ve sıcaklık sensörlerinin temiz olduğundan emin olun. Fişi geri takın ve normalde yaptığınız gibi çalıştırın.
E:10	Motor hızı veya aşırı ısınma problemi. Eğer motor durur veya aşırı ısınırsa, kontrol sistemi otomatik olarak motoru ve ısıtıcıyı kapatır.	Hız kontrolünü 'O'a çevirin ve makinenin fişini çekin. Motorun durmasına sebep olabilecek tüm engelleri giderin. Tüm hava girişlerinin serbest olduğundan emin olun. Fişe takın ve çalıştırın.

Eğer göstergede bu veya başka hata kodları görünmeye devam ederse Kenwood Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin.

geri sayı� zamanlayıcısının kullanımı

Zamanlayıcı hem pişirme modunda hem de normal modda kullanılabilir. Eğer bir geri sayıım süresi girilmemişse, zamanlayıcı mikser çalışırken otomatik olarak 1 saniyelik aralıklarla ileri doğru sayar. Maksimum çalışma süresi 3 saatdir.

- 1 Mikseri prize takın. Ekran kısa bir süre için **BB:BB** gösterecektir ve sonra güç açık indikatörünü görünür bırakarak temizleyin.
 - 2 + veya – düğmelerine basın ve göstergede 0:00 görüntülenir.
 - 3 İstenilen zaman görülene kadar + veya – düğmelerine basın. Zamanlayıcı 5 saniye aralarla sayacaktır. Eğer düğmeye sürekli basılırsa, ne kadar uzun süre basılı tutulursa sayılar o kadar daha hızlı değişecektir. Maksimum 3 saat ayarlanabilir.
- Not: Zamanlayıcı 3:00'dayken + düğmesine basılırsa gösterilen zaman 0:00 olarak değişecektir. Zamanlayıcı 0:00'dayken - düğmesine basılırsa gösterilen zaman 3:00 olarak değişecektir.
- 4 Hız kontrolünü istenilen hiza ayarlayın, mikseri çalışmaya başlar ve bir saniye aralarla zamanlayıcı geri saymaya başlar.
 - Mikserin çalışması istenildiği zaman hız kontrolü kapalı 'O' pozisyonuna getirilerek durdurulabilir. Bu ayrıca zamanlayıcıyı da durduracaktır. Zamanlayıcı mikser tekrar çalıştırıldığında geri sayımı devam eder.
 - 5 Toplam zaman geçtiğinde karıştırma işlemi otomatik olarak duracaktır ve 3 saniye boyunca duyulabilir bip sesleri çıkacaktır. 5 saniye boyunca ekran yanıp sönecektir ve sonra güç açık indikatörünü gösterecektir.

zamanlayıcıyı sıfırlamak

- 1 + ve – düğmelerine eş zamanlı basarak zamanlayıcıyı sıfırlayın (hız kontrolü kapalı 'O' pozisyonunda olmalıdır).
- Eğer makine 10 dakika boyunca boş durmuşsa, LCD göstergede ve aydınlatma ışığında 'uyku modu' görüntülenir ve tüm göstergeler kapanır. Herhangi bir tuş veya kontrol düğmesi çalıştırıldığında göstergen önceki formatında çalışmaya devam eder.

maksimum kapasiteler

ince kenarlı pasta ürünler • Un ağırlığı: 910g

yoğun maya hamuru • Un ağırlığı: 1.5kg

• Toplam ağırlık: 2,4kg

yumuşak maya hamuru • Un ağırlığı: 2,6kg

• Toplam ağırlık: 5kg

meyveli kek karışımı • Toplam ağırlık: 4,55kg

yumurta beyazı • 16

pişirme modu • 3 litre

- genel ipuçları**
- Karıştırmayı durdurun ve tencereyi sık sık spatula ile kazıyın.
 - Çırpmak için en uygun olanı oda sıcaklığındaki yumurtalarıdır.
 - Yumurta beyazlarını çırpmadan önce kasenin içinde ya  veya yumurta sarısı olmadığından emin olun.
 - Tarifiniz aksini söylemedi  sürece pasta ürünler için so uk malzemeler kullanın.

ekmek yapımı ile ilgili noktalar

önemli • Belirlenen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineyi fazla yüklersiniz.

• Makineden ses geldi nizi duyarsanız, kapatın, hamurun yar s n  al n ve her bir yarıy  ay  ay  yap n.

• Malzemeler en iyi sıv y  önceden koyarsan z karışır.

pişirirken sorun giderme rehberi

Problem	Nedeni	Çözüm
Mikser ısıtma modunda çalışmaz, bir hata mesajı görüntüler ve bir uyarı için bir bip sesi çıkarır.	Güvenlik sensörlerinden biri tetiklendi.	<p>Sayfa 101'deki hata mesajları ile ilgili tabloya bakın.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kafanın alçaltılmış ve kilitli olduğundan emin olun. Tüm kapakların düzgün yerleştiğinden emin olun. Sıcaklık kalkanının düzgün yerleştiğinden emin olun. Cooking Chef kasesinin doğru yerleştirilmiş olduğundan emin olun.
Bir sıcaklık seçili, fakat kase içeriği ısınmıyor (sıcaklık gösterge ışığı yanmıyor).	Bir hız seçilmemi.	Bir hız seçin.
Mikser pişirme sırasında hız değiştiriyor.	Kase içeriği 60°C'ye eriştiğinde hız otomatik olarak sınırlandı.	Bu bir güvenlik özellikleidir.
Kasenin dibindeki yemek yanıyor.	<ol style="list-style-type: none"> Seçili sıcaklık ayarı çok yüksek olabilir. Yanlış alet kullanılıyor. Karıştırma fonksiyonu çok yavaş. Alet kasenin içerisinde yeterince alçak değil. Zamanlayıcı çok uzun bir süreye ayarlı. Sensör ve/veya kasenin altı temiz olmayıabilir. 	<ol style="list-style-type: none"> Ayar düğmesi üzerindeki sıcaklığı azaltın veya daha düşük bir sıcaklıkta pişirin. En uygun aletin kullanılıp kullanılmadığından emin olun. Karıştırma fonksiyonunun frekansını artırın veya sürekli bir işleme yükseltin. Aleti ayarlayın. Daha kısa bir süre pişirin (yemeğin iyice piştığından emin olun). Bu bölgelerin temiz ve kuru tutulduğundan emin olun.
Yiemeğin yoğunluğu ayarlanamadı.	<ol style="list-style-type: none"> Çok yüksek bir sıcaklık seçildi. Karıştırma fonksiyonu çok hızlı. Malzemeler çok uzun bir süre pişirildi. Yanlış alet kullanılıyor. 	<ol style="list-style-type: none"> Sıcaklığını azaltın. Karıştırma hızını azaltın. Pişirme süresini azaltın (yemeğin iyice piştığından emin olun). En uygun aletin kullanılıp kullanılmadığından emin olun.
Tutarsız karıştırma hızı.	1 Malzemeler çok büyük, katı veya sert.	<ol style="list-style-type: none"> Yemeği daha küçük parçalar halinde kesin, meyvelerin çekirdeklerini çıkartın, alet takmadan malzemeleri yavaş yavaş eritin (fakat bir hızın seçili olduğundan emin olun) Malzemeleri kafa alçaltıldıktan sonra ekleyin. En uygun aletin kullanılıp kullanılmadığından emin olun.
Sıcak bir karışımı soğuk malzemeler eklendi, fakat sıcaklık göstergesi çabuk tepki vermiyor.	Eğer kasenin içeriği düzgün bir şekilde karıştırılmazsa, kasenin farklı yerlerindeki yemek sıcaklıkları farklılık gösterir.	<ol style="list-style-type: none"> Malzemelerin iyice karışması için zaman verin. Karıştırma hızını artırın.
Kasenin içerisinde yemek varken mikser kafasını kapatmak zor.	Kasenin dibindeki çikolata gibi katı malzemeler mikser kafasının kilitlenmesine engel oluyor.	Malzemeleri mikser kafası alçaltıldıktan sonra ekleyin.
Karıştır veya karıştır seçiliyken mikser sürekli çalışıyor.	Çıkış kapakları yanlış yerleştirilmiş.	Çıkış kapaklarının düzgün yerleştiğinden emin olun.
Aletleri kullanırken motor hızı sınırlı	Sıcak kase yerleştirildi.	Kaseyi çıkartın veya kaseyi 60°C'nin altına kadar soğutun.

opsiyonel ekler mevcuttur

Paketinize ek alma dahil değildir, servis ve müşteri bakımını görün.

Ek parçalar ek parça kodu

düz makarna yapıcı ① AT970A

ilave makarna ekleri
(gösterilmiyor) birlikte kullanılır
AT970A ile
AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A spaghetti

makarna yapıcı ② AT910 maccheroni rigati kalıp ile birlikte gelir
(12 opsiyonel kalıp artı bisküvi yapıcı yerleştirilebilir)

roto kıyma makinesi ③ AT643 5 ağızla birlikte gelir

meyve presi ④ AT644

multi yemek öğütücü ⑤ AT950A ile birlikte ince, orta, kalın bölmeye, küçük ve büyük sosis
ağzı veya içli köfte yapıcı verilir

multi yemek öğütücü ⑥ AT955 ile birlikte ince, orta, kalın bölmeye, küçük ve büyük sosis
ağzı veya içli köfte yapıcı verilir

tahıl değirmeni ⑦ AT941A

mutfak robotu ⑧ AT647 6 kesme diski ve bir bıçak içerir

profesyonel

dilimleme/rendeleme ⑨ AT340 7 kesme diski içerir

narenciye presi ⑩ AT312

blender ⑪ 1.5 l akrilik AT337, 1.6 l termo dirençli cam AT358,

1.5 l paslanmaz çelik AT339

mini doğrayıcı/öğütücü ⑫ AT320A 4 cam kavanoz ve 4 saklama kapağı ile birlikte gelir

sürekli meyve suyu sıkacağı ⑬ AT641

dondurma yapıcı ⑭ AT957A

patates soyucusu ⑮ AT445

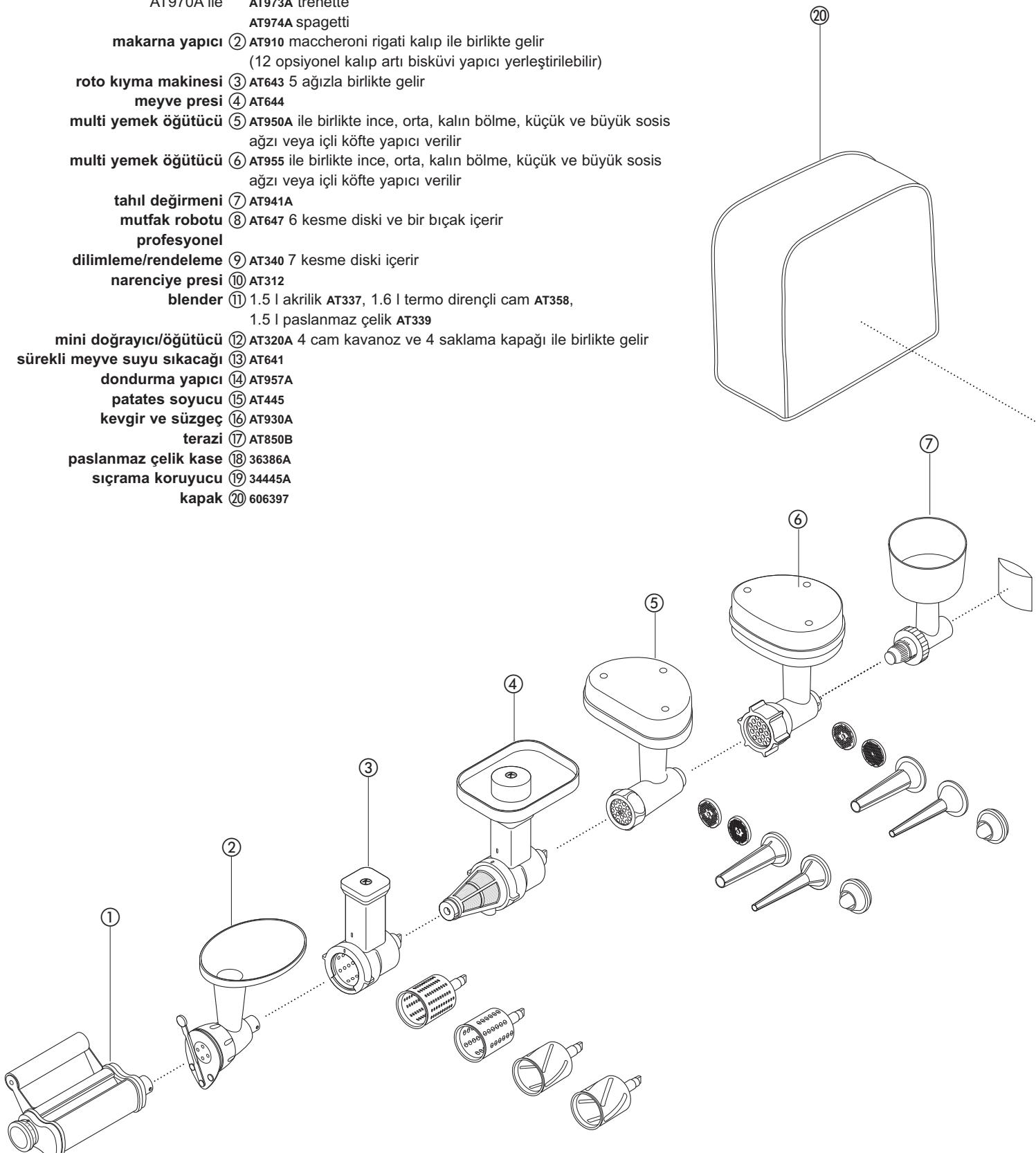
kevgir ve süzgeç ⑯ AT930A

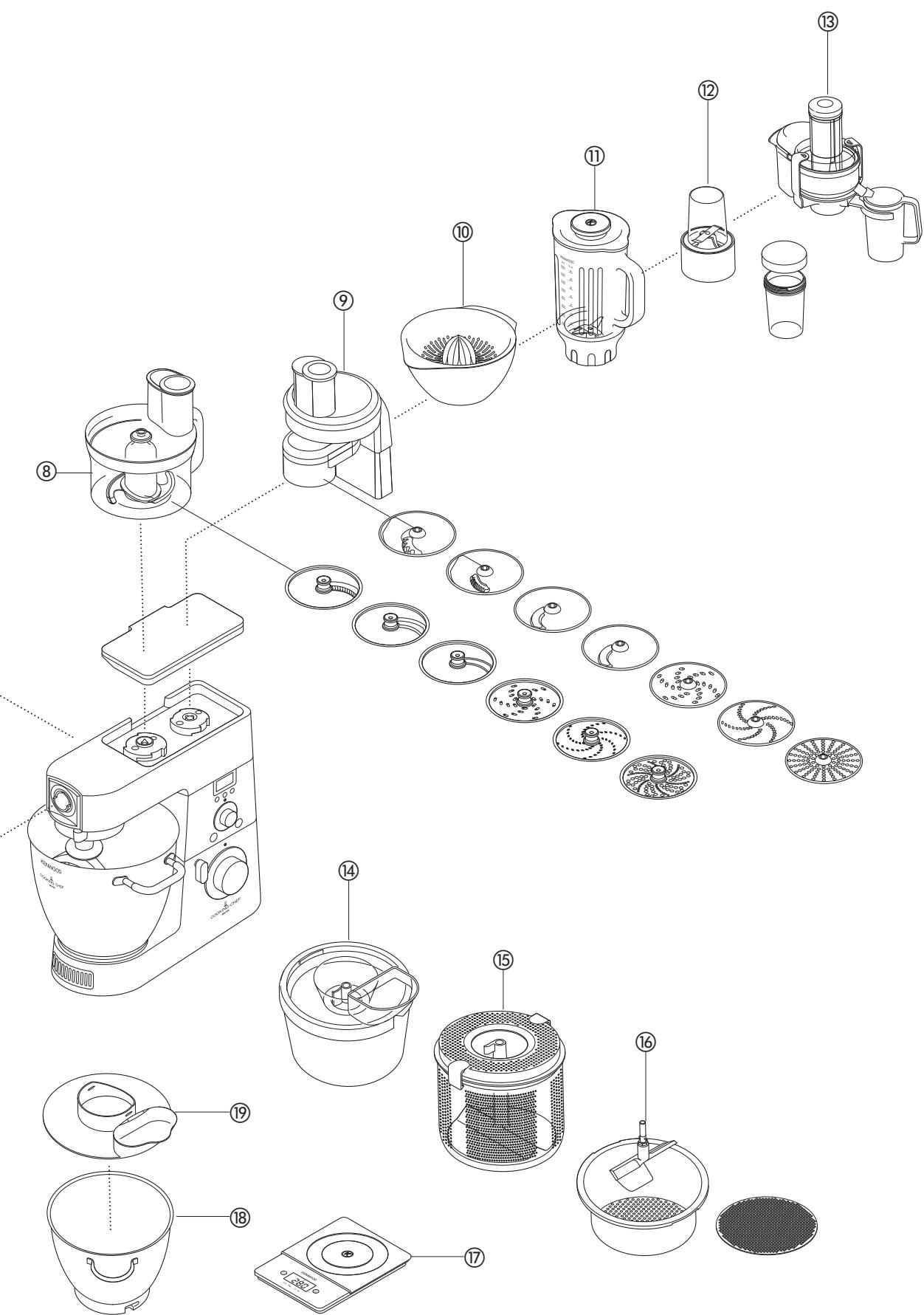
terazi ⑰ AT850B

paslanmaz çelik kase ⑱ 36386A

sıkrama koruyucu ⑲ 34445A

kapak ⑳ 606397

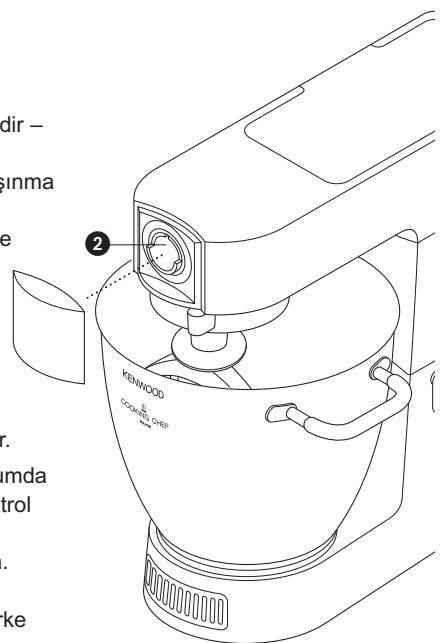




temizlik ve servis

bakım ve temizlik

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



cihaz, çıkış kapakları • Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.

- Asla suya batırmayın veya çözücü temizleyiciler kullanmayın.

yüksek sıcaklık için esnek çırpıcı • Temizlemeden önce esnek sıyrıcıyı daima aletten çıkartın.

- Esnek sıyrıcıyı ve aleti sıcak sabunlu su ile yıkayıp ve güzelce kurulayın. Alternatif olarak parçalar bulaşık makinesinde yakanabilir.

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

kase, aletler, sıçrama koruyucu • Elde yıkayıp, sonra iyice kurulayın ve bulaşık makinasında yıkayıp.

- Paslanmaz çelik tencerenizi temizlemek için hiçbir zaman tel fırça, sert yün veya çamaşır suyu kullanmayın. Kireci temizlemek için sirke veya uygun bir kireç çözücü kullanın.

- Eğer kasenin içerisinde yiyecek yapısı varsa, sağlanan spatuvala çıkarabileğiniz kadarını çıkartın. Kaseyi sabunlu sıcak su ile doldurun ve yumuşamaya bırakın. İnatçı artıkları naylon fırça kullanarak çıkartın.

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

sıcaklık sensörleri • Nemli bir bezle silin, sonra iyice kurulayın. Sensörleri temizlemek için asla çözücü temizleyiciler veya sıvı araçlar kullanmayın.

servis ve mü teri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir

Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

tarifler

Ekmek yapımı ile ilgili önemli noktalar için sayfa 102'e bakın.

beyaz ekmek yoğun maya hamuru

- malzemeler
- 1.36kg (3lb) güçlü sade un
 - 15ml (3çk) tuz
 - 25g (1oz) yaş maya; veya 15g/20ml (1½oz) kuru maya + 5ml (1çk) şeker
 - 750ml (11½ölçek) ılık su: 43°C (110°F). Termometre kullanın veya 250 ml (9fl oz) kaynar suyu 500 ml (18fl oz) soğuk suya ekleyin
 - 25g (1oz) domuz yağı
- yöntem
- 1 **kuru maya** (sulandırma gerektiren tür): ılık suyu kaseye dökün. Daha sonra mayayı ve şekeri ekleyin ve köpükleninceye kadar yaklaşık 10 dakika bekleyin.
yaş maya: unun içine uflatın.
diğer maya türleri: Üreticinin talimatları takip edin.
 - 2 Sıvıyı kaseye dökün. Daha sonraunu ekleyin (kullanılıyorsa yaş maya ile birlikte) tuz ve domuz yağı.
 - 3 Minimum hızda 45 – 60 saniye yoğurun. Daha sonra hızı 1. seviyeye artırın, hamur oluşana kadar gereklirse daha fazla un ekleyin.
 - 4 Hamur yumuşak, elastik olup kasenin kenarına yapışmayana kadar 1. hız seviyesinde 3 – 4 dakika daha yoğurun.
 - 5 Hamuru yağlı bir politen torbaya veya kurulama bezi ile kaplanmış bir kaseye koyn. Daha sonra hacmi iki katına çıkana kadar ılık bir yerde bekletin.
 - 6 1. seviyede 2 dakika daha yoğurun.
 - 7 450g'lık (1lb) dört yağlı kutunun yarısını hamurla doldurun veya rulo haline getirin. Daha sonra bir kurulama bezi ile örtüp hacmi iki katına çıkana kadar ılık bir yerde bekletin.
 - 8 *Somunlar için* 30 - 35 dakika veya *rulolar için* 10 – 15 dakika 230°C/450°F'de pişirin.
- Hazır olduğunda, ekmeğin üzerine vurulduğunda içi boş gibi ses çıkartmalıdır.

beyaz ekmek yumuşak maya hamuru

- malzemeler
- 2,6kg (2,27kg) normal sade un
 - 1,3 litre (21½ölçek) süt
 - 300g (10oz) şeker
 - 450g (1lb) margarin
 - 100g (4oz) yaş maya veya 50g (2oz) kuru maya.
 - 6 çırpmış yumurta
 - 5 tutam tuz
- yöntem
- 1 Margarini sütün içinde eritin ve 43°C (110°F)'ye getirin.
 - 2 **kuru maya** (sulandırma gerektiren tür): mayayı ve şekeri süte ekleyin ve köpükleninceye kadar yaklaşık 10 dakika bekleyin.
yaş maya: unun içine uflatın ve şekeri ekleyin.
diğer maya türleri: Üreticinin talimatları takip edin.
 - 3 Sütü kaseye dökün. Çırpmış yumurtaları ve 2kg (4lb 6oz)unu ekleyin.
 - 4 Bir dakika boyunca minimum hızda karıştırın, daha sonra bir dakika daha 1. seviyede karıştırın. Kenarlarını temizleyin.
 - 5 Kalanunu ekleyin ve minimum hızda bir dakika karıştırın, daha sonra yumuşak ve düzgün karışana kadar 1. seviyede 2 – 3 dakika daha karıştırın.
 - 6 450g'lık (1lb) yağlı kutularınızın yarısını hamurla doldurun veya rulo haline getirin. Daha sonra bir kurulama bezi ile örtüp hacmi iki katına çıkana kadar ılık bir yerde bekletin.
 - 7 *Somunlar için* 20 - 25 dakika veya *rulolar için* 10 – 15 dakika 200°C/400°F'de pişirin.
 - 8 Hazır olduğunda, ekmeğin üzerine vurulduğunda içi boş gibi ses çıkartmalıdır.
- Yaklaşık 10 somun yapın.

tariflerin devamı

çilek ve kayısılı kremalı pasta

malzemeler: sünger kek

- 3 yumurta
- 75g (3oz) toz şeker
- 75g (3oz) sade un
- 150ml (1/4ölçek) duble krema
- Tatlandırmak için şeker
- 225g (8oz) çilek
- 225g (8oz) kayısı

dolgu ve dekorasyon

- 1 Kayısıları ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkartın. Çok az suyun içinde hafifçe pişirin, yumuşayınca kadar tatlandırmak için şeker ekleyin
- 2 Çilekleri yıkayıp ikiye bölün.
- 3 Sünger keki yapmak için yumurtaları ve şekeri maksimum hızda yoğun ve renksiz hale gelinceye kadar çırpın.
- 4 Kaseyi ve çırıcıyı çıkartın. Büyük metal bir kaşık kullanarak unu ekleyin – bunu yaparken süngerin yumuşak kalmasına dikkat edin.
- 5 Karışımı 18 cm (7")lik yağlanmış ve dizilmiş iki adet sandviç folyosuna koyn.
- 6 Hafifçe dokununca eski şeklärine gelinceye kadar yaklaşık 20 dakika boyunca 180°C/350°F'de pişirin.
- 7 Tel bir tabla üzerine tersyüz edin.
- 8 Kremayı yoğunlaşınca kadar maksimum hızda çırpın. Şekeri ekleyin.
- 9 Kayısıları ve çileğin üçte birini doğrayın. Kremanın yarısına dökün.
- 10 Bunu sünger keklerden birinin üzerine yayın ve diğer sünger keki üzerine yerleştirin.
- 11 Artan kremayı onun üzerine yayın ve kalan çileklerle süsleyin.

beze

malzemeler

- 4 yumurta beyazı
- 250g (9oz) süzgeçten geçirilmiş pudra şeker
- Pişirme tepsinizi yapışmaz pişirme kağıdı ile kaplayın.

yöntem

- 1 Yumurta beyazlarını ve şekeri katılınca kadar maksimum hızda yaklaşık 10 dakika boyunca çırpın.
- 2 Karışımı kaşıkla pişirme tepsisine boşaltın (veya 2.5 cm'lik (1") yıldız ağızlı bir krema torbası kullanın).
- 3 Sert ve çitir bir kıvama gelinceye kadar yaklaşık 4 – 5 saat 110°C/225°F'de pişirin. Eğer renkleri kahverengiye dönmeye başlarsa fırının kapısını hafifçe aralık bırakın.
- Bezeleri hava geçirmeyen bir kaptı saklayın.

ince kenarlı pasta ürünlerı

malzemeler

- 450g (1lb) elenmiş un ve tuz
- 5ml (1çk) tuz
- 225g (8oz) yağı (domuz yağı ve margarinle karışık olarak direkt buz dolabından)
- Yaklaşık 80ml (4yk) su
- Aşırı karıştırmayın

ipucu

- 1 Unu kaseye dökün. Yağı kabaca doğrayın ve una ekleyin.

yöntem

- 2 Paslanmaz çelik K çırıcıyı kullanarak 1. seviye hızda ekmek kırıntılarını andırana kadar çırpın.
Yağlı gibi görünmeden önce durun.
- 3 Suyu ekleyin ve maksimum hızda karıştırın. Su karıştığı an durun.
- 4 Dolusuna bağlı olarak yaklaşık 200°C/400°F'de pişirin.

chilli marinat

malzemeler

- 200g (7oz) soğuk şeffaf bal (bir gece buz dolabında beklemiş)
- 1 yeşil chilli (bütün)
- 5ml (1 çk) gevrek fistık yağı
- baharatlar

yöntem

- 1 Malzemelerin tümünü mini doğrayıcı/ögütücü içine koyn.
- 2 Parçayı mikserde karıştırın ve malzemelerin bıçağın etrafında olmasını sağlayın.
- 3 10 saniye darbeli olarak çalıştırın.
- 4 Gereken şekilde kullanın.

Notes

Česky

před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovějte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

seznámení s kuchyňským robotem Kenwood Cooking Chef

bezpečnost

důležité upozornění – elektronické implantáty

- Jako všechna zařízení na bázi indukčního ohřevu i tento přístroj produkuje krátkovlnné magnetické pole. Pokud má uživatel nebo osoba nacházející se v blízkosti zařízení voperovaný kardiostimulátor nebo jiný aktivní elektronický implantát, je nutné používání zařízení konzultovat s lékařem pro případ možné nekompatibility a zabránění možným zdravotním rizikům.
- Před montáží a demontáží příslušenství/nástrojů a před a po čištění spotřebič vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Udržujte bezpečnou vzdálenost tak, aby se pohyblivé části spotřebiče či nasazeného příslušenství nedostaly do kontaktu s končetinami, šperky a volným oděvem.
- Nevládejte prsty do uzavíracího mechanismu spotřebiče.
- Zapnutý spotřebič nikdy neponechávejte bez dozoru.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený. V takovém případě jej nechte opravit: viz oddíl „servis a péče o zákazníka“ na straně 124.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou.
- Neprekračujte maximální množství uvedená na straně 120 a v případě použití indukčního ohříváče nikdy neprekračujte maximální objem 3 litrů vyznačený ryskou na vnitřní straně pracovní mísy.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v návodu.
- Spotřebič zvedejte opatrně, neboť je těžký. Před zvednutím spotřebiče se ujistěte, že pracovní mísa, příslušenství, krytky vývodů a přívodní kabel jsou zajištěny.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset v dosahu dětí.
- Pohonná jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Při manipulaci se spotřebičem v režimu vaření nebo po ukončení vaření je třeba opatrnosti – ZVLÁŠTĚ PRACOVNÍ MÍSA, OCHRANNÝ KRUHOVÝ KRYT A PŘÍSLUŠENSTVÍ zůstávají HORKÉ dlouho po vypnutí spotřebiče. Pro vyjmutí a manipulaci s pracovní mísovou použijte držadla. Při manipulaci s horkou pracovní mísovou a příslušenstvím používejte kuchyňské rukavice.
- Spodní strana pracovní mísy zůstává horká dlouho po ukončení vaření. Při manipulaci s horkou pracovní mísovou budete opatrní a použijte ochrannou podložku, abyste zabránili poškození povrchu pracovní plochy přílišným teplem.
- Při otevření ochranného krytu nebo zvednutí ramena robota dávejte pozor na páru unikající z nádoby.
- Před vložením horkého jídla z robota do mixera jídlo vždy ponechte vychladnout na pokojovou teplotu a teprve poté vložte do mixera.
- Používejte výhradně pracovní nádobu a ostatní příslušenství dodávané se spotřebičem. Pracovní nádobu používejte na ohřívání/vaření pouze s robotem.
- Nepoužívejte spotřebič v režimu vaření, pokud je pracovní nádoba prázdná.
- Větrací otvory nejsou určeny ke vkládání potravin.
- Při používání spotřebiče zajistěte, aby přístroj spočíval na rovném povrchu a v bezpečné vzdálenosti od okraje pracovní plochy. Zajistěte, aby spotřebič byl alespoň 10 cm od stěny a aby větrací otvory nebyly blokovány. Neumisťujte spotřebič pod poličky zavěšené bezprostředně nad spotřebičem.
- Pro správné a bezpečné fungování indukčního vařiče zajistěte, aby spodní část spotřebiče a tepelné senzory byly čisté a suché.
- Stejně jako u ostatních spotřebičů na bázi indukčního ohřevu nepokládejte platební karty, magnetická média nebo citlivá elektronická zařízení do blízkosti spotřebiče, pokud je v provozu.
- Nepoužívejte pro fritování potravin.
- Než začnete jíst, vždy se ujistěte, že jídlo je důkladně uvařené.
- Jídlo je nejlépe spotřebovat krátce po uvaření nebo ponechat vychladnout a ihned zmrazit.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

než spotřebič zapojíte do sítě

- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na štítku na spodní straně spotřebiče.
- Tento spotřebič splňuje směrnici EC 2004/108/EC o elektromagnetické kompatibilitě a směrnici EC č. 1935/2004 ze dne 27/10/2004 o materiálech určených pro kontakt s potravinami.

před prvním použitím

Omyjte součásti spotřebiče – viz oddíl „údržba a čištění“ na straně 124.

Úvod

Děkujeme vám za nákup kuchyňského robota Kenwood Cooking Chef a doufáme, že vám bude dlouhá léta dobrě sloužit.

Kenwood má téměř šedesátiletou zkušenosť s výrobou a vývojem kuchyňských spotřebičů a široké škály příslušenství.

Výrobky řady Kenwood Chef se teší dobrému renomé i proto, že nabízí mnohem více než běžné mixery. Při vývoji řady Cooking Chef jsme využili dobře známou všeobecnost řady Chef a pokročili o krok dále díky integraci indukčního vaření přímo do přístroje, do prostoru pod pracovní nádobou. Nyní tak můžete využívat všechny výhody běžného mixování za studena při přípravě vašich oblíbených koláčků, sladkého pečiva a koblihů – a zároveň i výhody integrovaného ohřevu a vaření přímo v pracovní nádobě v kombinaci s mixováním. Možnosti jsou téměř neomezené.

Spotřebič Kenwood Cooking Chef spolu s řadou volitelného doplňkového příslušenství představuje skutečně komplexního pomocníka pro přípravu jídel.

Silný, spolehlivý, všeobecný – Kenwood.

Co je indukční vaření a na jakém principu funguje?

Indukční vaření je moderní metoda vaření, která využívá principu elektromagnetické indukce. Když elektrický proud prochází měděnou cívkou v prostoru pro indukční ohřívání pod pracovní nádobou, vytváří elektromagnetické pole. Pokud je pracovní nádoba spotřebiče správně nasazena a upevněna, prostřednictvím speciální vrstvy ocele na spodní části pracovní nádoby se uzavře elektrický obvod. Díky tomu se vzniká velké množství tepelné energie, která prochází do směsi potravin v pracovní nádobě, a dojde tak k ohřevu jídla.

Indukční vaření je energeticky velice efektivní, protože teplo se vytváří pouze ve spodní části nádoby. Při jiných metodách ohřívání, např. na plynovém sporáku, přijde vnitřek téměř 50% tepelné energie po stěnách hrnce. Proto je oblast indukčního vaření na spotřebiči horká pouze během vaření a bezprostředně po něm, protože teplo z obsahu v nádobě putuje zpět. Ve výsledku to vše znamená, že indukční vaření je metodou velmi účinnou, bezpečnou a čistou.

Vaření s přístrojem Cooking Chef je podobné běžnému vaření s hrncem na sporáku. Výhodou je však to, že přístroj automaticky míchá jídlo v nádobě a reguluje teplotu při vaření přesně podle vašich požadavků, a vy tak máte více času věnovat se dalším činnostem v kuchyni.

Cooking Chef využívá technologii indukčního ohřevu, která je velice účinná. Ve srovnání s vařením na plynovém nebo elektrickém sporáku je zapotřebí kratší doby a také nižší teploty. Vezměte totiž prosím v úvahu, zvláště před prvním vařením s přístrojem, nebo zkoušte-li nový recept. Pokud začnete vařit na vysokou teplotu, budete v pohotovosti, abyste mohli teplotu v případě potřeby snížit a zabránit tak spálení jídla nebo jeho připečení k povrchu nádoby, podobně jako byste učinili při vaření na sporáku. Obecně platí, že Chef automaticky ohřeje jídlo na požadovanou teplotu v nejkratší možné době. Pro zkrácení doby vaření tedy není nutné nastavit teplotu vyšší, než byste ji běžně nastavili. V této fázi byste také měli věnovat pozornost nastavení frekvence míchání. Při vaření o vysoké teplotě může být nezbytné nastavit regulátor míchání na neustálé míchání (1). Volby míchání (2) jsou (3) užitečné pro udržení konzistence jídla při delším vaření při nízké teplotě.

Volba vhodného příslušenství do pracovní nádoby je v této fázi rovněž důležitá. Nejvhodnější použití pro každého nástroje je vysvětleno dále v tomto návodu; s přibýajícími zkušenostmi sami rychle pochopíte, který nástroj se pro daný úkol hodí nejlépe. Při vlastním vaření zjistíte že ohebný šlehač pro vysoké teploty je optimální, chceme-li dosáhnout hladkého složení, např. omáček či krémových směsí, a míchadlo je zase lepší pro jídla s tužší konzistencí, např. dušené směsi, ragú apod. Náš receptář doporučí nejvhodnější příslušenství pro každý recept, a vy sami brzy přijdete na to, že změnou nástroje pro různé úkony během přípravy jídla dosáhnete lepších výsledků.

Během vaření a bezprostředně po skončení vaření budou nádoba, kruhový ochranný kryt a použité příslušenství horké na doteck – stejně jako v případě použití běžného hrnce na sporáku. Mějte toto prosím na vědomí při manipulaci. Také si prosím uvědomte, že při vaření bude vznikat pára a kondenzát, proto buďte opatrní při otevírání pracovní mýsy, zvedání víka plnícího otvoru nebo ramena spotřebiče. Upozorněte také osoby ve vaší blízkosti, aby byly opatrné, když je spotřebič v provozu a horký na doteck. Při manipulaci s horkými součástmi spotřebič je vhodné užívat ochranné rukavice a pracovní nádobu přenášet pouze za držadla. Doporučujeme také užití ochranné podložky povrchu pracovní plochy.

Při ohřívání tekutin nebo jídel s vysokým obsahem vody dosahuje přesnost měření teploty ca +/- 5°C. Přesnost hodnot měření se bude lišit v závislosti na hustotě (konzistenci) obsahu nádoby, množství potravin v nádobě, frekvenci míchání a použitém příslušenství. Je to opět podobné jako při vaření s běžným hrncem na ploténce, kdy ohříváme velké množství jídla ve velkém hrnci, ale nedostatečně je promícháme. Jídlo na dně hrnce bude v takovém případě velmi horké nebo dokonce připálené, zatímco na povrchu bude mnohem studenější.

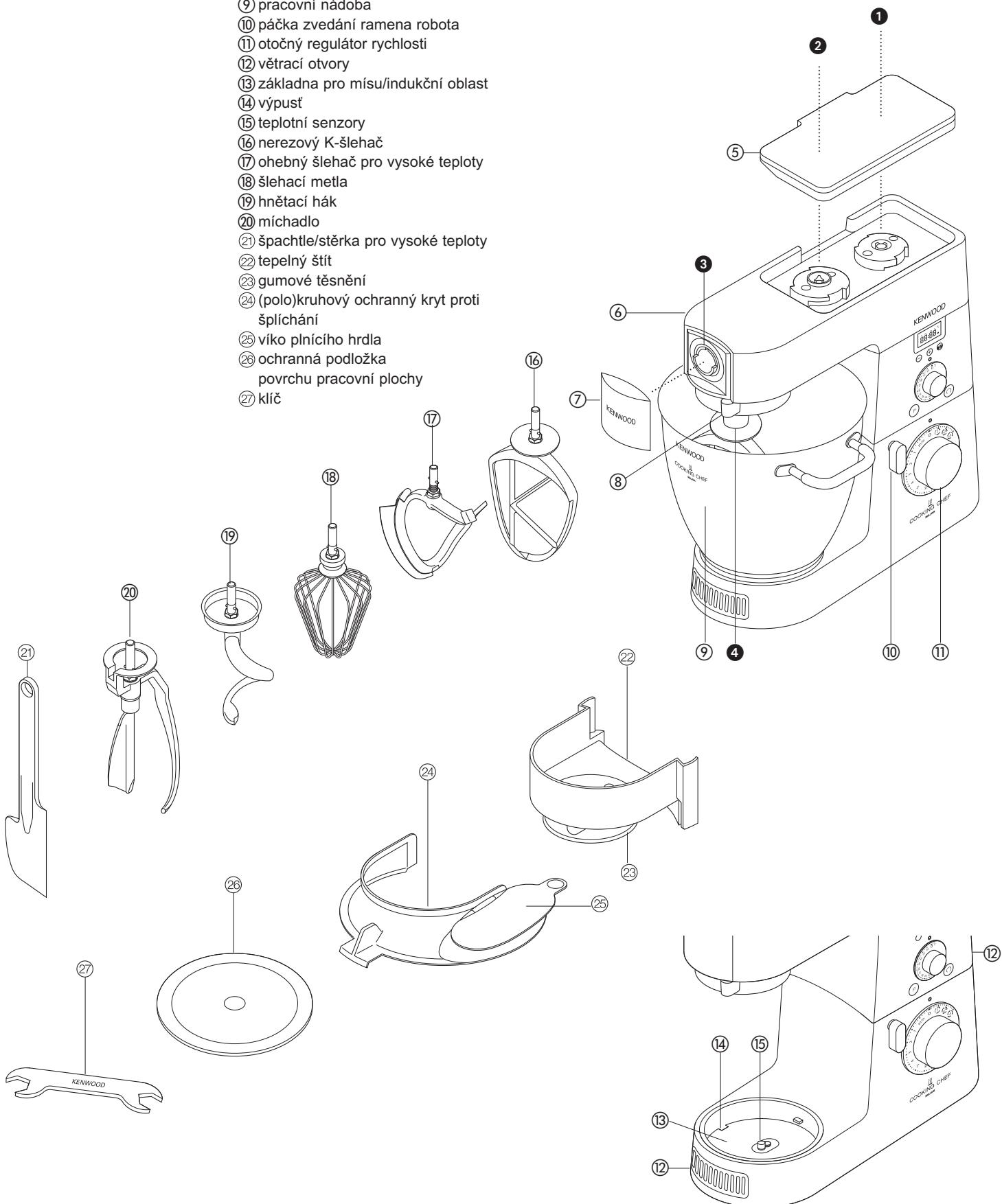
Vedle displeje pro zobrazení teploty je spotřebič vybaven ještě malou modrou LED diodou. Tato dioda bliká, dokud spotřebič nedosáhne zvolené teploty. Po dosažení zvolené teploty blikání ustane. Pokud však během vaření přidáte další potraviny do nádoby, dioda začne opět blikat, protože přidáním dalších studených potravin dojde k poklesu teploty v nádobě. Světélko rovněž začne blikat při zvýšení frekvence míchání.

Brzy zjistíte, že používání robota Cooking Chef je jednoduché a velmi vám pomůže při každodenní přípravě pokrmů.

seznamení s kuchyňským robotem Kenwood Cooking Chef

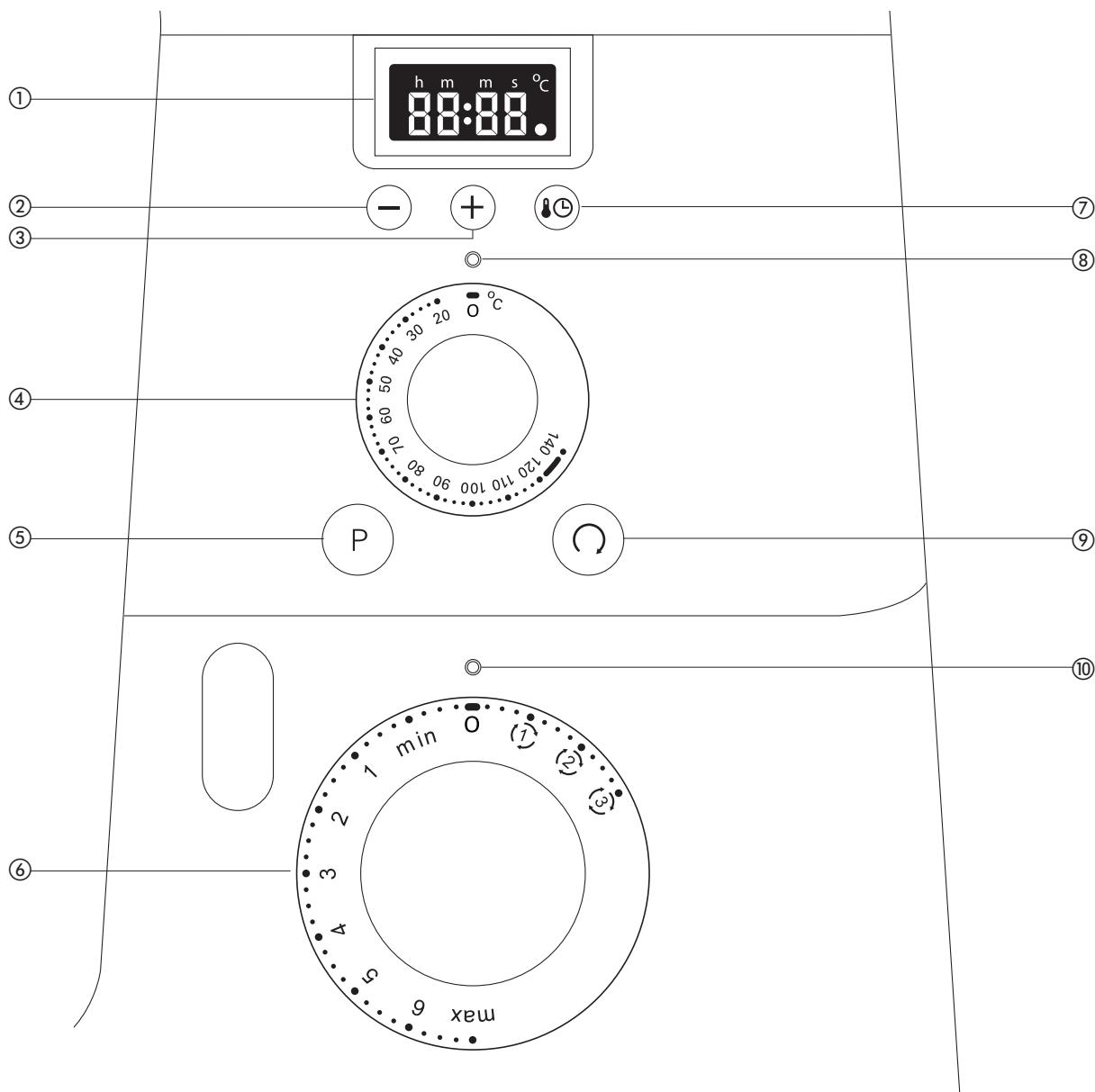
vývody pro příslušenství

- ① rychloběžný vývod
- ③ středněběžný vývod
- ③ pomaloběžný vývod
- ④ zásuvka pro nástroje/příslušenství
- ⑤ krytka středněběžného/rychloběžného vývodu
- ⑥ rameno robota/mixeru
- ⑦ krytka pomaloběžného vývodu
- ⑧ páčka pomaloběžného vývodu
- ⑨ pracovní nádoba
- ⑩ páčka zvedání ramena robota
- ⑪ otočný regulátor rychlosti
- ⑫ větrací otvory
- ⑬ základna pro mísu/indukční oblast
- ⑭ výpusť
- ⑮ teplotní senzory
- ⑯ nerezový K-šlehač
- ⑰ ohebný šlehač pro vysoké teploty
- ⑱ šlehačí metla
- ⑲ hnětací hák
- ⑳ míchadlo
- ㉑ špacrtle/stěrka pro vysoké teploty
- ㉒ tepelný štíť
- ㉓ gumové těsnění
- ㉔ (polo)kruhový ochranný kryt proti šplíchaní
- ㉕ víko plnícího hrdu
- ㉖ ochranná podložka povrchu pracovní plochy
- ㉗ klíč



ovládací panel

- ① displej s časomírou/teplotou
- ② tlačítko ovládání časomíry – ubrat
- ③ tlačítko ovládání časomíry – přidat
- ④ nastavení teploty
- ⑤ impulsní tlačítko/vysoká rychlosť, šlehání při vysoké teplotě
- ⑥ regulátor rychlosťi
- ⑦ přepínač časomíry/teploty
- ⑧ indikátor teploty
- ⑨ tlačítka pro pomalé zamíchání
- ⑩ indikátor rychlosťi



výškové nastavení příslušenství

Podrobný návod k sestavení mixeru najdete na straně 116.

šlehačí metla, nerezový K-šlehač, míchadlo

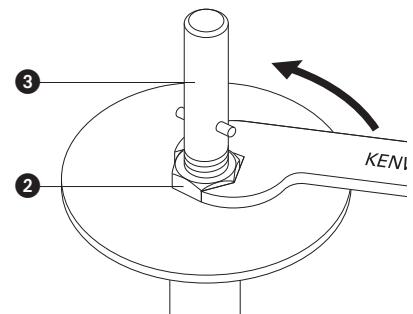
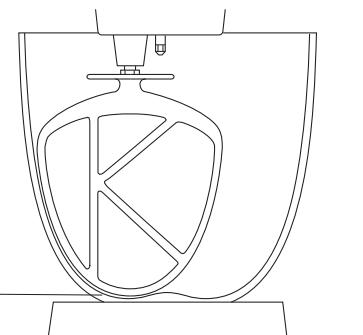
Pro dosažení nejlepších výsledků by se šlehačí metla, K-šlehač a míchadlo měly **téměř** dotýkat dna nádoby **1**. V případě potřeby upravte výškové nastavení pomocí dodaného klíče.

Postup je následující:

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

šlehač pro vysoké teploty – tento nástroj by se měl lehce dotýkat dna nádoby

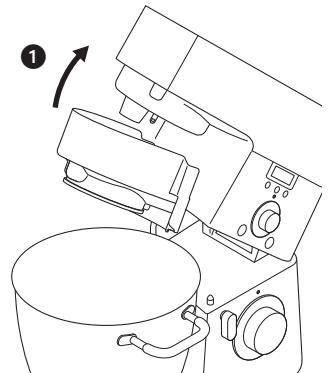
hnětací hák – tento nástroj je nastaven již z výroby a není třeba žádné úpravy.



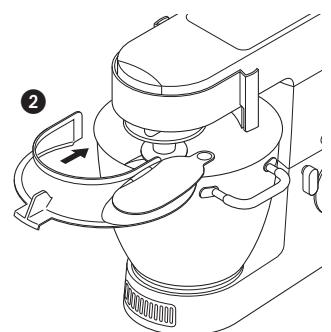
jak nasadit a používat ochranný kryt proti šplíchání

Ochranný systém se skládá ze dvou částí: tepelného štítu a kruhového ochranného krytu proti šplíchání.

Během vaření musí být tepelný štít nasazen, v opačném případě robot nebude pracovat a na displeji se objeví chybový kód E:003. Tepelný ochranný štít slouží k ochraně robota před parou, která vzniká během vaření. V případě potřeby je možné osadit jak tepelný štít, tak i kruhový kryt a zabránit tak úniku obsahu z nádoby (např. při mixování lehkých směsí, např. mouky nebo moučkového cukru nebo při zpracování potravin, kdy je třeba udržet vlhkost v misce). Kruhový kryt je nutné používat pouze v kombinaci s tepelným štítem.



- 1 Zvedněte rameno robota, až se zajistí v horní poloze.
 - 2 Nasadte tepelný štít na spodní stanu ramene robota a tlačte **1**, dokud štít není zcela zajištěn. Tepelný štít se nesmí použít bez správně nasazeného gumového těsnícího kroužku.
 - 3 Nasadte nádobu do základny.
 - 4 Rameno zatlačte dolů.
 - 5 Nasadte kruhový kryt na okraj pracovní nádoby a zasuňte, dokud není zcela zajištěn **2**.
 - Během mixování je možné přidávat potraviny do nádoby pomocí plnícího otvoru.
 - 6 Kruhový kryt jednoduše sejměte vysunutím z ramene robota.
 - 7 Chcete-li sejmout tepelný štít, zvedněte rameno přístroje do horní polohy, dokud se nezajistí. Vyjměte nasazené příslušenství a potom tahem dolů sejměte štít z ramene robota.
- Upozornění: Kruhový kryt nasazujte či sundávejte pouze pokud je rameno robota zajištěno v horní poloze.



funkce mixeru

šlehačí nástroje a příklady jejich použití

- K-šlehač • Pro přípravu koláčů, sušenek, pečiva, polev, větrníčků, bramborové kaše.
- šlehačí metla • Vhodná na vajíčka, šlehačku, těstíčka, piškoty bez tuku, sněhové pusinky, tvarohové koláče, šlehané pěny, sulflé. Metlu nepoužívejte ke šlehaní těžkých, hustých směsí (např. šlehaní tuku s cukrem na krém), mohlo by dojít k jejímu poškození.

- hnětací hák • Pouze na kvasnicové směsi.
- ohněbný šlehač pro vysoké teploty • Vhodný na velké množství úkonů, hlavně na přípravu pudinkových směsí, míchaných vajíček a omáček. Ideálně se hodí pro seškrabávání horkého i studeného obsahu ze stěn nádoby během mixování. Taktéž vhodný pro sauté ze zeleniny.

- míchadlo • Vhodné na udržení správné konzistence jídla při vaření, např. kuřecího masa, ryb, ovoce a zeleniny.

jak používat mixer

Před prvním použitím mixeru se ujistěte, že regulátory teploty a rychlosti jsou v poloze vypnuto (off) „O“.

- Otočte páčkou pro zvedání ramene ve směru hodinových ručiček ① a zdvihнete rameno mixeru do horní polohy, dokud není zajištěno.
- Nasadte nástroj do zásuvky tak, aby trn hřidele zapadl do drážky a otočením zajistěte do správné polohy ②.
- míchadlo** – vložte hřidele do zásuvky příslušenství, potom umístěte otvor na nástavci do polohy pod kovovým trnem, který se nachází na spodní straně ramena mixeru. Uchopením lopatky michadla otočte do polohy, když trn hřidele je pod ryskou a poté zatlačte nahoru do zajištěné polohy ③.
- Upevněte pracovní nádobu na základnu mixeru – zatlačte a otočte ve směru hodinových ručiček ④.
- Chcete-li spustit rameno mixeru dolů, lehce jej nazdvihнete a potom otočte páčkou zvedání ramene po směru hodinových ručiček.
- Spusťte do zajištěné polohy.

- vyjmoutí nástroje** • Použijte opačný postup než pro bod 2. (Pro manipulaci s příslušenstvím po vaření vždy používejte ochranné rukavice).
- 5 Zapojte robota do sítě. Diody indikující rychlosť a teplotu se krátce rozsvítí. Na displeji se zobrazí číslice **88:88**, které po čase zmizí a zůstane pouze symbol signalizující, že přístroj je zapojený do sítě **■**.
- 6 Nastavte regulátor rychlosťi na požadovanou hodnotu (podrobněji viz strana 117). Mixer začne pracovat a indikátor rychlosťi bude blikat. Časomíra bude přčítat ve vteřinových intervalech. Rychlosť můžete změnit kdykoli během běhu mixeru.
- 7 Mixer vypněte vrácením regulátoru zpět do polohy „O“.

Upozornění: Pokud v průběhu mixování zdvihnete rameno mixeru, přístroj se automaticky zastaví a ozve se pípnutí a po spuštění ramene se opět nespustí. Mixer znova spusťte nastavením regulátoru do pozice „O“ a novou volbou rychlosťi.

impulsní tlačítko

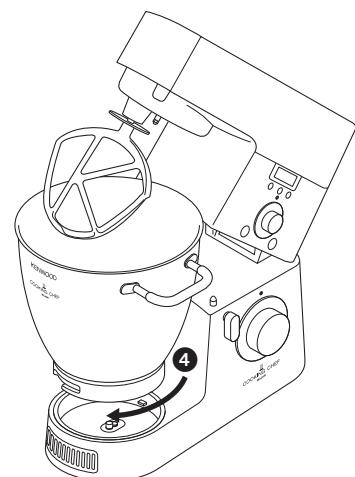
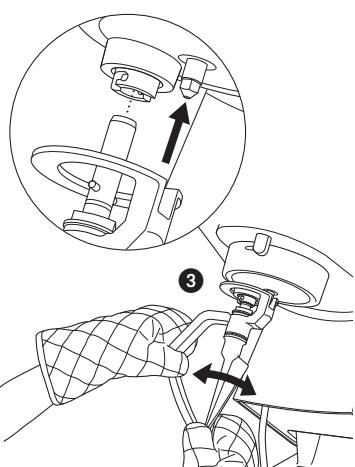
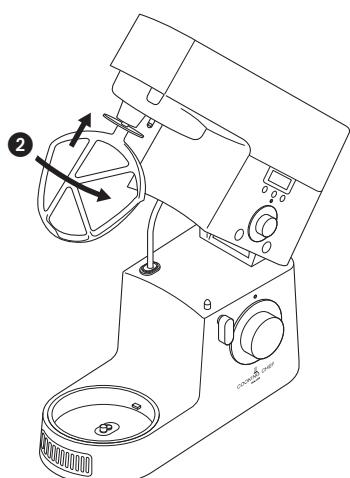
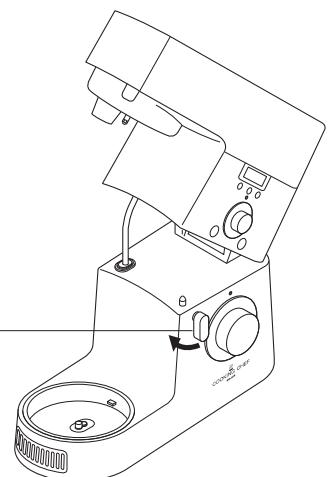
Impulsní tlačítko lze použít pouze, pokud je regulátor rychlosťi v poloze off „O“.

Stisknutím tlačítka ⑤ se mixer rozběhne na maximální rychlosť a poběží touto rychlosťí, dokud tlačítko držíte stisknuté. Pokud je v nádobě obsah o teplotě vyšší než 60°C, rychlosť se bude zvyšovat postupně. To bude doprovázeno pípnáním a indikátory rychlosťi a teploty budou rychle blikat.

tlačítko pomalého zamíchání

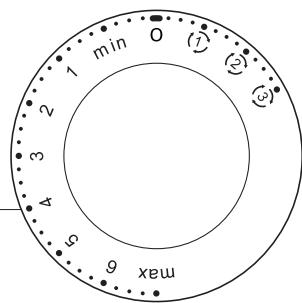
Stisknutím tlačítka pomalého zamíchání ⑥ se mixer dvakrát otočí na nejnižší rychlosť a poté se zastaví. Tlačítko můžete stisknout a držet, je-li to zapotřebí, nebo jej můžete stisknout opakováně podle potřeby, když potřebujete smíšit různé složky v nádobě.

Upozornění: Pokud stisknete tlačítko během provozu mixeru, mixer provede standardní dvě pomalé otáčky zamíchání a poté bude pokračovat původní rychlosťí.



regulátor rychlosti ⑤

Následující rychlosti slouží pouze jako vodítko a budou se lišit v závislosti na množství a teplotě vloženého obsahu. Regulátorem rychlosti otáčejte ve směru hodinových ručiček pro nastavení rychlosti od nejnižší (min.) po maximální rychlost (max).



- K-šlehač • **šlehání tuku s cukrem na krém** – začněte na minimální (min.), postupně zvyšujte rychlosť až na maximální.
- **šlehání vaječných bílků do krémových směsí** – rychlosť 4 až „max“.
 - **pomalé zamíchání/vmíšení mouky, ovoce apod** – minimální rychlosť až 1
 - **dortové směsi** – začněte na minimální rychlosť, postupně zvyšujte na maximální.
 - **vmíšení tuku do mouky** – minimální až rychlosť 2.

ohebný šlehač pro

- vysoké teploty • **šlehání tuku s cukrem na krém** – začněte na minimální, postupně zvyšujte rychlosť až na rychlosť 3.
- **seškrábání zbytků směsi ze stěn nádoby (horký i studený obsah)** – začněte na minimální, postupně zvyšujte až na rychlosť 3.
 - **sauté ze zeleniny, míchání rizota a polenty apod.** – použijte rychlosť (1)
 - Postupně zvyšujte rychlosť až na maximální.
- Šlehačí metla
- hnětací hák
- míchadlo
- Začněte na minimální postupně zvyšujte na rychlosť 1.
 - Používejte pouze s volbami nastavení pro míchání (1), (2), (3).

nastavení míchání

Nastavení voleb míchání se provádí otočením regulátoru rychlosti proti směru hodinových ručiček. Tato funkce přijde nejlépe vhod při použití robota v režimu vaření. Mějte prosím na vědomí, že funkci míchání různými rychlostmi lze použít, pouze jsou-li krytky všech vývodů řádně nasazeny

- (1) – Tuto volbu použijte, když je zapotřebí pomalého, neustálého míchání, např. při přípravě omáček.
- (2) – Pokud je zvoleno toto nastavení, mixer se automaticky spustí každých 5 sekund na pomalou rychlosť a provede asi dvě otáčky.
- (3) – Při tomto nastavení se mixer krátce spustí každých 30 sekund na pomalou rychlosť, což je ideální třeba při přípravě dušených směsí apod.

Funkci vypnete přepnutím do polohy „O“.

Upozornění:

- Kdykoli je na přístroji nastavena rychlosť, indikátor bude blikat.
- Když je robot v provozu, může se ozývat pronikavý, vysoký zvuk. To však je zcela normální.

použití robota pro vaření pokrmů

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- Ujistěte se, že oblast indukčního ohřevu, teplotní senzory a vnější povrch pracovní misy jsou čisté. V opačném případě teplotní senzory nebudu pracovat přesně, a to se projeví na výsledku vaření.
- Ujistěte se, že všechny krytky vývodů jsou řádně nasazeny a stejně tak i tepelný štít. Pokud tomu tak není, funkce ohřívání nebude fungovat.
- Pro vyjmutí příslušenství a manipulaci s pracovní mísou po skončení vaření vždy použijte ochranné rukavice.

- 1 Smontujte robota podle instrukcí na straně 116.
- 2 Nastavte regulátor teploty na požadovanou teplotu.
- **Ohřívání se nespustí, dokud nezvolíte rychlosť.**
- 3 Otočte regulátorem rychlosti na požadovanou rychlosť, címž se spustí motor a ohřívání. Obě světélka začnou blikat.
- 4 Po dosažení nastavené teploty bude dioda nepřetržitě svítit.
Dioda však může blikat v průběhu vaření, pokud se změní teplota a mixer tak signalizuje, že se snaží udržet nastavenou teplotu (podrobnější informace najdete na straně 111.)
- Pokud teplota v nádobě překročí 60°C, rychlosť se z bezpečnostních důvodů automaticky sníží, a to i v případě, že byla původně nastavena rychlosť vyšší. Po snížení teploty pod 60°C se rychlosť opět nezvýší automaticky a je nutné přepnout regulátor to pozice vypnuto a poté znova zvolit rychlosť.
- Upozornění: Stisknutím přepínače časomíry/teploty displej střídavě zobrazí čas a teplotu v nádobě.
- 5 Chcete-li ukončit nebo pozastavit mixování a ohřívání, přehnětěte regulátor rychlosti do polohy vypnuto „O“. Pro opětovné spuštění robota zvolte rychlosť.

tipy

- Některé pokrmy, zvláště takové, které obsahují vysoký podíl vody, nebude možné vařit při teplotě vyšší než 100°C (protože tato teplota je varný bod vody).
- Když přidáváte potraviny do pracovní misy během vaření, vždy snižte rychlosť a potraviny vkládejte pomalu a rovnoměrně.
- Pro rychlé ohřátí omáček použijte nastavení pro nepřetržité míchání (1).
- Změnou příslušenství v průběhu vaření v závislosti na požadovaném úkonu můžete dosáhnout lepších výsledků, např. použijte ohebný šlehač na osmahnutí zeleniny a poté zvolte míchadlo během vaření kusů masa nebo drůbeže.
- Pokud používáte kruhový kryt během vaření, před zvednutím ramene robota jej vždy sejměte. Dávejte si pozor na kondenzovanou tekutinu, která vzniká na kruhovém krytu a tepelném štitu.
- Při zvedání ramene robota postupujte pomalu, aby kapalina na spodní straně tepelného štitu mohla stéci zpět do misy.
- Máte na výběr ze 3 voleb míchání v závislosti na vyžadované frekvenci míchání při vaření různých typů pokrmů. Příprava některých pokrmů vyžaduje neustálé míchání, aby se potraviny v nádobě nepřilepily na dno, zatímco jiné pokrmy potřebují pouze míchání občasné pro zachování rovnoměrné konzistence.
- Pro správné fungování robota je třeba optimálně nastavit výšku nástrojů/příslušenství, viz strana 115.
- Maximální doba vaření je 3 hodiny. Po této době se robot automaticky vypne.
- Jídlo je možné ohřívat i bez použití jakéhokoliv příslušenství/nástroje, musí být však nastavena rychlosť. Toto se hodí hlavně tehdy, když potřebujete rozpustit např. máslo nebo čokoládu.
- Upozornění: Stisknutím přepínače časomíry/teploty displej střídavě zobrazí dobu vaření a teplotu v nádobě v daném okamžiku.

Šlehání vysokou rychlosťí při vysoké teplotě

Pro šlehání vysokou rychlosťí o teplotě nad 60°C nastavte regulátor rychlosťi na požadovanou rychlosť šlehání a stiskněte a držte impulsní tlačítko. Ozve se pípnání a indikátory rychlosťi a teploty začnou rychle blikat.

Rychlosť šlehání se postupně zvýší až na požadovanou rychlosť.

Opakujte tento postup chcete-li rychlosť zvýšit ještě více. Snížení rychlosť nebo vypnutí robota provedete obvyklým způsobem.

Tuto funkci je možné použít POUZE se šlehací metlou. Nepřekračujte maximální kapacitu 3 litrů a ujistěte se, že kruhový kryt je rádně nasazený. Přístroj nesmí být během této doby ponechán bez dozoru.

po ukončení vaření

- Při manipulaci se spotřebičem v režimu vaření nebo po ukončení vaření je třeba opatrnosti – ZVLÁŠTĚ PRACOVNÍ NÁDOBA, OCHRANNÝ KRYT A PŘÍSLUŠENSTVÍ zůstávají HORKÉ dlouho po vypnutí spotřebiče. Pro vyjmutí a manipulaci s pracovní mísou použijte držadla. Při manipulaci s horkou pracovní mísou a příslušenstvím požívejte kuchyňské rukavice.
- Spodní strana pracovní misy zůstává horká dlouho po ukončení vaření. Při manipulaci s horkou pracovní mísou buďte opatrní a použijte ochrannou podložku, abyste zabránili poškození povrchu pracovní plochy přílišným teplem.

displej

Pro vaši bezpečnost je kuchyňský robot vybaven 5 oddělenými bezpečnostními senzory, které jsou v činnosti, když se robot nachází v režimu vaření. Pokud je robot zapnutý a bezpečnostní senzor rozpozná problém, na displeji s teplotou/časomírou se objeví chybové hlášení, např. „E:01“. Hlášení bude provázet pípáním a robot nebude pracovat. Prohlédněte si následující chybová hlášení:

Chybové hlášení	Popis	Řešení
E:01	Rameno robota je v horní poloze. Pokud je rameno zvednuté, bezpečnostní senzor deaktivuje motor a ohříváč. Pokud je regulátor rychlosti nastaven na jinou volbu než vypnuto „O“ a zároveň je rameno zvednuté, zobrazí se toto chybové hlášení a motor se nespustí.	Zajistěte rameno ve spodní poloze. Otočte regulátor rychlosti do polohy vypnuto „O“ a pak zvolte požadovanou rychlosť.
E:02	Pracovní nádoba není rádně nasazena. Funkce ohřívání funguje pouze se správně nasazenou pracovní nádobou. Bezpečnostní senzory rozpoznají, pokud je nasazena nesprávná nádoba nebo pokud není správná nádoba nasazena rádným způsobem.	Ujistěte se, že používáte správnou pracovní nádobu pro váš model robota Kenwood Cooking Chef. Zkontrolujte, zda je nádoba správně nasazena. Otočte regulátorem rychlosti do polohy „O“ a zvolte požadovanou rychlosť.
E:03	Není nasazený tepelný šít. Pokud tepelný šít není správně nasazen, funkce ohřívání nebude fungovat.	Ujistěte se, že tepelný šít je nasazen správně. Otočte regulátor rychlosti do polohy „O“ a pak zvolte požadovanou rychlosť.
E:04	Nejsou nasazeny krytky pomaloběžného a rychloběžného/středněběžného vývodu. Tyto krytky mají v sobě zabudovány bezpečnostní senzory. Pokud nejsou rádně nasazeny, ohřívání se vypne a pokud je nastaveno míchání, motor poběží setrvale rychlostí. Rychlosti mixování od nejnižší po nejvyšší také poběží setrvale.	Ujistěte se, že všechny krytky jsou nasazeny správně. Otočte regulátor rychlosti do polohy „O“ a pak zvolte požadovanou rychlosť.
E:09	Vysoká teplota. Pokud senzor v ohříváci zjistí při vaření neočekávaně vysokou teplotu během standardního běhu spotřebiče, motor a ohříváč se automaticky vypnou.	Otočte regulátor rychlosti do polohy „O“, přístroj odpojte a nechte vychladnout. Zkontrolujte, zda jsou spodek nádoby a teplotní senzory čisté. Zapojte znovu do zásuvky a zapněte obvyklým způsobem.
E:10	Problém s rychlosťí motoru nebo přehřívání. Pokud motor náhle přestane pracovat nebo se přehřeje, kontrolní systém automaticky motor i ohříváč vypne.	Otočte regulátor rychlosti do polohy „O“ a přístroj odpojte. Vyměte nečistoty, které by mohly motor blokovat. Ujistěte se, že všechny větrací otvory jsou prosty nečistot. Zapojte do sítě a zapněte.

Pokud se stále na displeji objevují tyto nebo jiné chybové kódy, kontaktujte Oddělení péče o zákazníka společnosti Kenwood.

jak používat odpočítávání časomíry

Časomíru můžete použít jak v režimech vaření, tak i v režimech, kdy zrovna nevaříte. Pokud není zvolen čas odpočítávání, časomíra bude automaticky připočítávat po jednovteřinových intervalech po dobu chodu mixéru. Maximální pracovní doba robota je 3 hodiny.

- 1 Připojte mixér do sítě. Na displeji se na chvíli zobrazí symbol **88:88**, který po chvíli zmizí a zůstane viditelný pouze ukazatel zapojení do sítě .
- 2 Stiskněte buď tlačítko + nebo – a na displeji se objeví 0:00.
- 3 Tiskněte buď tlačítko + nebo –, dokud se nezobrazí požadovaný čas. Časomíra bude přičítat po pětivteřinových intervalech. Pokud zmáčknutí tlačítka podržíte, číslice se budou měnit tím rychleji, čím déle tlačítko podržíte. Maximální doba, kterou můžete nastavit, je 3 hodiny.
Poznámka: Pokud stisknete tlačítko +, když je časomíra na hodnotě 3:00, zobrazený čas se změní na 0:00. Pokud stisknete tlačítko –, když je časomíra na hodnotě 0:00, zobrazený čas se změní na 3:00.
- 4 Otočte regulátor rychlosti na požadovanou rychlosť, mixér se spustí a časomíra bude odpočítávat po jednovteřinových intervalech.
- Chod mixéru je kdykoliv možné pozastavit otočením regulátoru rychlosti do polohy vypnuto „O“. Tím se pozastaví také časomíra. Časomíra znova začne odpočítávat po spuštění mixéru.
- 5 Proces mixování se automaticky zastaví po skončení celkového času a po dobu 3 sekund se bude ozývat pípání. Displej bude blikat po dobu 5 vteřin, poté se smaže a zůstane svítit ukazatel zapojení do sítě .

resetování časomíry

- 1 Časomíru vynulujete stisknutím tlačítek + a zároveň (regulátor rychlosti musí být ve vypnuté poloze „O“).
- Pokud je přístroj v nečinnosti 10 minut, LCD displej a podsvícení se přepnou do režimu spánku a všechny displeje zhasnou. Stiskem kteréhokoli tlačítka či otočením regulátoru se displej vrátí do původního formátu.

maximální objemy

- těsto na křehké pečivo** • Váha mouky: 910g
- tuhé kvasnicové těsto** • Váha mouky: 1,5kg
 - Celková váha: 2,4kg
- měkké kvasnicové těsto** • Váha mouky: 2,6kg
 - Celková váha: 5kg
- směs na biskupský chlebíček** • Celková váha: 4,55kg
- vaječné bílky** • 16
- režim vaření** • 3 litry

- obecné tipy**
 - Pravidelně zastavujte mixování a stěny nádoby oškrábejte špachtlí.
 - Na šlehání jsou nejlepší vajíčka při pokojové teplotě.
 - Před šleháním bílků se ujistěte, že na nádobě ani na šlehači nejsou zbytky žloutku či tuku.
 - Na těsto používejte studené přísady, pokud není ve vašem receptu uvedeno jinak.

tipy pro výrobu chleba

- důležité**
 - Nikdy neprekračujte uvedené objemy – došlo by k přetížení přístroje.
 - Pokud slyšíte, že přístroj se příliš namáhá, vypněte jej a vyjměte polovinu těsta a každou polovinu zpracujte samostatně.
 - Přísady se nejlépe promísí, pokud vložíte do misky nejprve tekutinu.

návod pro odstraňování problémů při vaření

Popis problému	Příčina	Řešení
Mixer nefunguje v režimu ohřívání a na displeji se zobrazuje chybové hlášení a ozývá se varovné pípání.	Byl aktivován jeden z bezpečnostních senzorů.	<p>Přečtěte si tabulkou s chybovými hlášeními na straně 119.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ujistěte se, že rameno je ve spodní poloze a zajištěné. Ujistěte se, že všechny krytky vývodů jsou správně osazeny. Ujistěte se, že tepelný štít je správně osazen. Ujistěte se, že pracovní nádoba je správně nasazena.
Byla zvolena teplota, ale obsah nádoby se neohřívá (indikátor teploty nesvítí).	Nebyla zvolena rychlosť.	Zvolte rychlosť.
Během vaření kolísá rychlosť mixera.	Rychlosť je automaticky omezena, pokud obsah v nádobě dosáhne teploty 60°C.	Toto je bezpečnostní funkce.
Potravina na dně nádoby se připaluje.	<ol style="list-style-type: none"> Zvolené nastavení teploty může být příliš vysoké. Je užíván nesprávný nástroj. Funkce míchání je příliš pomalá. Nástroj není umístěn v nádobě dostatečně nízko. Časomíra byla nastavena na příliš dlouhou dobu. Senzor a/nebo spodní strana nádoby jsou znečištěny. 	<ol style="list-style-type: none"> Snižte teplotu na otočném regulátoru nebo vařte při nižší teplotě. Zkontrolujte, zda užíváte nevhodnější nástroj. Zvyšte frekvenci míchání nebo přejděte na nepřerušovaný chod. Upravte výšku nástroje. Vařte po kratší dobu (ujistěte se však, že jídlo je důkladně uvařené). Ujistěte se, že tyto plochy jsou čisté a suché.
Není dodržena konzistence jídla.	<ol style="list-style-type: none"> Zvolena příliš vysoká teplota. Funkce míchání je příliš rychlá. Obsah v nádobě se vaří příliš dlouho. Je užíván nesprávný nástroj. 	<ol style="list-style-type: none"> Snižte teplotu. Snižte rychlosť míchání. Vařte po kratší dobu (ujistěte se však, že jídlo je důkladně uvařené). Zkontrolujte, zda užíváte nevhodnější nástroj.
Nestálá rychlosť mixování.	1 Příslady jsou příliš velké, tvrdé nebo příliš tuhé.	<ol style="list-style-type: none"> Nakrájejte potravinu na menší kousky, vyjměte pecky z ovoce, pomalu rozpusťte příslady, aniž byste nasadili nástroj (ale ujistěte se, že byla zvolena rychlosť). Přidejte příslady až po zajištění ramene ve spodní poloze. Zkontrolujte, zda užíváte nevhodnější nástroj.
Do horké směsi byly přidány chladné příslady, ale zobrazení teploty na to nereaguje dostatečně rychle.	Pokud není obsah nádoby důkladně zamíchán, budou mít potraviny v nádobě na různých místech různou teplotu.	<ol style="list-style-type: none"> Ponechte dostatečný čas pro promíchání příslad. Zvyšte rychlosť míchání.
Je těžké zajistit rameno mixéru ve spodní poloze, když je potravina v nádobě.	Tuhé příslady, např. třeba čokoláda, na dně nádoby zabírají zaklapnutí ramena mixéru.	Přidejte příslady až po zajištění ramene ve spodní poloze.
Mixer běží nepřetržitě, když je nastavena volba zamíchání (2) nebo míchání (3).	Jsou nesprávně osazeny krytky vývodů.	Ujistěte se, že všechny krytky vývodů jsou správně osazeny.
Při použití příslušenství je omezena rychlosť motoru.	Byla nasazena horká nádoba.	Sejměte nádobu, nebo ji zchlaďte na teplotu pod 60°C.

volitelné doplňkové příslušenství

Pokyny pro nákup příslušenství, které není dodáváno spolu se spotřebičem, najdete v části „servis a péče o zákazníka“.

přídavné zařízení kódové označení přídavného zařízení

strojek na ploché těstoviny ① AT970A

doplňkové příslušenství na těstoviny (není zobrazeno)
používá se v kombinaci s AT970A

AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A špagety

strojek na těstoviny ② AT910 je dodáván s nástavcem na přípravu makarónů „maccheroni rigati“ (může být nasazeno 12 volitelných nástavců plus strojek na sušenky)

rotační kráječ ③ AT643 je dodáván s pěti různými válci

lis na drobné plody ④ AT644

multifunkční mlýnek ⑤ AT950A dodává se s jemným, středním a hrubým sítkem, s malou a velkou hubicí na uzeniny, a s nástavcem na "kebbe"

multifunkční mlýnek ⑥ AT955 dodává se s jemným, středním a hrubým sítkem, s malou a velkou hubicí na uzeniny, a s nástavcem na "kebbe"

mlýnek na zrní ⑦ AT941A

potravin ⑧ AT647 obsahuje 6 krájecích kotoučů a nožovou jednotku

struhadlo ⑨ AT340 obsahuje 7 krájecích kotoučů

odšťavovač na citrusové

plody ⑩ AT312

mixer ⑪ 1,5 l akrylový AT337, 1,6 l tepelně odolný skleněný AT358, 1,5 l nerez AT339

mini sekáček/mlýnek ⑫ AT320A je dodáván se čtyřmi sklenicemi a čtyřmi vícky pro skladování

nonstop odstředivý

odšťavovač ⑬ AT641

strojek na zmrzlinu ⑭ AT957A

strojek na loupání brambor ⑮ AT445

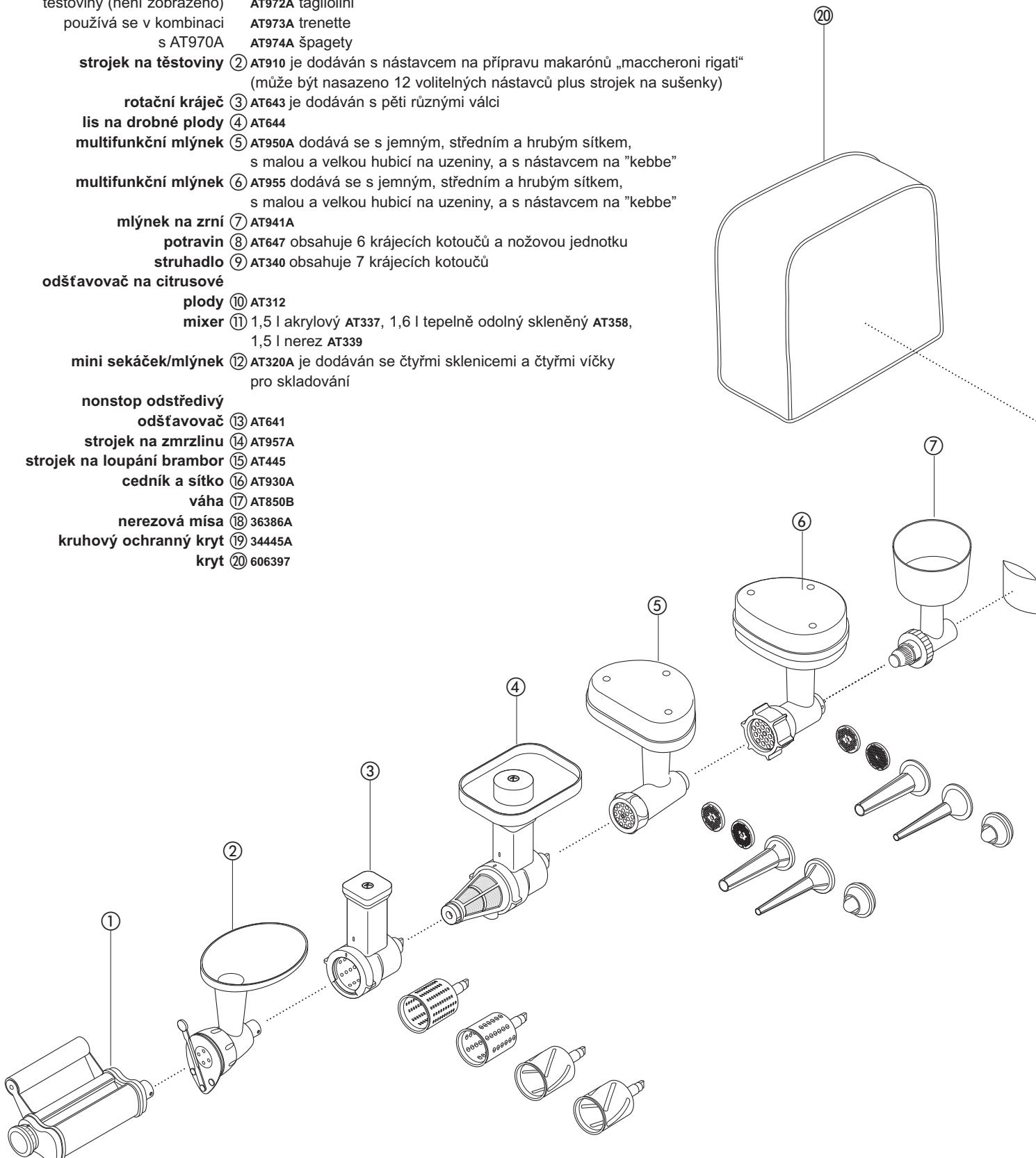
cedník a sítko ⑯ AT930A

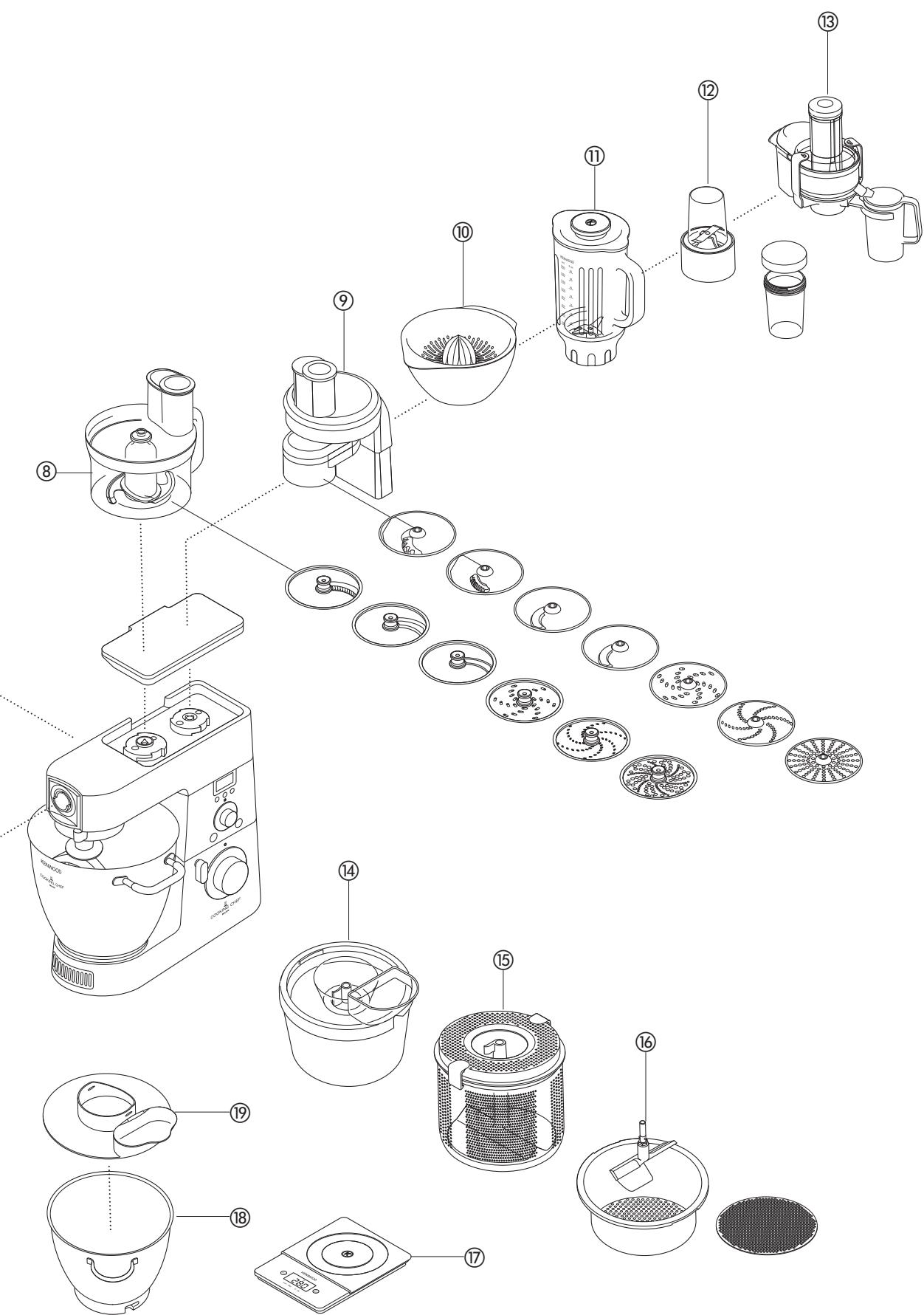
váha ⑰ AT850B

nerezová mísa ⑱ 36386A

kruhový ochranný kryt ⑲ 34445A

kryt ⑳ 606397

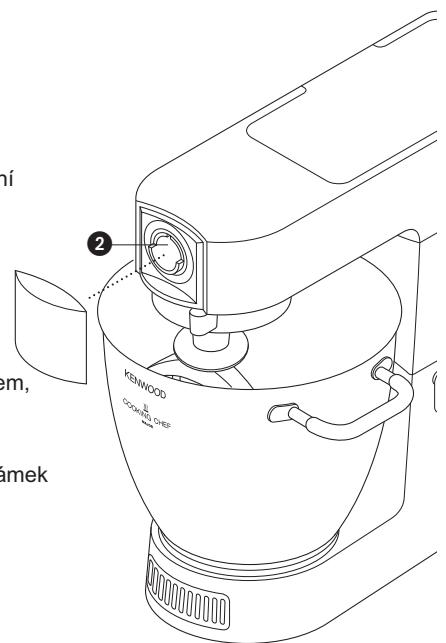




čištění a servis

údržba a čištění

- Před čištěním vždy vypněte a odpojte od zdroje energie.
- Při prvním použití se u vývodu 2 může objevit menší množství maziva. To je v pořádku – mazivo jednoduše utřete.
- U kovových povrchů teplotních senzorů se během běžného užívání může projevit opotřebování. To nemá vliv na výkon zařízení.
- Nenechávejte ohebný šlehač osazen na mixeru, pokud mixer neužíváte.



zařízení, krytky vývodů • Otřete vlhkým hadříkem a pak osušte.

- Nikdy neužívejte brusný materiál, ani neponořujte do vody.

ohebný šlehač pro vysoké teploty • Před čištěním vždy sejměte pružnou stírací lopatku z nástroje.

- Pružnou stírací lopatku a nástroj omýjte v horké vodě se saponátem, poté řádně osušte. Tyto díly lze také mýt v myčce nádobí.

Pozn.: Před a po použití zkонтrolujte stav těla nástroje a rovněž pravidelně kontrolujte stav stírací lopatky. V případě jakýchkoli známek opotřebení ji vyměňte.

nádoba, nástroje, kruhový • Umyjte ručně a pak důkladně osušte nebo užijte myčku.

ochranný kryt • Nikdy neužívejte drátěný kartáč, drátěnku ani bělidlo na čištění nerez nádob. Na vodní kámen užívejte ocet nebo vhodný odstraňovač vodního kamene.

- Pokud se potravina připaluje nebo ulpívá uvnitř nádoby, odstraňte špacítlí tolik, kolik půjde. Pak napříle nádobu teplou mýdlovou vodou a nechte odstát. Na odstranění zachycených zbytků usazeniny použijte nylonový kartáč.

- Změny zbarvení nádoby nemají vliv na výkon robota.

výpusť • Ujistěte se, že se v těchto místech nezachytily zbytky potravin. V případě nutnosti užijte na vyčištění čistič na trubky či tyčinku s vatou.

teplotní senzory • Otřete vlhkým hadříkem a pak důkladně osušte. Nikdy neužívejte brusný materiál nebo ostré předměty k čištění senzorů.

servis a údržba

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit KENWOOD nebo autorizovaný servisní technik Kenwood.

Pokud potřebujete pomoc:

- s obsluhou a údržbou příslušenství nebo
- servisem či opravou,

obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



INFORMACE PRO SPRÁVNÉM SEŠROTOVÁNÍ VÝROBKU VE SMYSLU EVROPSKÉ SMĚRNICE 2002/96

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaná městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů, a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

receptář

Důležité body pro výrobu chleba najdete na straně 120.

bílý chleba tuhé kvasnicové těsto

- přísady
- 1,36kg čisté mouky s vysokým obsahem lepku
 - 15ml (3 kávové lžičky) soli
 - 25g čerstvých kvasnic; nebo 15g/20ml sušených kvasnic + 5ml (1 káv. lžička) cukru
 - 750ml teplé vody: 43°C (110°F). Užijte teplomér anebo přidejte 250ml vroucí vody k 500ml studené vody
 - 25g sádla
- postup
- 1 **sušené kvasnice** (typ, který je potřeba rozpustit ve vodě): nalijte teplou vodu do nádoby. Pak přidejte kvasnice a cukr a nechte odstát po dobu 10 minut, dokud nedojde ke zpěnění.
čerstvé kvasnice: nadrolte do mouky.
 - ostatní typy kvasnic:** Řídte se pokyny výrobce.
 - 2 Nalijte tekutinu do misky. Pak přidejte mouku (s čerstvými kvasnicemi, pokud jsou užity), sůl a sádlo.
 - 3 Hněťte na minimální rychlosti po dobu 45 až 60 vteřin. Pak zvyšte rychlosť na první stupeň 1, pokud je potřeba, přidejte mouku, dokud se nevytvorí těsto.
 - 4 Hněťte další 3 až 4 minuty při rychlosti 1, dokud není těsto jemné, poddajné a nepřestane ulpívat na stěnách nádoby.
 - 5 Dejte těsto do vymaštěného polyetylenového pytlíku nebo misky přikryté utěrkou. Pak nechte v teple, dokud se objem nezdvojnásobí.
 - 6 Znovu hněťte po dobu 2 minut při rychlosti 1.
 - 7 Do půli naplněte 450g vymaštěnou nádobu na pečení těstem nebo těsto vytvarujte do rohlíčků.
Pak přikryjte utěrkou a nechte na teplém místě, dokud se objem nezdvojnásobí.
 - 8 Peče při teplotě 230°C/ (značka 8 na některých modelech plynových trub) po dobu 30 až 35 minut *u bochníků* nebo 10 až 15 minut *u rohlíčků*.
 - Když je chleba hotov, při poklepání na spodní část by měl znít dutě.

bílý chleba jemné kvasnicové těsto

- přísady
- 2,6kg obyčejné čisté mouky
 - 1,3 litru mléka
 - 300g cukru
 - 450g margarínu
 - 100g čerstvých kvasnic nebo 50g sušených kvasnic
 - 6 vajec, ušlehaných
 - 5 špetek soli
- postup
- 1 Rozpusťte margarín v mléce a ohřejte na 43°C.
 - 2 **sušené kvasnice** (typ, který je potřeba rozpustit ve vodě): přidejte kvasnice a cukr do mléka a nechte odstát po dobu 10 minut, dokud nedojde ke zpěnění.
čerstvé kvasnice: nadrolte do mouky a přidejte cukr.
 - ostatní typy kvasnic:** Řídte se pokyny výrobce.
 - 3 Nalijte mléko do nádoby. Přidejte ušlehaná vejce a 2kg mouky.
 - 4 Míchejte na minimální rychlosti po dobu 1 minuty, pak na rychlosti 1 další minutu. Seškrábejte.
 - 5 Přidejte zbytek mouky a míchejte na minimální rychlosti po dobu 1 minuty, pak při rychlosti 1 po dobu 2 až 3 minut, dokud nebude těsto jemné a rovnoměrně promícháno.
 - 6 Do půli naplněte 450g vymaštěnou nádobu na pečení těstem nebo těsto vytvarujte do rohlíčků.
Pak přikryjte utěrkou a nechte na teplém místě, dokud se objem nezdvojnásobí.
 - 7 Peče při teplotě 200°C (značka 6 na některých modelech plynových trub) po dobu 20 - 25 minut *u bochníků* nebo po dobu 15 minut *u rohlíčků*.
 - 8 Když je chleba hotov, při poklepání na spodní část by měl znít dutě
 - Takto připravíte asi 10 bochníků.

receptář pokračování

jahodový a meruňkový dort

- příslušenství: korpus dortu
- 3 vejce
 - 75g moučkového cukru
 - 75g čisté mouky
- náplň a ozdoby
- 150ml šlehačky
 - Cukr podle chuti
 - 225g jahod
 - 225g meruněk
- postup
- 1 Rozpulte meruňky a vyjměte pecky. Jemně povařte v trošce vody, přidejte cukr podle chuti, dokud nedojde ke změknutí.
 - 2 Omyjte a rozpulte jahody.
 - 3 Pro výrobu korpusu dortu ušlehejte vejce a cukr při maximální rychlosti, dokud není hmota velmi bledá a hustá.
 - 4 Vyjměte nádobu a šlehač. Vmíchejte do mouky buď ručně nebo pomocí velké kovové lžice – dělejte to opatrně, aby korpus zůstal nadýchaný.
 - 5 Dejte směs do dvou 18cm vymaštěných a papírem vyložených forem.
 - 6 Peče při teplotě 180°C (značka 4 na některých modelech plynových trub) po dobu 20 minut, dokud se korpus při lehkém doteku navrací zpět.
 - 7 Vyklopte na rošt.
 - 8 Ušlehejte šlehačku při maximální rychlosti, dokud nebude tuhá. Přidejte cukr k ochutnání.
 - 9 Nahrubu nasekejte meruňky a třetinu jahod. Vmíchejte je do poloviny šlehačky.
 - 10 Natřete touto směsí jednu polovinu korpusu, pak položte druhou polovinu nahoru.
 - 11 Natřete zbytkem krému vršek a ozdobte zbývajícími jahodami.

sněhové pusinky

- příslušenství
- 4 vaječné bílkы
 - 250g moučkového cukru, prosetého
 - Vyložte plech na pečení nepřilnavým papírem na pečení.
- postup
- 1 Ušlehejte bílkы a cukr při maximální rychlosti po dobu 10 minut, dokud sníh neudrží tvar.
 - 2 Naložte směs po lžících na plech na pečení (nebo užijte cukrářský pytlík s hvězdicovým otvorem 2,5cm).
 - 3 Peče při teplotě 110°C (značka 1/4 na plynové troubě) po dobu 4 až 5 hodin, dokud nejsou pusinky pevné a křupavé. Pokud začnou hnědnout, nechte dveřka trouby pootevřena.
 - Skladujte pusinky ve vzduchotěsné plechovce.

těsto na křehké pečivo

- příslušenství
- 450g mouky, proseté s přidanou solí
 - 5ml (1 káv. lžička) soli
 - 225g sádla (smíchejte sádlo s margarínem hned po vytažení z ledničky)
 - Kolem 80ml (4 polévkové lžice) vody
- Tip
- Nemíchejte příliš
- postup
- 1 Dejte mouku do nádoby. Nakrájejte sádlo nahrubu a přidejte je do mouky.
 - 2 Míchejte pomocí nerez K-šlehače při rychlosti 1, dokud směs nepřipomíná strouhanou.
 - Přestaňte dřív, než směs začne vypadat mastně.
 - 3 Přidejte vodu a míchejte při minimální rychlosti. Zastavte, jakmile je voda vmíchána.
 - 4 Peče při teplotě kolem 200°C (značka 6 na některých modelech plynových trub), podle užité náplně.

Chilli marináda

- příslušenství
- 200g vychlazeného čirého medu (nechat vychladit přes noc)
 - 1 zelená chilli paprička (vcelku)
 - 5ml (1 káv. lžička) křupavého arašídového másla
 - koření
- postup
- 1 Vložte všechny příslušenství do multifunkčního mlýnku/sekáčku.
 - 2 Nasadte mlýnek na robot a ponechte příslušenství usadit se v okolí sekacího nože.
 - 3 Zapněte na impulz na 10 sekund.
 - 4 Použijte podle potřeby.

Notes

Magyar

- a Kenwood-készülék használata előtt
- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
 - Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!

Ismerje meg a Kenwood Cooking Chef konyhagépet

Biztonság

Fontos megjegyzés – elektronikus orvosi implantátumok

- Más indukciós fűtésű készülékekhez hasonlóan ez a készülék is rövid hatótávolságú mágneses mezőket generál. Ha bárki felhasználónak vagy a készülék közelében tartózkodó személynek pészmékere vagy egyéb aktív implantátuma van, forduljon az orvosához a használat előtt bármilyen lehetséges inkompatibilitás tekintetében, bármilyen egészségügyi kockázat megelőzése céljából.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozó aljzatból a toldatok/eszközök rácsatlakoztatása vagy eltávolítása előtt, használat után és tisztítás előtt.
- Tartsa távol a testrészeit, ékszerét és laza ruházatát a mozgó alkatrészektől és a rászerelt toldatoktól.
- Soha ne tegye az újját stb. a csuklós mechanizmusba.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne használjon sérült készüléket. Ellenőriztesse vagy javítassa meg: lásd a 142. oldalon a „Szerviz és ügyfélszolgálat” c. részét.
- Soha ne használjon nem engedélyezett toldatot vagy egyszerre egynél több toldatot.
- Soha ne lépje túl a 138. oldalon feltüntetett maximális kapacitást, és az indukciós fűtőkészülék használatakor soha ne lépje túl a tál belső oldalán feltüntetett 3 literes maximális feltöltési szintet.
- Toldat használatakor olvassa el a készülékhez mellékelt biztonsági és használati utasításokat.
- Legyen óvatos, amikor felemeli a készüléket, mert nehéz. Ügyeljen rá, hogy a fejrész zárva legyen, és hogy a tálak, eszközök, a kivezető részek fedelei és a zsinór biztonságosan rögzítve legyen felemelés előtt.
- Soha ne hagyja lelógni a zsinort, ha gyermek belekapaszkodhat.
- Soha ne hagyja, hogy a tápegység, a zsinór vagy a dugó átnedvesedjen.
- Legyen óvatos a készülék bármely részének kezelésekor vagy érintésekor, amikor főzési módban használja vagy főzés után, KÜLÖNÖSEN A TÁL, A KIÖMLÉS ELLENI VÉDELEM ÉS AZ ESZKÖZÖK esetében, amelyek FORRÓK maradnak még az után is sokáig, hogy kikapcsolta a készüléket. A fogók segítségével vegye le és tegye át más helyre a tálakat. Használjon kesztyűt a forró tál és a forró keverőszközök megfogásához.
- A tál alsó része hosszú ideig forró marad még a fűtés leállítása után is. Legyen óvatos kezelés közben, és használja a munkafelületet védő alátétet, amikor a tálat hőérzékeny felületekre helyezi.
- Legyen óvatos, mivel gőz távozik a mixer tálból, különösen, amikor kinyitja a kiömlés elleni védelem fedelét, vagy amikor felemeli a mixer fejet.
- Ha meleg ételt tesz át a mixerből a turmixba, mindig hagyja, hogy az alkotóelemek lehűljenek szobahőmérsékletre, mielőtt a turmixba helyezi.
- Csak a készülékkel együtt szállított tálát és eszközöket használja. Soha ne használja a tálat bármilyen más hőforráson.
- Soha ne működtesse a készüléket főzési módban, ha a tál üres.
- Soha ne dugjon semmit a lég-szelepekbe.
- Amikor ezt a készüléket használja, ügyeljen rá, hogy egyenletes felületre helyezze, a szélétől távol. Ügyeljen rá, hogy legalább 10 cm-re legyen a faltól, és hogy a légszelepek ne legyenek eltömödve. Ne tegye konyhai felső szekrények alá.
- Az indukciós hely megfelelő és biztonságos üzemeltetése céljából ügyeljen rá, hogy a tál alja és a hőmérséklet érzékelők tiszták és szárazak legyenek főzés előtt.
- Mind minden indukciós készülék esetében ne tegyen hitelkártyákat, mágneses hordozókat vagy érzékeny elektronikus készüléket a tűzhely közelébe használat közben.
- Ne használja a készüléket mélyhűtőt ételekhez.
- Elfogyasztás előtt minden ügyeljen rá, hogy az étel alaposan meg legyen főzve.
- Az élelmiszer a főzés után hamarosan meg kell enni, vagy hagyni kell gyorsan lehűlni, majd lehetőség szerint mielőbb a hűtőbe kell tenni.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek (a gyermeket is beleértve), akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentális téren korlátozottak, illetve amennyiben nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha egy, a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy arra vonatkozóan utasításokkal látta el őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

Az áramcsatlakozóba való bedugasztás előtt

- Ügyeljen rá, hogy a táphálózat ugyanaz legyen, mint ami a készüléke alján van feltüntetve.
- Ez a készülék megfelel a 2004/108/EK számú, az elektromágneses zavarvédelemről szóló EK Irányelvnek és a 2004.10.24-ei 1935/2004 számú, élelmiszerrel érintkezésre szánt anyagokkal kapcsolatos EK jogszabálynak.

A használatba vétel előtt

Mosogassa el az alkatrészeket: lásd a 142. oldalon az „Ápolás és tisztítás” c. részt.

bevezetés

Köszönjük, hogy Kenwood Cooking Chef konyhagépet vásárolt, reméljük, hosszú évekig használni tudja.

A Kenwood közel 60 éves tapasztalatokkal és szakértelemmel rendelkezik a konyhagépeink fejlesztése terén, és a hozzávaló toldatok széles skáláját kínáljuk. A Kenwood Chef konyhagépek arról ismertek, hogy egy étel-mixernél sokkal több lehetőséget nyújtanak.

A Cooking Chef fejlesztésében a Chef jól ismert sokoldalúságát még egy lépéssel megtoldottuk, közvetlenül a keverőtől alatt biztosítjuk az integrált Indukciós Főzést. Most élvezheti a szokásos „hidegtál” készítéshez a bolygókeres mixelés minden előnyét, amikor a kedvenc tortáit, süteményeit és tésztáit készíti, s ez kiegészül a bolygókeres mixeléssel kombinált tálban közvetlenül történő melegítés és főzés előnyeivel. A lehetőségek végtelenek.

A Kenwood Cooking Chef az optimális toldataival valóban komplett élelmiszerkészítési rendszert alkot.

Erős. Megbízható. Változatos. Kenwood.

Mit jelent az Indukciós Főzés és hogyan működik?

Az induktiós főzés egy olyan fejlettebb főzési mód, amely az elektromágneses indukció elvére épül. Amikor elektromos áram halad át egy réztekercsen az induktiós főzési területen, ez elektromágneses mezőt hoz létre. Amikor a Cooking Chef tál zárt helyzetben van, az áramkör zár a tál aljában lévő rozsdamentes acél speciális rétegével érintkezve. Ez pedig nagymennyiségű hőenergiát termel, amely áthalad a tál tartalmán, s így felmelegíti az ételt.

Az induktiós főzés rendkívül energia-hatékony, mert csak a tál aljában termel hőt. Az egyéb hőátadási módszerek, pl. a gázegők, a hőenergia csaknem 50 %-át elfecsérlik a lábos oldalai körül. Valóban, az Ön Cooking Chef készülékén a főzési terület csak a főzés alatt és közvetlenül utána érződik melegnek, mert a hőt átveszi a tál tartalma. Mindez azt jelenti, hogy az induktiós főzés igen hatékony, kiválóan biztonságos és nagyon tiszta.

A Kenwood Cooking Chef-jének főzési működése hasonló a gázegőre helyezett serpenyőjéhez. További előnyt jelent, hogy a Chef automatikusan elkeveri az ételt, és szabályozza a főzési hőmérsékletet az Ön pontos követelményei szerint, így nyugodtan otthagytatja, és végezhet egyéb konyhai munkákat.

A Cooking Chef az induktiós melegítési technológiát rendkívül hatékonyan alkalmazza. Amikor összehasonlítjuk a gáz vagy elektromos főzőlapon történő főzéssel, látni fogja, hogy a főzési idő csökkent, illetve, hogy alacsonyabb hőmérsékleten tud főzni. Ezt is figyelembe kell venni a készülék használatba vételekor, vagy egy új recept kipróbálásakor. Ügyeljen rá, hogy ha magas hőmérsékleten kezdi a főzést, figyelnie kell, és csökkentenie kell a hőt, amikor szükséges, nehogy megégyjen és a tálhoz ragadjon az étel, éppen úgy, mint ahogy a serpenyőben történne. Általában a Cooking Chef a lehető legrövidebb idő alatt automatikusan felmelegíti az ételt a kívánt hőmérsékletre. Ezért nem szükséges magasabbra állítani a hőmérséklet szabályozót, ha csökkenteni szeretné a főzési időt. Ekkor figyelnie kell a keverések gyakoriságának beállítására is. Amikor magasabb hőmérsékleten főz, szükségesnek találhatja az állandó keverésre való beállítást (1). A keverési beállítások (2) igen (3) hasznosak az étel konzisztenciájának fenntartása érdekében, amikor hosszabb időn át főz lassú tűzön való párolással.

A megfelelő tál kiválasztása is fontos ebben a szakaszban. E füzetben a továbbiakban javaslatot teszünk mindenek között eszköz esetében a legalkalmasabb felhasználásra, és a gyakorlás során hamarosan megérzi, melyik a legjobb az egyes feladatokhoz. Főzés közben azt tapasztalja, hogy a magas hőmérsékletű rugalmas habverő a legjobban a szószok és krémek sima konzisztenciájának elérésére használható, míg a keverőszék akkor jobb, ha olyan ételeket készít, amelynek szilárdabb konzisztenciát kell tartania, pl. párolt étellek, raguk, serpenyős ragu stb. részére. A receptkönyvünk a legjobb eszközöket ajánlja mindenek részére, és azt is tapasztalhatja, hogy jobb eredményeket ér el, ha cserélgeti az eszközöket a különböző folyamatokhoz az étel készítése során.

Főzés közben és közvetlenül utána a tál, a kiömlés elleni védelem és a tálban használt eszköz forró – ugyanúgy, mint amilyen a lábosa lenne. Kérjük, legyen óvatos ezek bármelyikének használatakor, arról se feledkezzen el, hogy a főzési folyamat gőzt termel, tehát vegye figyelembe a gőz lecsapódását, amikor belenéz a tálba, felemeli az ételcsuszda fedelét, vagy a Cooking Chef/készülék fejét, hogy megvizsgálja a tálat vagy belenyúljon. Másokat is figyelmeztetnie kell a konyhagép használata közben, hogy forró, s legyenek óvatosak. A forró alkatrészek érintésekor vagy eltávolításakor célszerű sütőkesztyűt viselni, és a tálat csak a mellékelt kesztyű segítségével áthelyezni. A munkafelületet védő alátétet is hasznos eszköznek találja a hőérzékeny felületek védelmére.

Folyadékok vagy nagy víztartalmú élelmiszerök melegítésekor a hőmérsékleti érték leolvasásának pontossága általában +/- 5°C-on belül marad. A hőmérséklet kijelző és szabályozó eszköz pontossága nagymértékben függ a tálban lévő tartalom konzisztenciájától, a tálban lévő tartalom mennyiségtől, a keverési gyakoriságtól és a tálban alkalmazott eszközötől. Ez ismét hasonlít a főzőlapon történő főzéshez, pl. amikor nagy mennyiségű élelmiszeret helyez egy nagy lábosba, és felmelegíti, de nem keveri el alaposan. Az étel a lábos alján forró lesz, sőt meg is ég, míg a tetejéhez közel sokkal hidegebb.

A hőmérséklet kijelzőn túl a készüléken van egy kis kék LED lámpa. Ez villog, amíg a készülék eléri a kiválasztott hőmérsékletet. Önnek azonban tudnia kell, hogy ha további alkotóelemeket tesz a tálba, a kék LED lámpa ismét villogni kezd, mivel a tálban lévő tartalom hőmérsékletét csökkentették a hideg alkotóelemek. Azt is észreveheti, hogy a folyamatosan égő lámpa villogni kezd, ha a keverési gyakoriság nőtt.

Hamar meg fogja állapítani, hogy a Kenwood Cooking Chef készülék egyszerűen használható, és segíti a napi ételkészítés könnyűvé tételeit.

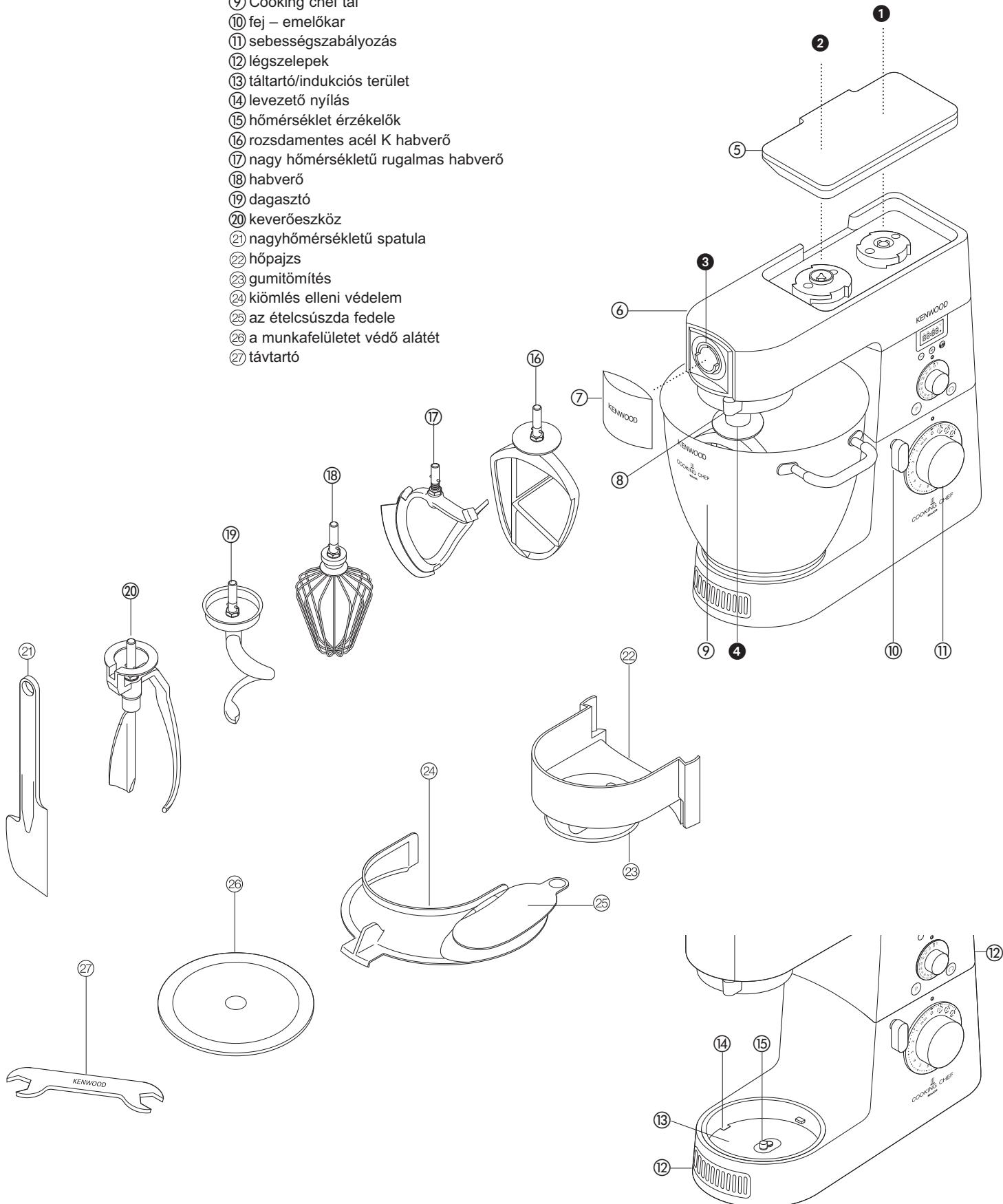
Ismerje meg a Kenwood Cooking Chef-et

Toldat csatlakozó aljzatok

- ① nagysebességű aljzat
- ② közepes sebességű aljzat
- ③ alacsony sebességű aljzat
- ④ toldat csatlakozó aljzat

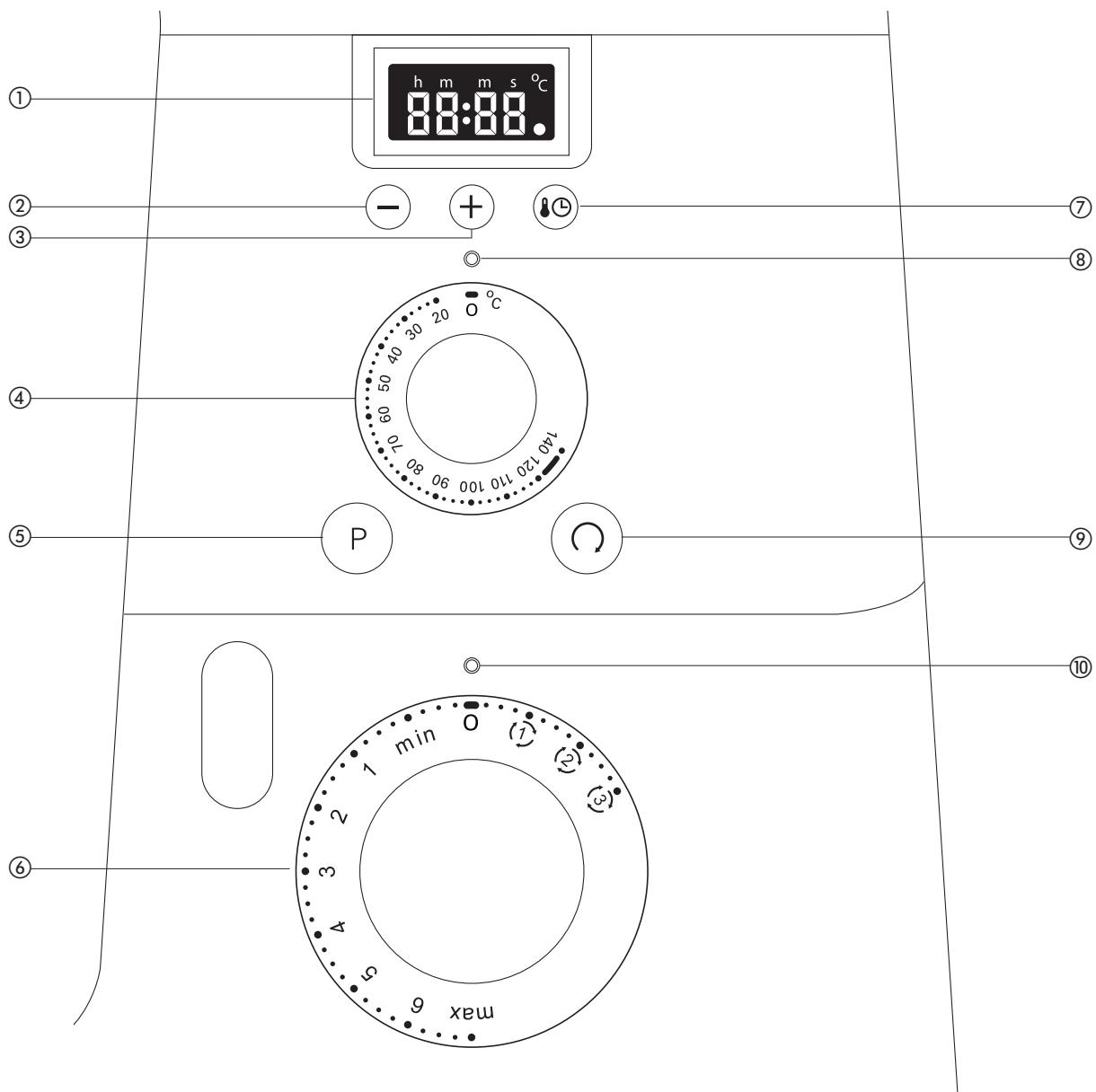
A mixer

- ⑤ közepes/nagysebességű aljzat fedele
- ⑥ mixer fej
- ⑦ alacsony sebességű aljzat fedele
- ⑧ alacsony sebességű aljzat karja
- ⑨ Cooking chef tál
- ⑩ fej – emelőkar
- ⑪ sebességszabályozás
- ⑫ légszelepek
- ⑬ tálartó/indukciós terület
- ⑭ levezető nyílás
- ⑮ hőmérséklet érzékelők
- ⑯ rozsdamentes acél K habverő
- ⑰ nagy hőmérsékletű rugalmas habverő
- ⑱ habverő
- ⑲ dagasztó
- ⑳ keverőeszköz
- ㉑ nagyhőmérsékletű spatula
- ㉒ hőpajzs
- ㉓ gumitömítés
- ㉔ kiömlés elleni védelem
- ㉕ az ételcsúszda fedele
- ㉖ a munkafelületet védő alátét
- ㉗ távtartó



vezérlő pult

- ① időkapcsoló/hőmérséklet kijelző
- ② időkapcsoló csökkentő gomb
- ③ időkapcsoló növelő gomb
- ④ hőmérséklet szabályozó
- ⑤ impulzus gomb/nagysebességű/magas hőmérsékletű habverő gomb
- ⑥ sebességszabályozó
- ⑦ időkapcsoló/hőmérséklet választó gomb
- ⑧ hőmérséklet jelző lámpa
- ⑨ bekeverő gomb
- ⑩ sebességszabályozó jelzőlámpa



az eszközök magasságának szabályozása

Lásd a 134. oldalon hogyan kell összeállítani mixert.

habverő, rozsdamentes acél K habverő, keverőszköz

A legjobb teljesítmény elérése céljából a habverőnek, a K habverőnek és a keverőszköznek **szinte** érintkeznie kell a tál ① aljával. Szükség esetén a mellékelt távtartóval állítsa be a magasságot.

Ebben a sorrendben:

- 1 Húzza ki a készüléket a csatlakozó aljzatból.
- 2 Emelje fel a mixer fejet és tegye be a habverőt vagy a keverőszközt.
- 3 Engedje le a mixer fejet. Ha a hézagot állítani kell, emelje fel a mixer fejet és vegye le az eszközt.
- 4 A mellékelt távtartóval lazítsa meg az anyát ② elég ahhoz, hogy állítható legyen a tengely ③. Ha közelebb akarja hozni az eszközt a tál aljához, fordítsa el a tengelyt az óramutató járásával ellenétes irányban. Ha távolítani akarja az eszközt a tál aljától, fordítsa el a tengelyt az óramutató járásával megegyező irányban.
- 5 Húzza meg újra az anyát.
- 6 Tegye az eszközt a mixerre és engedje le a mixer fejet. (Ellenőrizze a helyzetét, lásd a fenti pontokat.)
- 7 Szükség esetén ismételje meg a fenti lépéseket, amíg az eszköz pontosan áll a helyén. Ha ezt elérte, húzza meg az anyát biztonságosan.

magas hőmérsékletű rugalmas habverő – ennek az eszköznek éppen hogy csak érintkeznie kell a tál aljával.

tésztadagasztó – ez az eszköz gyárilag van beállítva, és beállítást nem igényel.

A kiömlés elleni védelem felszerelése és használata, összeszerelés

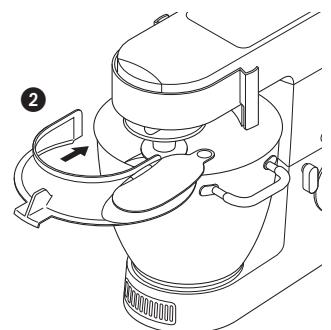
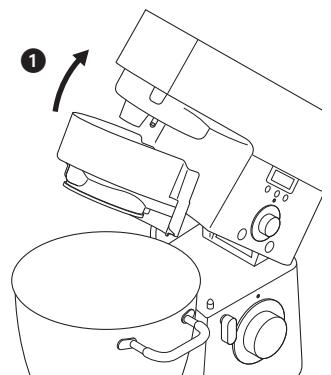
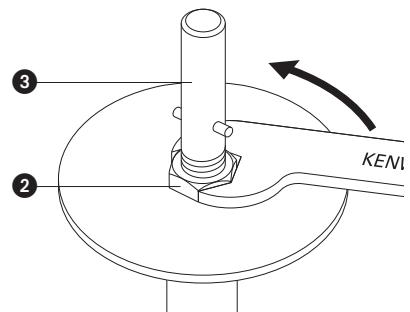
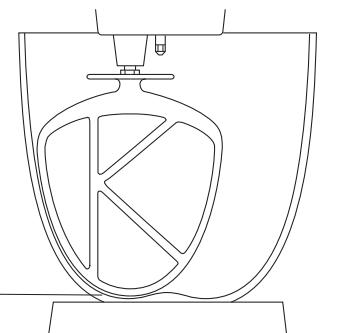
A kiömlés elleni védelem 2 darabból áll: a hőpajzs ből és a kiömlés elleni védelemből.

A hőpajzsot főzés közben kell felszerelni, különben a mixer nem működik, és az E:03 hibakód jelenik meg. A hőpajzs védi a mixer fejet a főzés közben keletkező gőztől.

Szükséges, hogy a hőpajzs és a kiömlés elleni védelem a helyén legyen, hogy a tálban tartsa az alkotóelemeket, azaz, amikor olyan könnyű alkotóelemeket kever, mint a liszt és a porcukor, vagy ha olyan alkotóelemeket főz, amelyek nedvességtartalmát a tálban kell tartani. A kiömlés elleni védelem nem helyezhető a tálra csak akkor, ha a hőpajzzsal együtt használja.

- 1 Emelje fel a mixer fejet ütközésig.
- 2 Nyomja a hőpajzsot felfelé a mixer fej ① aljába, amíg teljesen a helyére nem kerül. A hőpajzs sosem használható a megfelelően behelyezett gumitömítés nélkül.
- 3 Tegye a tálat az aljára.
- 4 Engedje le a mixer fejet.
- 5 Tegye a kiömlés elleni védelmet a tál peremére, majd csúsztassa előre, amíg teljesen a helyére nem kerül ②.
- Keverés közben az alkotóelemek közvetlenül betölthetők a tálba az ételcsízdán át.
- 6 A kiömlés elleni védelem eltávolítása céljából egyszerűen csúsztassa le a készülékről.
- 7 A hőpajzs eltávolítása céljából emelje fel a mixer fejet ütközésig. Vegye le az eszközt, majd húzza lefelé a hőpajzsot a mixer fej aljáról.

Megjegyzés: Csak akkor tegye a helyére vagy vegye le a kiömlés elleni védelmet, ha a mixer fej zárt helyzetben van.



a mixer

keverési eszközök és néhány használati mód

- K-habverő • Torta, sütemény, tészta, jégkrém, töltelék, ekler fánk és törtkrumpli készítéséhez.
- habverő • Tojás, krém, felvert híg tészta, zsírtalan piskóták, habcsók, sajttorta, krémek, szuflék készítéséhez. Ne használja a habverőt nehéz keverékekhez (pl. zsíros és cukros krémekhez) – meghibásodhat.
- tesztadagasztó • Csak élesztős tésztákhoz
- nagy hőmérsékletű rugalmas habverő • Számos főzési műveletre alkalmas, különösen sodókhöz, tojások felveréséhez és szószok készítéséhez. Ideális keverés közben a tál oldaláról mind a forró, mind a hideg keverékek lekaparásához. Alkalmas roston sütött zöldségekhez is.
- keverő eszköz • Főzés közben jól használható az étel konziszenciájának fenntartására, pl. csirke, hal, zöldségek és gyümölcs esetén.

a mixernek használata

A mixer használata előtt ügyeljen rá, hogy a hőmérséklet és a sebesség szabályozó kikapcsolt „O” helyzetben legyen.

- 1 Fordítsa el a fejet emelő kart az óramutató járásával megegyező irányban ① és emelje fel a mixer fejet ütközésig.

- az eszköz behelyezése 2 Tegye az eszközt az aljzatba, a horonyban lévő tengelycsapra, majd fordítsa el ütközésig a ② helyzetbe.

keverő eszköz – a keverő eszköz behelyezéséhez tegye a tengelyt az aljzatba, majd hozza egy vonalba a hosszabbításon lévő nyílást úgy, hogy a mixer fej alsó részén lévő fémcsap alatt helyezkedjen el. Fogja meg a kereket, és fordítsa el úgy, hogy a tengelycsap a horony alá kerüljön, majd nyomja fel, és fordítsa el ütközésig a ③ helyzetbe.

- 3 A tál ráhelyezése az aljára – nyomja le és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban ④.

- 4 A mixer fej leeresztéséhez kissé emelje fel, majd fordítsa el a fejet emelő kart az óramutató járásával megegyező irányban. Engedje le ütközésig.

- Az eszköz levétele • Fordítva végezze el a fenti 2. lépést. (Mindig használjon sűtőkesztyűt főzés után az eszközök levételére.)

- 5 Csatlakoztassa a mixert a táphálózathoz. A sebesség és hőmérsékletjelző lámpák rövid ideig világítanak. A kijelzőn **BB:BB** látható, majd ez eltűnik, és megjelenik a táplálást jelző lámpa .

- 6 A sebességszabályozót fordítsa el a kívánt állásba (lásd a 135. oldalon az ajánlásokat), a mixer beindul, és a sebességszabályozó jelzőlámpa villog. Az időkapcsoló 1 másodperces időközökben számít. A sebesség bármikor módosítható a mixer működése közben.

- 7 Állítsa le a mixert a sebességszabályozó „O” helyzetbe való kikapcsolásával.

Fontos – Ha bármikor a mixer fej működés közben felemelkedik, a mixer automatikusan leáll és pittyegő hangot ad, és nem indul újra, míg a mixer fej leeresztve marad. Az újraindításhoz a mixer sebességszabályozó kapcsolóját fordítsa el „O” kikapcsolt helyzetbe, majd ismét válassza ki az egyik sebességet.

impulzus gomb

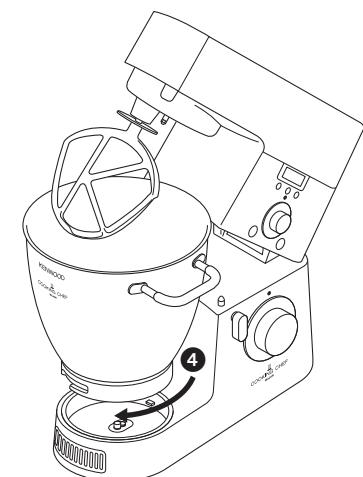
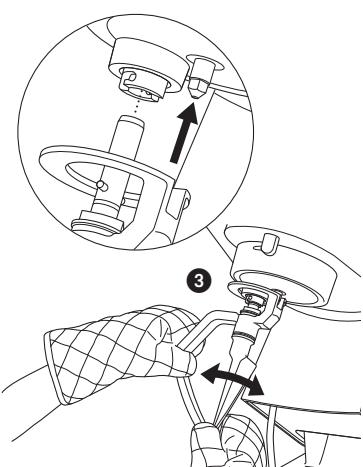
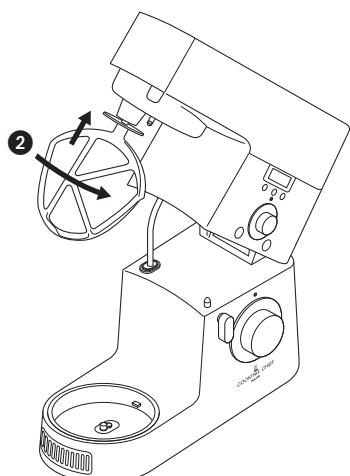
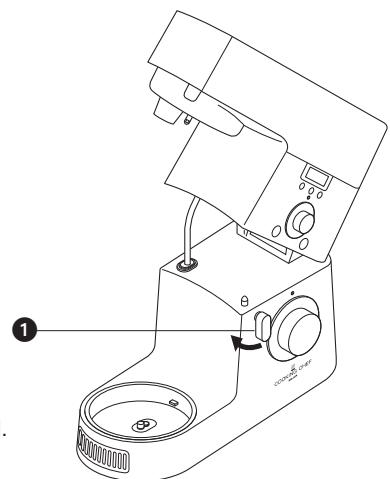
Az impulzus gomb csak akkor használható, ha a sebességszabályozó „O” kikapcsolt helyzetben van.

Az impulzus kiválasztásához nyomja le az impulzus gombot ⑤, és a mixer addig működik maximális sebességen, amíg a gombot ebben a pozícióban lenyomva tartja. Ha a tál tartalma 60°C fölé emelkedik, a sebesség fokozatosan nő. Ez pittyegő hanggal jár együtt, és a sebesség- és hőmérsékletjelző lámpák gyorsan villognak.

bekeverő gomb

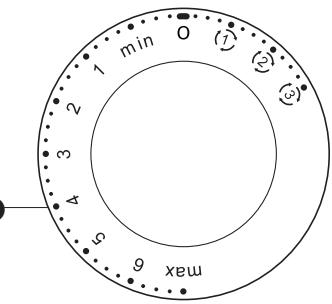
Nyomja le és engedje fel a bekeverő gombot ⑥ és a mixer automatikusan működik minimális sebességen 2 fordulaton át, majd leáll. A gomb hosszabb működésre is lenyomható, vagy ismételten is lenyomható, ahogyan szükséges az alkotóelemek kombinálása céljából.

Megjegyzés: Ha a bekeverő gomb le van nyomva, miközben a motor működik, a szabványos bekeverési funkciót végzi, majd visszatér a kiválasztott sebességre.



sebességszabályozó ⑤

Az alábbi sebességek csak útmutatóul szolgálnak, és nagymértékben függnek a keverésre kerülő alkotóelemek mennyiségétől és hőmérsékletétől stb. Fordítsa el a sebességszabályozót az óramutató járásával ellentétes irányban a „min”-„max” sebességtartományban valamelyik sebességre.



- K-habverő • **zsíros és cukros krémek** készítését a „min” beállítással kezdje, fokozatosan növelve a „max”-ra,
- **tojások felverése krémes keverékké** 4 – „max”.
 - **bekeverés lisztbe, gyümölcsbe stb.** „min” – 1
 - **a „minden egyben” torta** készítése minimális sebességen kezdődik, fokozatosan növelve „max”-ra
 - **zsír belemorzsolása a lisztbe** „min” – 2.

magas hőmérsékletű, rugalmas • **zsíros és cukros krém** készítése „min” beállításon kezdődik, fokozatosan növelve 3-ra.

- keverő habverő • **a tál oldaláról mind a forró, mind a hideg keverékek lekaparása** „min” beállításon kezdődik, fokozatosan növelve 3-ra
- roston sült zöldségek, rizottó és polenta keverése stb., használja az (1) fokozatot.
 - habverő • Fokozatosan növelte „max”-ra.
- tésztadagasztó • Kezdje „min” beállításon, fokozatosan növelte 1-re.
- keverő eszköz • Csak keverési beállításokhoz (1), (2), (3) használja.

keverési beállítások

A keverési beállítások kiválasztása céljából fordítsa el a sebességszabályozót az óramutató járásával ellentétes irányban. Ez akkor a legalkalmasabb, amikor a mixert főzési módban használja. Ne feledje, a keverési sebesség használatához minden kimenő fedeleket le kell zárnai.

- (1) – Akkor használja ezt a beállítást, amikor állandó lassú sebesség szükséges, pl. szószok keverésekor.
- (2) – Ha a sebességszabályozó ebben a helyzetben van, a mixer szakaszosan működik alacsony sebességen minden 5 másodpercben kb. 2 fordulatot téve.
- (3) – Ha a sebességszabályozó ebben a helyzetben van, a mixer szakaszosan működik alacsony sebességen minden 30 másodpercben egyszer, ez serpenyős raguk keverésére stb. alkalmas.

Állítsa vissza a sebességszabályozót „O” kikapcsolt helyzetbe a művelet leállításához.

Megjegyzés:

- Amikor kiválasztja a sebességet, a sebességet mutató lámpa villogni fog.
- Szabályos időközönként erős hang hallható a készülékből használat közben. Ez normális.

a mixer használata ételkészítéshez

FONTOS

- Ügyeljen rá, hogy az indukciós terület, a hőmérséklet érzékelők és a tál aljának külső felülete tiszta legyen. Ennek elmulasztása befolyást gyakorol a hőérzékelőre, ennek következtében gyenge lesz a főzési teljesítmény.
- Ellenőrizze, hogy minden aljzat fedele, a hőpajzsot is beleértve, a helyén van-e. Ha nincsenek megfelelően a helyükön, a melegítési funkció nem fog működni.
- Mindig használjon sütőkesztyűt főzés után a tál és az eszközök eltávolítására.

1 A mixer összeszerelése a 134. oldalon közölt utasításokat követve.

2 Fordítsa el a hőmérséklet szabályozót a kívánt hőmérsékletre.

- **A melegítés csak akkor kezdődik, ha a sebességet kiválasztotta.**

3 Fordítsa el a sebességszabályozót a kívánt sebességre, amely bekapcsolja a motort és a fűtőkészüléket. Mindkét jelzőlámpa villogni fog.

4 Ha elérte a beállított hőmérsékletet, a hőmérséklet jelző lámpa folyamatosan ég.

Bár főzés közben a lámpa villogni fog, ha a hőmérsékletváltozások arra utalnak, hogy a mixer próbálja fenntartani a beállított hőmérsékletet (kérjük, olvassa el a 129. oldalon az utasítást).

- Ha a tál hőmérséklete meghaladja a 60°C-t, biztonsági okokból a sebesség automatikusan korlátozódik, még akkor is, ha nagyobb sebességet választott ki. A sebesség nem nő automatikusan, amikor a hőmérséklet 60°C alá csökken. Előbb a sebességszabályozót ki kell kapcsolni, és újra ki kell választani a kívánt sebességet.
 - Megjegyzés: minden alkalommal, amikor lenyomja az időkapcsolót/hőmérséklet választókapcsolót, a kijelző váltakozva mutatja az időkapcsolót és a tál tartalmának hőmérsékletét.
- 5 A keverési és a melegítési eljárás leállításához vagy szüneteltetéséhez fordítsa el a sebességkapcsolót „O” kikapcsolt helyzetbe. A művelet folytatásához válasszon ki egy sebességet.

Ötletek

- **Egyes receptek, különösen nagy víztartalmú alkotóelemek esetén, nem érik el a 100°C feletti főzési hőmérsékletet (ez a víz forráspontja).**
- Főzés közben a tálba alkotóelemek hozzáadásakor vegye kisebbre a sebességet, s lassan és egyenletesen adagolja be az alkotóelemeket.
- Szószok gyors felmelegítéséhez használja a folyamatos keverési beállítást (D).
- Esetleg az ételkészítés közben a különböző eljárásokhoz a toldatok cseréjével jobb eredményeket érhet el, pl. a magas hőmérsékletű rugalmas keverő habverőt használja zöldségek pirítására, majd a keverő eszközöt a vörös és fehér húsok főzése közben.
- Ha főzés közben kiömlés elleni védelmet használ, mindig vegye le, mielőtt felemeli a mixer fejet. Ügyeljen a kiömlés elleni védelmen és a hőpajzson lecsapódott gőzre.
- Amikor felemeli a mixer fejet, emelje lassan, és hagyja, hogy a hőpajzs alatt lévő minden folyadék visszafolyjon a tálba.
- Hárrom keverési funkció áll rendelkezésre, amely lehetővé teszi Önnek az egyes receptekhez a megfelelő mértékű keverés kiválasztását. Egyes receptek állandó keverést igényelnek azért, hogy az alkotóelemek ne tapadjanak a tál aljára, míg mások inkább szakaszos keverést írnak elő az étel konzisztenciájának fenntartása céljából.
- Az optimális teljesítmény céljából az eszközök magasságát állítsa be a 133. oldalon ajánlottak szerint.
- A maximális főzési idő 3 óra, amely idő után a mixer automatikusan kikapcsol.
- Ételt fel lehet melegíteni a helyére tett eszköz nélkül is, de ki kell választani a sebességet. Ez előnyös lehet élelmiszerek, pl. vaj, csokoládé kiömlésztásakor.
- minden alkalommal, amikor az időkapcsolót/hőmérséklet választókapcsolót lenyomja, a kijelző váltakozva mutatja a főzési időt és az adott ponton elért hőmérsékletet.

Nagysebességű, magas hőmérsékletű habverő szabályozás

60°C feletti hőmérsékleten nagy sebességgel habverővel történő keveréshez fordítsa el a sebességszabályozót a kívánt sebességre, és nyomja le és tartsa lenyomva az impulzus gombot. Ez pittyegő hangjelzéssel jár, és a sebesség és hőmérsékletjelző lámpák gyorsan villognak. A habverő sebessége lassan nő a kiválasztott sebesség eléréséig. Ismételje meg az eljárást a sebesség további növelése céljából. Csökkentheti a habverő sebességét vagy kikapcsolhatja a mixert a szokásos módon.

E funkció CSAK habverővel használható. Nem lépheti túl a maximum 3 literes főzési kapacitást, és ügyelnie kell rá, hogy a kiömlés elleni védelem a helyén legyen. A készülék nem hagyható felügyelet nélkül.

főzés után

- Legyen óvatos, amikor a mixert kezeli vagy bármely részéhez ér, főzési módban vagy főzés után, KÜLÖNÖSEN A TÁL, A KIÖMLÉS ELLENI VÉDELEM ÉS AZ ESZKÖZÖK FORRÓK maradnak egy ideig a készülék kikapcsolása után is. A fogók segítségével vegye ki és tegye át a tálat. Használjon sütőkesztyűt, amikor a forró tálat és a forró keverési eszközöket kezeli.
- A tál alja hosszú ideig forró marad a melegítés leállítása után is. Legyen óvatos kezelés közben, és használja a munkafelületet védő mellékelt alátétet a hőérzékeny felületek védelme céljából.

kijelző

A biztonsága érdekében a mixer 5 külön biztonsági érzékelővel van felszerelve, amelyek a mixer főzési módban való használata során működnek. Ha a mixer be van kapcsolva, és a biztonsági érzékelő aktiválva van, az időkapcsoló/hőmérséklet kijelző hibaüzenetet mutat, például „E:01”. Ez pittyegő hangjelzéssel jár, és a mixer nem működik. Vizsgálja meg az alábbi hibaüzeneteket:

Hibaüzenet	Leírás	Megoldás
E:01	A készülék feje felemelt helyzetben van. Ha a fej felemelkedik, a biztonsági érzékelő kikapcsolja a motort és a fűtőkészüléket. Ha a sebességszabályozó nem „O” helyzetben, azaz kikapcsolt helyzetben van, hanem más beállításra van elfordítva, amikor a fej felemelkedik, ez az üzenet jelenik meg, és a motor nem kapcsolódik be.	Zárja le a fejet. Fordítsa el a sebességszabályoz „O” helyzetbe, majd válassza ki a kívánt sebességet.
E:02	A Cooking Chef tál nincs a helyén. A melegítési funkció csak akkor működik, ha a Cooking tálat használja. A tálat pontosan kell a helyére tenni. A biztonsági érzékelők észlelik, ha nem a megfelelő tál van odatéve, vagy ha a tál nincs a megfelelő helyzetben.	Ügyeljen rá, hogy a Cooking Chef tálat használja. Ellenőrizze, hogy a tál megfelelően a helyén van-e. Fordítsa el a sebességszabályoz „O” helyzetbe, majd válassza ki a kívánt sebességet.
E:03	A hőpajzs nincs a helyén. A melegítési funkció nem működik, ha a hőpajzs nincs megfelelően a helyére téve.	Ügyeljen rá, hogy a hőpajzs a helyén legyen. Fordítsa el a sebességszabályoz „O” helyzetbe, majd válassza ki a kívánt sebességet.
E:04	Az alacsony sebességű aljzat és a nagysebességű/közepes sebességű aljzat fedele nincs a helyén. E fedelek biztonsági érzékelőkkel vannak ellátva. Ha a fedelek nincsenek a helyükön, a melegítés kikapcsolódik, és ha keverési funkció van kiválasztva, a motor folyamatosan működik. A minimum és maximum közötti keverési sebesség folyamatosan működik.	Ügyeljen arra, hogy minden fedél megfelelően a helyén legyen. Fordítsa el a sebességszabályoz „O” helyzetbe, majd válassza ki a kívánt sebességet.
E:09	Hőmérsékletérzékelő probléma. Ha a fűtőkészülék szabályozója érzékel, hogy a tál hőmérséklete magasabb, mint ami a szokásos használat közben elvárható, a motor és a fűtőkészülék automatikusan kikapcsolódik.	Fordítsa el a sebességszabályoz „O” helyzetbe, húzza ki a készülék csatlakozó dugóját, és engedje lehűlni. Ellenőrizze, hogy a tál alja és a hőmérsékletérzékelők tiszták-e. Újra dugaszolja vissza a dugót, és kapcsolja be szokás szerint.
E:10	Motor sebességével vagy túlmelegedéssel kapcsolatos probléma. Ha a motor leáll, vagy túlforrósodik, a szabályozó rendszer automatikusan lekapcsolja a motort és a fűtőkészüléket.	Fordítsa el a sebességszabályoz „O” helyzetbe, és húzza ki a készülék csatlakozó dugóját. Távolítsa el minden akadályt, ami miatt a motor leáll. Ügyeljen rá, hogy minden légszelep akadálymentes legyen. Dugaszolja be és kapcsolja be.

Ha ezek vagy bármely más hibakód továbbra is látható a kijelzőn, forduljon a Kenwood Ügyfélszolgálathoz.

A visszaszámlálási időkapcsoló használata

Az időkapcsoló mind főzési, mind nem főzési üzemmódban használható. Ha nem választotta ki a visszaszámlálási időt, az időkapcsoló automatikusan számlál 1 másodperces időközökben, amíg a mixer működik. A maximális üzemiidő 3 óra.

- 1 Csatlakoztassa a mixert a táphálózatba. A kijelzőn röviden **88:88** látható, majd ez eltűnik, s a táplálás jelzése jelenik meg .
- 2 Nyomja le vagy a + vagy a – gombot, és a kijelzőn a 0:00 látható.
- 3 Nyomja le vagy a + vagy a – gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a kívánt idő. Az időkapcsoló 5 másodperces időközönként számlál. Ha a gombot folyamatosan lenyomja, a számok gyorsabban változnak, amíg lenyomva tartja. Maximum 3 óra állítható be.
Megjegyzés: Ha a + gombot nyomta le, amikor az időkapcsoló 3:00 időt mutat, a kijelzett idő átvált 0:00-ra. Ha a – gombot nyomta le, amikor az időkapcsoló 0:00-t mutat, a kijelzett idő átvált 3:00-ra.
- 4 Fordítsa el a sebességszabályozót a kívánt sebességre, a mixer beindul, és az időkapcsoló 1 másodperces időközönként visszafelé számlál.
- A mixer működése bármikor leállítható a sebességszabályoz „O” helyzetbe való kikapcsolásával. Ez szünetelteti az időkapcsolót is. Az időkapcsoló továbbszámlál visszafelé, amikor a mixer újraindult.
- 5 A keverési eljárás automatikusan leáll, amikor letelt a teljes idő, és hangjelzés hallható 3 másodpercig. A kijelző 5 másodpercig villog, majd ez eltűnik, és a táplálást mutatja .

az időkapcsoló újraindítása

- 1 Nullázza le az időkapcsolót a + és – gomb egyidejű lenyomásával (a sebesség-szabályozónak „O” helyzetben kikapcsolva kell lennie).
- Ha a gép 10 percig nem műköött, az LCD kijelző és a háttérvilágítás „alvó üzemmódba” megy át, és minden kijelző kikapcsol. Ha bármely gombot vagy szabályozó gombot aktivál, a kijelző a korábbi formátumban indul újra.

maximális kapacitás

- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| csőben sült tézsza | • A liszt súlya: 910 g |
| sűrű élesztős tézsza | • A liszt súlya: 1,5 kg |
| | • Össz súly: 2,4 kg |
| lágy élesztős tézsza | • A liszt súlya: 2,6 kg |
| | • Össz súly: 5 kg |
| gyümölctorta keverék | • Össz súly: 4,55 kg |
| tojásfehérje | • 16 |
| főzési mód | • 3 liter |

általános tippek

- Állítsa le a keverést és gyakran kaparja le a tálat spatulával.
- A tojásokat szobahőmérsékleten lehet legjobban felverni.
- Tojásfehérje felverése előtt ügyeljen rá, hogy felverésre szolgáló edényben vagy tálban ne legyen zsír vagy tojássárgája.
- Hideg alkotóelemeket használjon a téstához, kivéve, ha a receptje más ír elő.

kenyérsütési szempontok

- fontos**
- Soha ne lépje túl a megadott maximális mennyiségeket - túlterhel a gépet.
 - Ha azt hallja, hogy a készülék nehezen működik, kapcsolja ki, vegye ki a tézsza felét, és külön készítse el a két felet.
 - Az alkotóelemek akkor keverednek el a legjobban, ha először a folyadékot tölti be.

hibakeresés főzés közben

Probléma	Ok	Megoldás
A mixer nem működik melegítési módban, és hibaüzenetet mutat, és figyelmeztető hangjelzést ad.	Az egyik biztonsági szenzor működésbe lépett.	<p>Lásd a 137. oldalon az üzenetekre hivatkozó táblázatot.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ügyeljen rá, hogy a fej alul és zárt helyzetben legyen. Ügyeljen rá, hogy minden aljzat fedele pontosan a helyén legyen. Ügyeljen rá, hogy a hőpajzs megfelelően a helyén legyen. Ügyeljen rá, hogy a cooking chef tál megfelelően a helyén legyen.
A hőmérsékletet kiválasztotta, de a tál tartalma nem melegszik (a hőmérsékletjelző lámpa nem ég).	A sebesség nincs kiválasztva.	Válassza ki a sebességet.
A mixer sebessége változik főzés közben.	A sebesség automatikusan korlátozódik, amikor a tál tartalma eléri a 60°C-t.	Ez biztonsági jellemző.
Az étel leég a tál alján.	<ol style="list-style-type: none"> A hőmérséklet beállítás esetleg túl magas. Nem megfelelő eszközt használt. A keverési funkció túl lassú. Az eszköz esetleg nincs elég alacsonyan a tálban. Az időkapcsoló túl hosszú időre van beállítva. Az érzékelő és/vagy a tál alja esetleg nem tiszta. 	<ol style="list-style-type: none"> Csökkentse a hőmérsékletet a tárcsán vagy főzön alacsonyabb hőmérsékleten. Vizsgálja meg, hogy a legmegfelelőbb eszközt használja-e. Növelje a keverési funkció gyakoriságát, vagy fokozza a folyamatos működést. Állítsa be az eszközt. Főzön rövidebb ideig (ügyelve rá, hogy az étel alaposan megfőjön). Ügyeljen rá, hogy ezeket a területeket tisztán és szárazan tartsa.
Nem tartható fenn az étel konzisztenciája.	<ol style="list-style-type: none"> A hőmérséklet túl magasra van kiválasztva. A keverési funkció túl gyors. Az alkotóelemek túl hosszú ideig vannak főzve. Nem megfelelő eszközt használt. 	<ol style="list-style-type: none"> Csökkentse a hőmérsékletet. Csökkentse a keverési sebességet. Csökkentse a főzési időt (ügyelve rá, hogy az étel alaposan megfőjön). Ellenőrizze, hogy a legmegfelelőbb eszközt használja-e.
Nem egyenletes keverési sebesség.	1 Az alkotóelemek túl nagyok, kemények vagy túl szilárdak.	<ol style="list-style-type: none"> Vágja az ételt kisebb darabokra, távolítsa el a magot a gyümölcsököt, lassan olvassa fel az alkotóelemeket a helyére tett eszköz nélkül (de ügyelve rá, hogy kiválassza a sebességet). A fej leeresztése után adagolja be az alkotóelemeket. Ellenőrizze, hogy a legmegfelelőbb eszközt használja-e.
Hideg alkotóelemeket adott forró keverékhez, de a hőmérséklet kijelző nem reagál gyorsan.	Ha a tál tartalma nincs alaposan elkeverve, akkor a tálban az ételek hőmérséklete eltérő.	<ol style="list-style-type: none"> Hagyjon időt az alkotóelemeknek az alapos elkeveredéshez. Növelje a keverési sebességet.
Nehéz lezárnai a mixer fejet, amikor étel van a tálban.	A szilárd alkotóelemek, például csokoládé a tál alján, megakadályozza, hogy a mixer fej a helyére kerüljön.	Az után adagolja be az alkotóelemeket, hogy leeresztette a mixer fejet.
A mixer folyamatosan működik, amikor a keverés (2) vagy keverés (3) van kiválasztva.	Az aljzatok fedelei nem megfelelően vannak lezárvva.	Ügyeljen rá, hogy a kimenetek fedelei a helyükön legyenek.
A motor sebessége korlátozott a toldatok használata közben.	Forró tálat helyezett be.	Távolítsa el a tálat, vagy hűtse le a tát 60°C alá.

kapható opcionális toldatok

A csomagban nem mellékelt toldat megvásárlásához lásd a Szerviz és ügyfélszolgálat c. részt.

tartozék tartozék kódja

lapostészta-készítő ① AT970A

további tésztakészítő toldatok
(nem látható) együtt kerül alkalmazásra AT970A-val

- AT971A tagliatelle
- AT972A tagliolini
- AT973A trenette
- AT974A spaghetti

a tésztakészítő ② AT910 maccheroni rigati formához használható

(12 opcionális forma és biscuit tésztakészítő is csatlakoztatható)

roto ételvágó ③ AT643 5 dobbal használható

gyümölcsprés ④ AT644

többfunkciós daráló ⑤ AT950A-nak finom, közepes és durva szűrője, kis és nagy kolbásztöltője és kebbe készítője van

többfunkciós daráló ⑥ AT955-nak finom, közepes és durva szűrője, kis és nagy kolbásztöltője és kebbe készítője van

gabona daráló ⑦ AT941A

ételekészítő toldat ⑧ AT647 6 vágótárcsa és egy vágókés

szeletelő ⑨ AT340 7 vágótárcsa

citromfacsaró ⑩ AT312

keverőeszköz ⑪ 1,5 l akril AT337, 1,6 literes hőálló üveg AT358, 1,5 l rozsdamentes acél AT339

mini daráló ⑫ AT320A 4 üvegkorsóval és 4 tároló dobozzával

folytonos gyümölcsléfacsaró ⑬ AT641

fagylaltgép ⑭ AT957A

burgonyahámozó ⑮ AT445

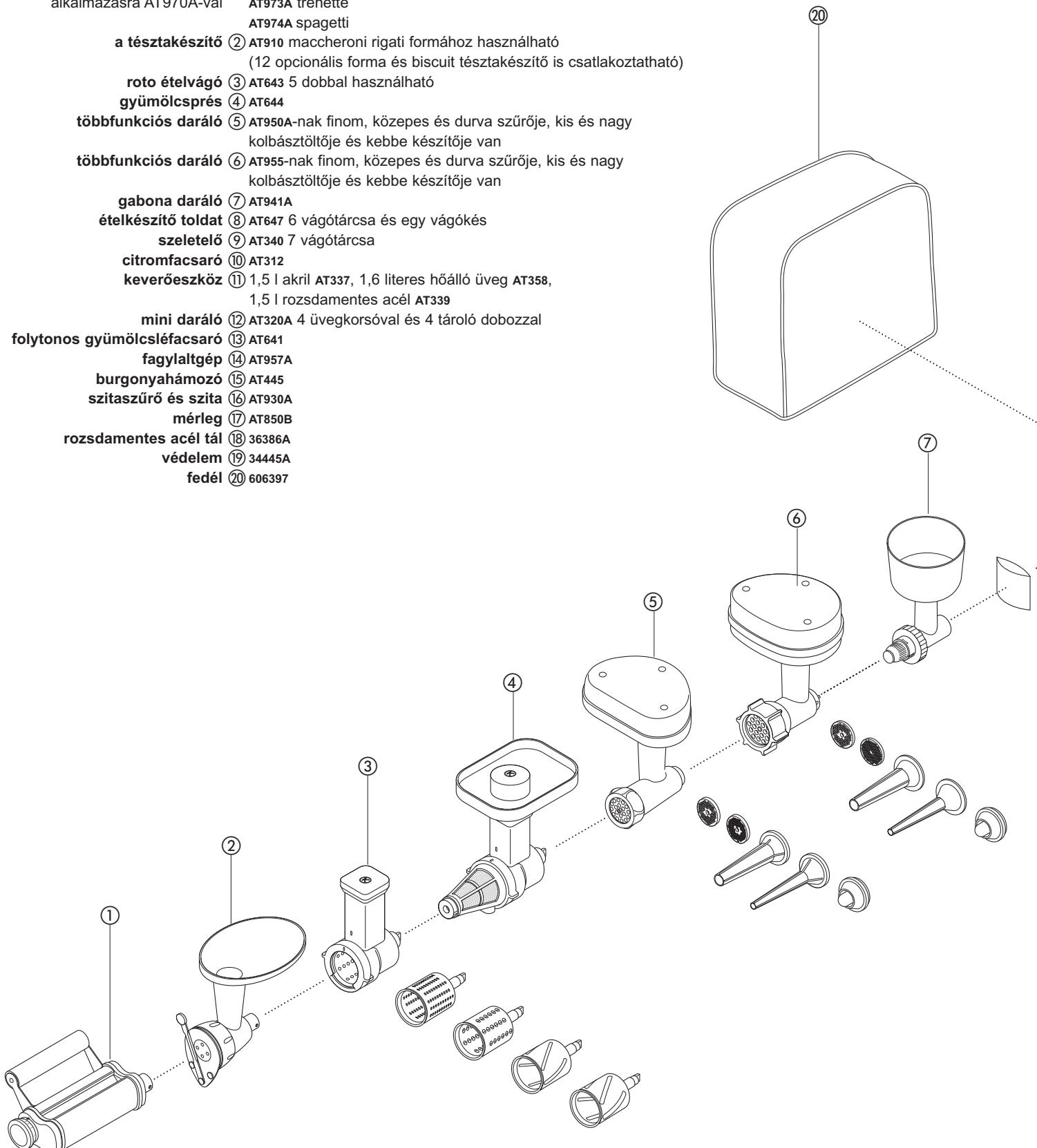
szitaszűrő és szita ⑯ AT930A

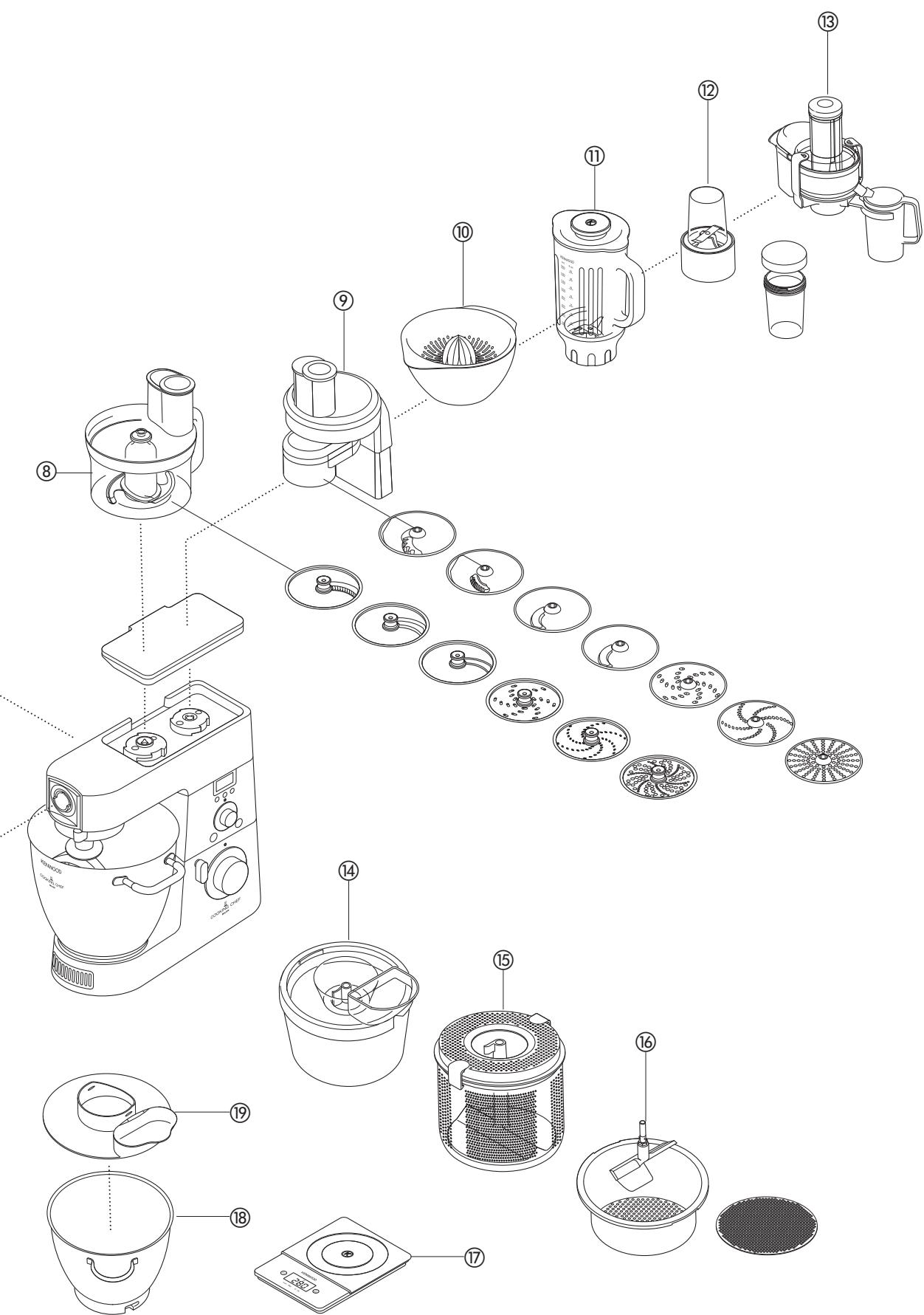
mérleg ⑰ AT850B

rozsdamentes acél tál ⑲ 36386A

védelem ⑲ 34445A

fedél ⑳ 606397

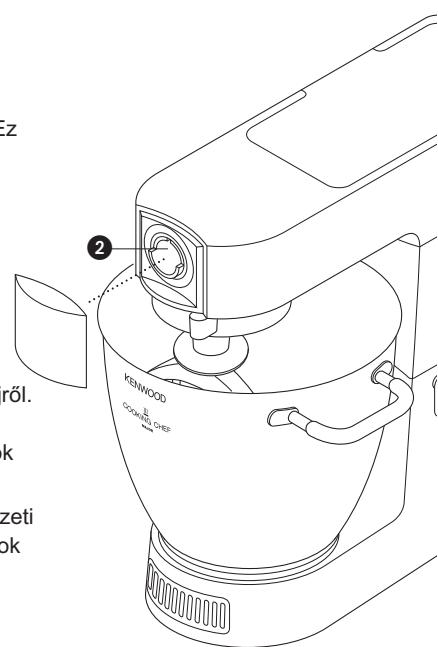




tisztítás és szerviz

Ápolás és karbantartás

- Mindig kapcsolja ki és húzza ki a csatlakozó dugót tisztítás előtt.
- A használatba vétel előtt egy kevés zsírt találhat az **aljzaton ②**. Ez normális, csak törölje le.
- A hőmérsékletérzékelők fémfelületei a kopás jeleit mutathatják a rendeltetésszerű használat során. Ez nem befolyásolja a termék teljesítményét.
- Használaton kívül ne hagyja a magas hőmérsékletű rugalmas habverőt a mixerre szerelve.



készülék, az aljzatok fedele

- Törölje le nedves ruhával, majd szárazsal.
- Soha ne használjon csiszoló anyagot, vagy ne merítse vízbe.
- Tisztítás előtt minden távolítsa el a flexibilis törlőlapátot a keverőfejről.
- Forró mosószeres vízben mosza meg a flexibilis törlőlapátot és a keverőfejet, majd teljesen szárítsa meg. Az alkatrészek elmoshatók mosogatógépben is.

nagy hőmérsékletű rugalmas habverő

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

tál, eszközök, kiömlés elleni védelem

- Mosogassa el kézzel, majd törölje szárazra, vagy mosogassa mosogatógépben.
- Soha ne használjon drótkefét, acélszivacsot vagy fehérítő szert a rozsdamentes acél tál tisztítására. Borecettel vagy megfelelő vízkőmentesítő szerrel távolítsa el a vízkövet.
- Ha az étel leragad vagy leég a tál belsejére, a mellékelt spatulával távolítsa el, amennyire lehet. Öntsön a tálba langyos mosogatoszeres vizet, és hagyja ázni. Nylonkefével távolítsa el minden makacs lerakódást.
- A tál bármilyen elszíneződése nem befolyásolja a teljesítményt.
- Ügyeljen rá, hogy ide ne kerüljön étel. Ha szükséges, csőtisztítóval vagy pamutronggyal tisztítsa meg.

hőmérséklet érzékelők

- Törölje le nedves ruhával, majd szárítsa meg alaposan. Soha ne használjon csiszoló anyagokat vagy éles szerszámokat a szenzorok tisztítására.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy, a Kenwood által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
 - a karbantartással és a javítással kapcsolatban,
- lépjön kapcsolatba azzal az elárusítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
 - Készült Kínában.



**A TERMÉK MEGFELELŐ MÓDON TÖRTÉNŐ
HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A
2002/96/EC IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN**

A hasznos élettártamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkel együtt kezelní.

A letelejtezzett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználódott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a könyezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás-megtakarítás érhető el.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétgyűjtő edény (kerek kuka) jelzés mutatja.

receptek

Lásd a fontos kenyérsütési szempontokat a 138. oldalon.

fehér kenyér, sűrű kelttészta

- alkotóelemek
- 1,36 kg erős sima liszt
 - 15 ml (3 teáskanál) só
 - 25 g friss élesztő; vagy 15 g/20 ml élesztőpor + 5 ml (1 teáskanál) cukor
 - 750 ml meleg víz: 43°C. Használjon hőmérőt, vagy adjon hozzá 250 ml forrásban lévő vizet 500 ml hideg vizhez
 - 25 g vegyes disznózsír
- módszer
- 1 **csomag élesztőpor** (helyreállítást igénylő típus): öntsön meleg vizet a tálba. Majd adja hozzá az élesztőt és a cukrot, és hagyja állni kb. 10 percig, amíg habos lesz.
friss élesztő: morzsolja bele a lisztbe.
más típusú élesztő: kövesse a gyártó utasításait.
 - 2 Öntse a folyadékot a tálba. Majd adja hozzá a lisztet (friss élesztővel, ha azt használ), a sóval és vegyes disznózsírral.
 - 3 Dagassza minimális sebességen 45–60 másodpercig. Majd növelje a sebességet 1-re, adjon hozzá még lisztet, ha szükséges, amíg megkel a tézta.
 - 4 Dagassza még 3–4 percig 1 sebességen, amíg a tézta sima, rugalmas lesz, és leválik a tál oldaláról.
 - 5 Tegye a tézstát kizsírozott műanyag zacskóba vagy tálba és fedje le konyharuhával. Majd hagyja meleg helyen, amíg a mérete a duplájára nő.
 - 6 Újra dagassza 2 percig 1 sebességen.
 - 7 Félig töltön meg négy 450 g-os kizsírozott tepsit a tézstával, vagy formálja tekercsekre. Majd fedje le konyharuhával, és hagyja meleg helyen, amíg a mérete duplájára nő.
 - 8 Süss ki 230°C-on/gázsütőben 8-as fokozaton 30–35 percig a cipók, vagy 10–15 percig a tekercsek esetében.
- Ha kész, a kenyér üreges érzetet kelt, ha az aljánál megtapintja.

fehér kenyér, lágy kelttészta

- alkotóelemek
- 2,6 kg szokásos sima liszt
 - 1,3 liter tej
 - 300 g cukor
 - 450 g margarin
 - 100 g friss élesztő vagy 50 g élesztőpor
 - 6 felvert tojás
 - 5 csipet só
- módszer
- 1 Olvassa ki a margarint tejben, s melegítse fel 43°C-ra.
 - 2 **csomag élesztőpor** (helyreállítást igénylő típus): adja hozzá az élesztőt és a cukrot a tejhez, és hagyja állni kb. 10 percig, amíg habos lesz.
friss élesztő: morzsolja bele a lisztbe és adja hozzá a cukrot.
egyéb típusú élesztő: kövesse a gyártó utasításait.
 - 3 Öntse a tejet a tálba. Adja hozzá a felvert tojásokat és 2 kg lisztet.
 - 4 Keverje minimális sebességen 1 percig, majd 1 sebességen még egy percig. Kaparja le.
 - 5 Adja hozzá a többi lisztet és keverje minimális sebességen 1 percig, majd 1 sebességen 2–3 percig, amíg sima lesz és egyenletesen elkeveredik.
 - 6 Félig töltön meg 450 g-os kizsírozott tepsiket a tézstával, vagy formázza tekercsekre.
Majd fedje le konyharuhával, és hagyja meleg helyen, amíg a mérete a duplájára nő.
 - 7 Süss ki 200°C-on/gázsütőben 6-os fokozaton 20–25 percig a cipók vagy 15 percig a tekercsek esetében.
 - 8 Ha kész, a kenyér üreges érzetet kelt, amikor az aljánál megtapintja.
- Kb. 10 cipóra elegendő.

receptek folytatás

Epres és sárgabarackos torta

- Alkotóelemek: piskóta
- 3 tojás
 - 75 g finom kristálycukor
 - 75 g sima liszt
- töltelék és dekoráció
- 150 ml dupla krém
 - cukor ízlés szerint
 - 225 g eper
 - 225 g sárgabarack
- módszer
- 1 Vágja félbe a sárgabarackokat és dobja ki a magját. Nagyon kevés vízben rövid ideig párolja, adjon hozzá cukrot ízlés szerint, amíg puha lesz.
 - 2 Mossa meg és felezze el az epreket.
 - 3 Piskóta készítéséhez verje fel a tojásokat és a cukrot maximális sebességen, amíg krémes és sűrű állagú lesz.
 - 4 Vegye ki a tálát és a habverőt. Keverje bele a lisztet kézzel nagy fémkanál segítségével – óvatosan, hogy a piskóta könnyű maradjon.
 - 5 Tegye bele a keveréket két 18 cm-es kizsírozott és kibélelt szendvics sütőbe.
 - 6 Süssé 180°C-on/gázsütőben 4-es fokozaton kb. 20 percig, amíg a torta finom érintésre leválik a zsírpapírról.
 - 7 Borítsa ki megfelelő tartóra.
 - 8 Verje fel a krémet maximális sebességen, megfelelő keménységűre. Ízlés szerint adjon hozzá cukrot.
 - 9 Vágja durvára a sárgabarackot és az eper egyharmadát. Keverje bele a krém felébe.
 10. Kenje szét az egyik piskóta rétegen, majd tegye a másik piskóta réteget a tetejére.
 11. Kenje szét a megmaradt krémet a tetején és dekorálja a megmaradt eprekkal.

habcsók

- Alkotóelemek
- 4 tojásfehérje
 - 250 g átszítált cukor cukormázhöz.
 - Bélelje ki a tejsit nemtapadó sütőfóliával.
- módszer
- 1 Verje fel a tojásfehérjét és a cukrot maximális sebességen kb. 10 percig, keményre.
 - 2 Kanalazza bele a keveréket a sütőtejsibe (vagy használjon 2,5 cm-es csillagfűvökás nyomótasakot).
 - 3 Süssé 110°C-on/gázsütőben 1/4 fokozaton kb. 4-5 óráig, erős és ropogós lesz. Ha barnulni kezd, hagyja kissé nyitva a sütő ajtaját.
 - A habcsókot légmentes dobozban tárolja.

csőben sült tészta

- alkotóelemek
- 450 g liszt szíalta, sós alkotóelemekkel
 - 5 ml só
 - 225 g zsír (vegyes disznózsír és margarin közvetlenül a hűtőből)
 - kb. 80 ml víz
- tippek
- Ne keverje túl
- módszer
- 1 Öntse a lisztet a tálba. Vágja nagy darabokra a zsírt, és adja hozzá a liszthez.
 - 2 Rozsdamentes acél K-habverővel keverje 1 sebességen, amíg felveszi a kenyérmorzsát.
Álljon le, mielőtt zsírosnak nézne ki.
 - 3 Adjon hozzá vizet és keverje minimális sebességen. Álljon le, amint felvette a vizet.
 - 4 Süssé kb. 200°C-on/gázsütőben 6-os fokozaton, a tölteléktől függően.

zöldpaprikás marinád

- alkotóelemek
- 200 g hideg tiszta méz (egy éjszakára hűtőbe téve)
 - 1 zöldpaprika (egész)
 - 5 ml ropogós mogyoróvaj
 - fűszerek
- elkészítési mód
- 1 Tegye az összes alkotóelemet a többfunkciós mini darálóbaba.
 - 2 Tegye a toldatot a mixerre, és hagyja, hogy az alkotóelemek elhelyezkedjenek a kés körül.
 - 3 Kapcsolja be 10 másodperces mixelésre.
 - 4 Fogyassza ízlés szerint.

Polski

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.

Mikser Kenwood Cooking Chef – podstawowe informacje

bezpieczeństwo obsługi

ważne informacje dla osób posiadających wszczepione implanty elektroniczne

- Jak wszystkie inne urządzenia podgrzewające na zasadzie indukcji, mikser wytwarza pola magnetyczne o krótkim zasięgu. Jeżeli użytkownik urządzenia lub osoby znajdujące się w pobliżu posiadają rozrusznik serca lub innego rodzaju czynny implant, przed użyciem powinny skonsultować się z lekarzem, by wyeliminować potencjalne zakłócenia pracy implantu i zagrożenia zdrowia.
- Przed zakładaniem i zdejmowaniem nasadek i przyborów, po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Do obracających się elementów i zamontowanych na urządzenie nasadek nie zbliżać części ciała, biżuterii i luźnych części garderoby.
- Do mechanizmu zawiasowego nie wkładać palców i innych części ciała.
- Włączonego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie uszkodzenia oddać do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta” na str. 160).
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek lub kilku nasadek jednocześnie.
- Nie przekraczać maksymalnej pojemności dla danego typu składników, podanej na str. 156, a używając grzałki indukcyjnej, nie przekraczać maksymalnego poziomu 3 l, oznaczonego wewnątrz miski.
- Korzystając z nasadek, należy przeczytać załączoną do danej nasadki instrukcję obsługi i bezpieczeństwa.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność, ponieważ jest ciężkie. Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest zablokowana, a miska, przybory, osłony wyjść i przewód sieciowy nie są luźne.
- Nie dopuścić, by przewód sieciowy luźno zwisał w miejscach dostępnych dla dzieci.
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Podczas obsługi bądź dotykania pracujących w trybie gotowania części urządzenia – W SZCZEGÓLNOŚCI MISKI, OSŁONY PRZECIWZROZPRYSKOWEJ ORAZ KOŃCÓWEK DO MIESZANIA – oraz po zakończeniu gotowania należy zachować ostrożność, ponieważ pozostałą GORĄCE dugo po wyłączeniu urządzenia. Wyjmując i przenosząc miskę należy trzymać ją za uchwyty. Gorącą miskę i przybory mieszające można dotykać wyłącznie po założeniu rękawic kuchennych.
- Spód miski pozostaje gorący długo po wyłączeniu funkcji gotowania. Dotykając miski należy zachować ostrożność i używać podkładki ochronnej, by chronić nieodporne na ciepło powierzchnie i blaty.
- Należy uważać na wydostającą się z miski parę, szczególnie podczas podnoszenia pokrywy w osłonie przeciwzrozpryskowej lub unoszenia głowicy miksera.
- Przekładając gorące składniki z miksera do blendera, przed umieszczeniem ich w blenderze należy zaczekać, aż ostygą do temperatury pokojowej.
- Używać wyłącznie miski i przyborów załączonych w zestawie. Nie wolno używać miski z innym źródłem ciepła.
- Nie ustawiać urządzenia na tryb gotowania, jeżeli miska jest pusta.
- Nie wkładać niczego do otworów wentylacyjnych.
- Używając urządzenia należy ustawić je na płaskiej powierzchni, z daleka od jej krawędzi. Urządzenie powinno znajdować się w odległości co najmniej 10 cm od ściany, a otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte. Nie stawiać miksera pod wiszącymi szafkami.
- Aby zapewnić właściwe i bezpieczne działanie grzałki indukcyjnej, przed rozpoczęciem gotowania należy sprawdzić, czy spód miski i czujniki temperatury są czyste i suche.
- Jak w przypadku innych indukcyjnych urządzeń do podgrzewania, w pobliżu pracującego miksera nie wolno kłaść kart kredytowych, nośników magnetycznych ani reagujących na pole magnetyczne urządzeń elektronicznych.
- Nie używać do smażenia na głębokim tłuszczu.
- Przed spożyciem potrawy sprawdzić, czy jest dobrze ugotowana.
- Potrawy należy spożyć bezpośrednio po przygotowaniu bądź szybko ostudzić i natychmiast włożyć do lodówki.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub o zaburzonych zmysłach, jak również przez osoby niedoświadczonie i nie znające się na urządzeniu, dopóki nie zostaną one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urządzenia lub nie będą nadzorowane przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

przed podłączeniem

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2004/108/WE dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej oraz z rozporządzeniem WE nr 1935/2004 z dnia 24 października 2004 r. dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed pierwszym użyciem

Umyć części (zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie” na str. 160).

wprowadzenie

Dziękujemy za zakupienie miksera Kenwood Cooking Chef. Mamy nadzieję, że mikser będzie Państwu służył przez wiele lat.

Firma Kenwood posiada niemal 60-letnie doświadczenie i specjalistyczną wiedzę w zakresie projektowania robotów kuchennych i szerokiej gamy nasadek. Mikser z serii Kenwood Chef słyną z tego, że posiadają znacznie więcej funkcji od zwykłych mikserów.

Opracowując mikser Cooking Chef uwzględniliśmy powszechnie znaną wielofunkcyjność miksera Chef i poszliśmy o krok dalej, wprowadzając funkcję zintegrowanej grzałki indukcyjnej, umieszczonej bezpośrednio pod miską. Dzięki temu podczas przygotowywania ulubionych ciast i innych potraw mogą Państwo korzystać z wszystkich możliwości oferowanych przez mieszanie w zwykłe, niepodgrzewanej misce, a ponadto z zalet podgrzewania składników bezpośrednio w misce w połączeniu z automatycznym mieszaniem. Liczba możliwości jest nieograniczona!

Mikser Kenwood Cooking Chef z szeroką gamą dodatkowych nasadek to prawdziwie uniwersalny system do przygotowywania i przetwarzania żywności.

Silny, niezawodny, wielofunkcyjny. Kenwood.

Gotowanie indukcyjne – wprowadzenie

Gotowanie indukcyjne to zaawansowany technologicznie sposób gotowania, wykorzystujący zasady indukcji elektromagnetycznej. Prąd przepływający przez znajdującą się w płytce indukcyjnej miedzianą spiralę wytwarza pole elektromagnetyczne. Gdy miska Cooking Chef zostanie umieszczona w odpowiednim miejscu, obwód zamyka się dzięki specjalnej warstwie stali nierdzewnej, znajdującej się w dnie miski. To z kolei powoduje wytwarzanie dużej ilości energii termicznej, która przechodzi do znajdujących się w misce składników, w ten sposób je podgrzewając.

Gotowanie indukcyjne jest niezmiernie energooszczędne, ponieważ ciepło wytwarzane jest wyłącznie w podstawie miski. W przypadku innych metod gotowania, np. palnika gazowego, niemal 50% energii cieplnej marnuje się, wydostając się wokół boków garnka. Istotnie, płytka indukcyjna miksera Cooking Chef jest gorąca podczas i bezpośrednio po zakończeniu gotowania z powodu ciepła oddawanego z powrotem przez zawartość miski. Wszystko to oznacza, że gotowanie indukcyjne jest bardzo wydajne, bardzo bezpieczne i bardzo czyste.

Pod względem funkcjonalności, gotowanie za pomocą miksera Kenwood Cooking Chef przypomina gotowanie w garnku na kuchence gazowej. Dodatkową zaletą jest to, że mikser automatycznie mieszka potrawę i reguluje temperaturę, precyzyjnie dostosowując ją do wymagań, dzięki czemu można spokojnie i pewnie zająć się innymi pracami w kuchni.

W mikserze Cooking Chef wykorzystano technologię podgrzewania na zasadzie indukcji, która jest niezwykle wydajna. Porównując gotowanie indukcyjne z gotowaniem na kuchence gazowej lub elektrycznej można zauważać, że czas gotowania jest krótszy lub że można gotować w niższej temperaturze. Należy wziąć to pod uwagę podczas pierwszego użycia miksera oraz podczas wyprobowywania nowych przepisów. Gotowanie należy rozpocząć ustawiając wysoką temperaturę, regularnie sprawdzając potrawę i w razie konieczności zmniejszać temperaturę, aby zapobiec przywieraniu i przypalaniu się jedzenia – czyli postępować tak samo, jak w przypadku gotowania w zwykłym garnku. Ogólnie rzecz biorąc, mikser Cooking Chef automatycznie podgrzewa potrawę do żądanej temperatury w możliwie najkrótszym czasie. Ustawianie temperatury wyższej niż wymagana celem skrócenia czasu gotowania nie jest więc konieczne. Na tym etapie należy także zwracać uwagę na częstotliwość mieszania. Podczas gotowania w wysokiej temperaturze konieczne może okazać się nieprzerwane mieszanie za pomocą funkcji mieszania ①. Funkcje ② i ③ są pomocne w utrzymywaniu właściwej konsystencji potrawy podczas gotowania w niższej temperaturze przez dłuższy okres czasu.

Dobranie odpowiedniej końcówki jest również istotne na tym etapie. W dalszej części broszury znajdują się sugestie dotyczące najodpowiedniejszych dla danej końcówki zastosowań, a w miarę nabywania doświadczenia można szybko nauczyć się, która końcówka będzie się najlepiej nadawać do danej pracy. Nabierając doświadczenie można zauważać, że elastyczny ubijak do wysokiej temperatury najlepiej nadaje się do uzyskiwania bardzo gładkiej konsystencji sosów i kremów, natomiast użycie mieszadła daje lepsze efekty podczas gotowania potraw wymagających zachowania gęstszej konsystencji, np. potraw duszonych, potrawek z mięsa i warzyw itp. W zamieszonych w broszurce przepisach podano, które końcówki są najodpowiedniejsze do przygotowania danej potrawy. Zmiana końcówek podczas poszczególnych etapów przygotowywania potrawy daje lepsze rezultaty.

Podczas i bezpośrednio po zakończeniu gotowania miska, osłona przeciwpryskowa i użyta końcówka są gorące (tak samo, jak gorący były zwykły garnek). Dotykając któregokolwiek z tych elementów należy zachować ostrożność. Ważne, by pamiętać również, że podczas gotowania ulatnia się para, która może się skraplać na elementach miksera, dlatego należy zachować ostrożność podczas zaglądania do miski oraz podnoszenia pokrywy gardzieli zasypowej lub głowicy miksera, by zajrzeć lub uzyskać dostęp do miski. Należy również ostrzec inne osoby, by zachowały ostrożność w czasie, gdy urządzenie pracuje w trybie gotowania lub gdy jest gorące. Zaleca się, by podczas dotykania lub zdejmowania gorących elementów zakładać rękawice kuchenne, a miskę przenosić wyłącznie trzymając za przeznaczone do tego uchwyty. Załączona w zestawie podkładka ochronna może przydać się do ochrony nieodpornych na ciepło powierzchni i blatów.

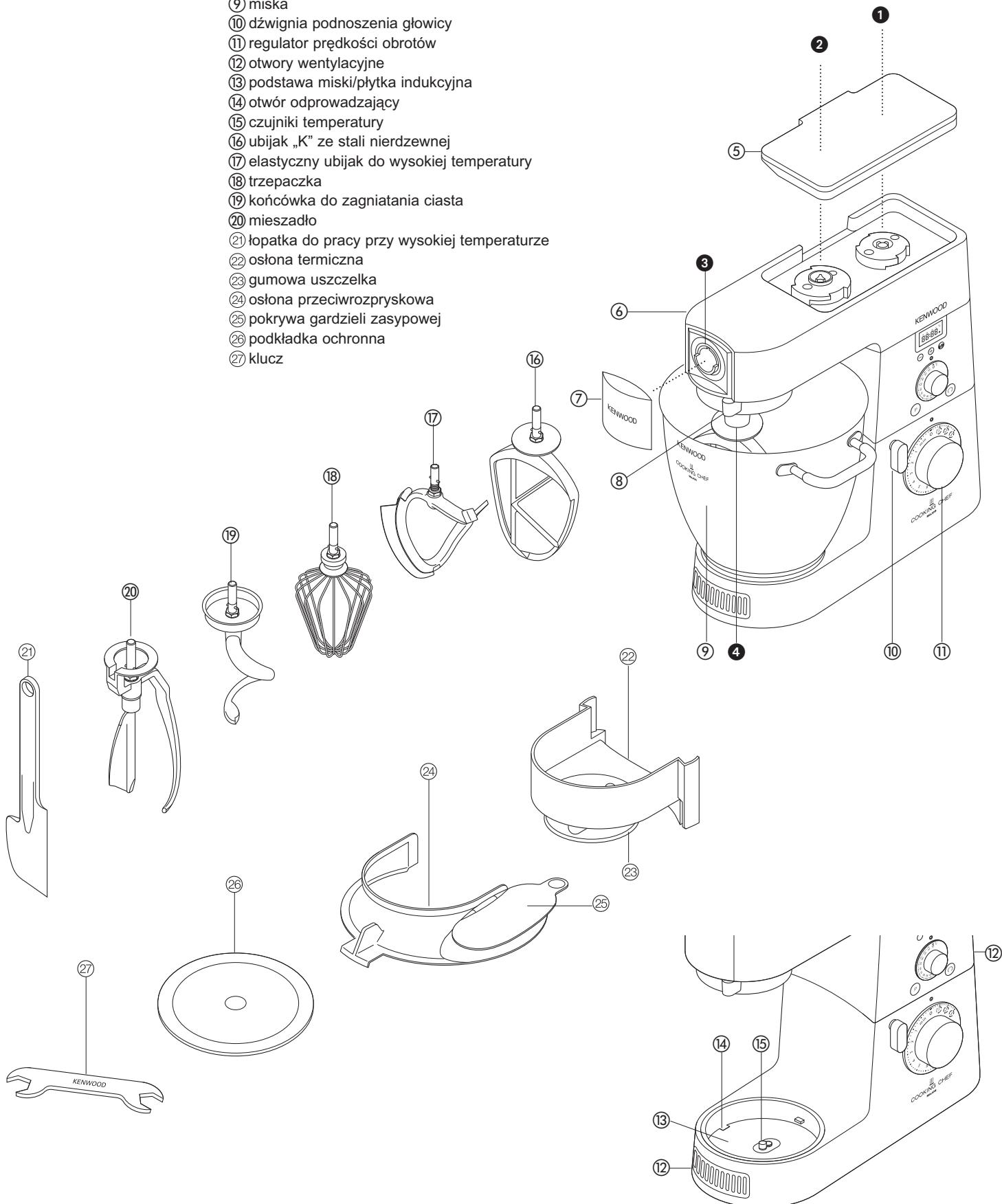
Podczas podgrzewania płynów lub potraw o wysokiej zawartości wody dokładność odczytu temperatury wynosi zazwyczaj +/- 5°C. Precyzyjność wyświetlacza i regulatora temperatury zależy od konsystencji oraz objętości znajdujących się w misce składników, częstotliwości mieszania oraz używanej końcówki. Podobnie dzieje się w przypadku gotowania na np. palniku gazowym, gdy w dużym garnku podgrzewana jest duża ilość jedzenia, która nie jest równomiernie mieszana. Na dnie garnka potrawa jest gorąca lub nawet przypalona, natomiast bliżej powierzchni znacznie chłodniejsza.

Poza wyświetlaczem temperatury, urządzenie posiada także mały, niebieski wyświetlacz LED. Wyświetlacz ten migra do momentu, gdy mikser osiągnie wybraną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej temperatury podświetlenie przestaje migotać. Należy jednak pamiętać, że po dodaniu do miski kolejnych składników, niebieski wyświetlacz LED ponownie zacznie migotać, ponieważ dodane zimne składniki obniżą temperaturę zawartości miski. Można również zauważać, że statyczne światelko zacznie migotać po zwiększeniu częstotliwości mieszania.

Bardzo szybko przekonają się Państwo, że mikser Kenwood Cooking Chef jest prosty w użyciu i sprawia, że codzienne przygotowywanie potraw jest niezwykle łatwe.

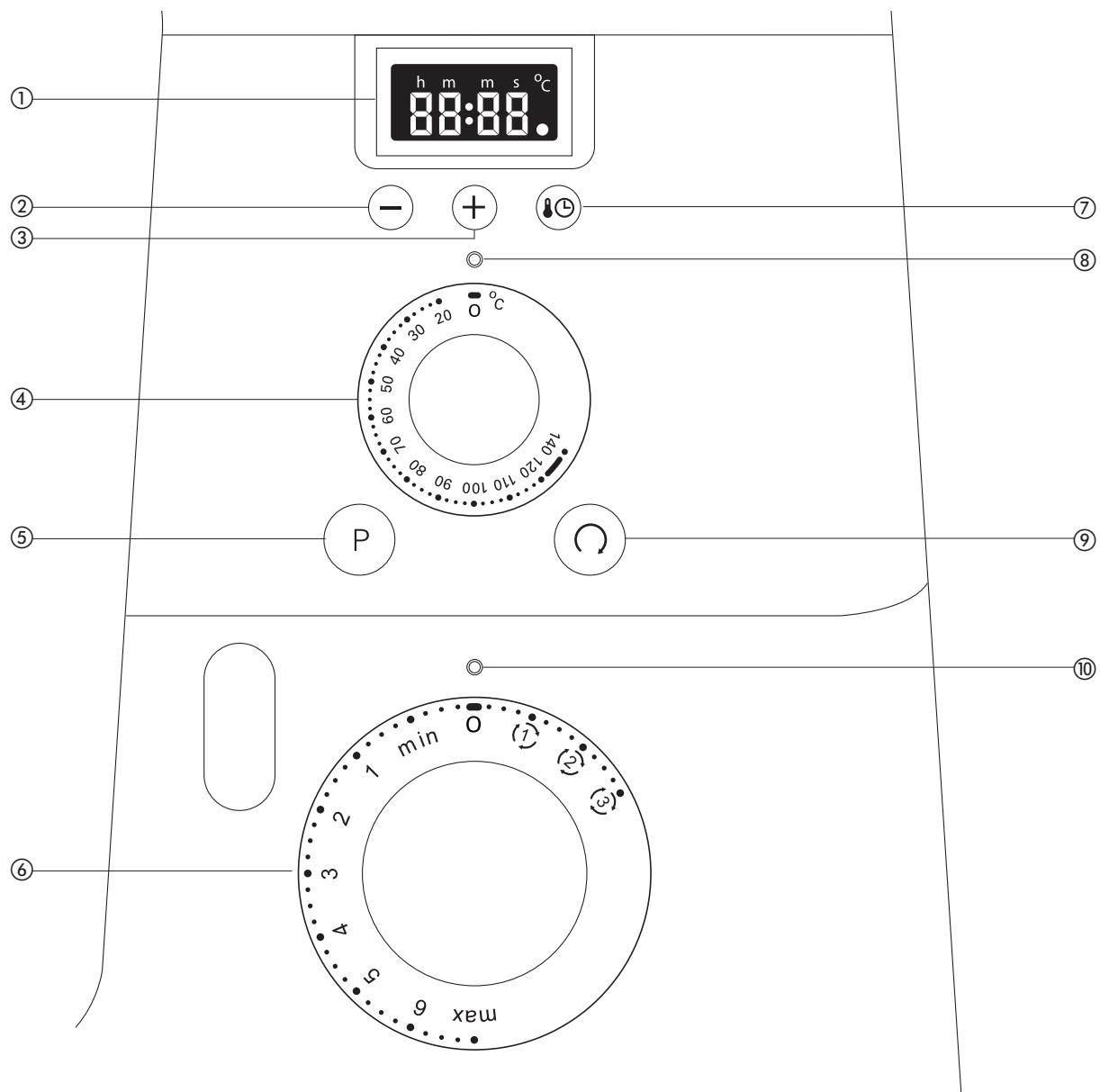
robot kuchenny Kenwood Cooking Chef – podstawowe informacje

- wyjścia nasadek ① wyjście obrotów wysokich
 ② wyjście obrotów średnich
 ③ wyjście obrotów niskich
 ④ gniazdo do osadzania przyborów
 robot ⑤ osłona wyjść obrotów średnich/wysokich
 ⑥ głowica miksera
 ⑦ osłona wyjścia obrotów niskich
 ⑧ dźwignia wyjścia obrotów niskich
 ⑨ miska
 ⑩ dźwignia podnoszenia głowicy
 ⑪ regulator prędkości obrotów
 ⑫ otwory wentylacyjne
 ⑬ podstawa miski/płytki indukcyjnej
 ⑭ otwór odprowadzający
 ⑮ czujniki temperatury
 ⑯ ubijak „K” ze stali nierdzewnej
 ⑰ elastyczny ubijak do wysokiej temperatury
 ⑱ trzepaczka
 ⑲ końcówka do zagniatania ciasta
 ⑳ mieszadło
 ㉑ łyżka do pracy przy wysokiej temperaturze
 ㉒ osłona termiczna
 ㉓ gumowa uszczelka
 ㉔ osłona przeciwrozpyskowa
 ㉕ pokrywa gardzieli zasypowej
 ㉖ podkładka ochronna
 ㉗ klucz



panel sterowania

- ① minutnik/wyświetlacz temperatury
- ② przycisk zmniejszania wartości minutnika
- ③ przycisk zwiększania wartości minutnika
- ④ regulator temperatury
- ⑤ przycisk trybu pracy przerwywanej/przycisk ubijania na wysokich obrotach i w wysokiej temperaturze
- ⑥ regulator prędkości obrotów
- ⑦ przycisk minutnika/wyboru temperatury
- ⑧ lampka wskaźnika temperatury
- ⑨ przycisk zagniatania
- ⑩ lampka wskaźnika regulatora prędkości obrotów



regulowanie wysokości przyborów

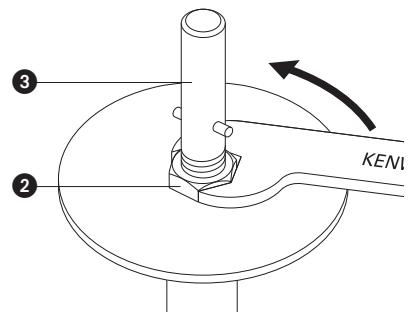
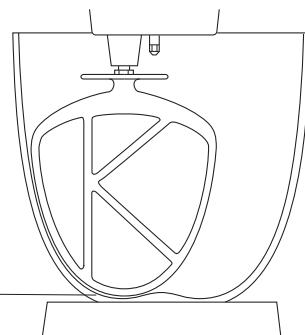
Instrukcje dotyczące składania robota znajdują się na stronie 152.

trzepaczka, ubijak „K”, mieszadło

Najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy trzepaczka, ubijak „K” i mieszadło prawie dotykają dna miski ①. W razie konieczności należy wyregulować wysokość przyborów, używając załączonego w zestawie klucza.

Sposób regulowania wysokości:

- 1 Wyłączyć urządzenie z sieci.
 - 2 Unieść głowicę miksera i wsunąć trzepaczkę, ubijak lub mieszadło do gniazda.
 - 3 Opuścić głowicę. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę.
 - 4 Za pomocą klucza załączonego w zestawie poluzować nakrętkę ② na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka ③. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekreślić trzonek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekreślić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
 - 5 Zakręcić nakrętkę.
 - 6 Zamocować końcówkę w mikserze, a następnie opuścić głowicę miksera. Sprawdzić pozycję końcówki (zob. punkty powyżej).
 - 7 W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż końcówka znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości końcówki mocno zakręcić nakrętkę.
- elastyczny ubijak do wysokiej temperatury** – ta końcówka powinna lekko dotykać dna miski.
- końcówka do zagniatania ciasta** – wysokość tej końcówki jest ustawiona fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.

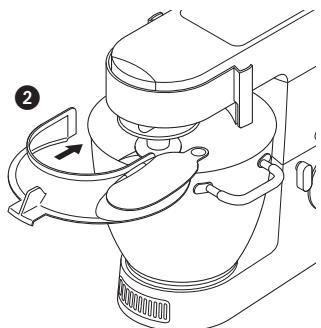
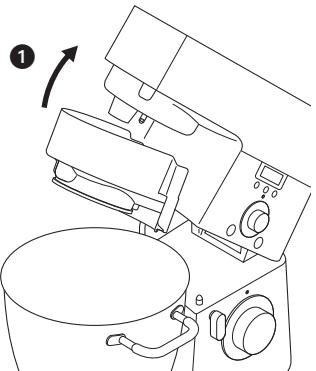


montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej

Zespół przeciwrozpryskowy składa się z dwóch elementów: osłony termicznej i osłony przeciwrozpryskowej.

Podczas gotowania musi być zamontowana osłona termiczna; w przeciwnym razie mikser nie będzie działać, a na wyświetlaczu pojawi się kod błędu „E:03”. Osłona termiczna chroni głowicę miksera przed tworzącą się podczas gotowania parą.

W razie konieczności możliwe jest zamontowanie obu osłon, by utrzymać składniki w misce np. podczas mieszania lekkich składników, (np. mąki czy cukru pudru) lub podczas przygotowywania potraw wymagających gotowania pod przykryciem, by wilgoć została zatrzymana w misce. Osłonę przeciwrozpryskową można montować do miski wyłącznie w połączeniu z osłoną termiczną.

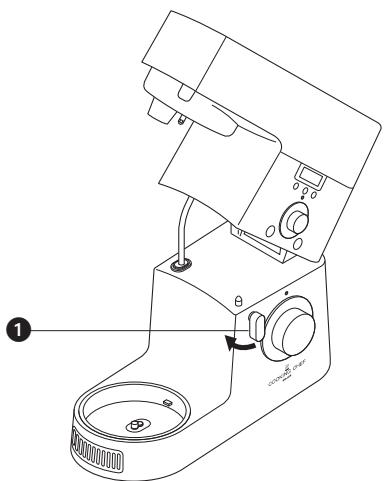


- 1 Unieść głowicę miksera aż zaskoczy.
 - 2 Wepchnąć osłonę termiczną w spodnią część głowicy miksera ①, aż znajdzie się we właściwym położeniu. Osłony termicznej nie wolno używać bez poprawnie założonej gumowej uszczelki.
 - 3 Umieścić miskę w podstawie.
 - 4 Opuścić głowicę.
 - 5 Ułożyć osłonę przeciwrozpryskową na wierzchu miski, a następnie wsunąć do przodu, aż w znajdzie się we właściwym położeniu ②.
 - Podczas mieszania składniki można wrzucać bezpośrednio do miski przez otwór w osłonie (gardziel zasypową).
 - 6 Aby zdjąć osłonę przeciwrozpryskową, wystarczy ją wysunąć.
 - 7 Aby zdjąć osłonę termiczną, unieść głowicę miksera, aż zaskoczy. Wyjąć końcówkę, a następnie pociągnąć osłonę termiczną w dół i wyjąć ją spod głowicy.
- Uwaga: Osłonę przeciwrozpryskową należy zakładać i wyjmować wyłącznie, gdy głowica miksera znajduje się w pozycji zablokowanej.

mikser

przybory do mikowania – przykłady zastosowań

- ubijak „K”**
- Do przygotowywania różnego rodzaju ciast i ciastek, lukru, polew, mas, nadzienia, eklerów i ziemniaków purée.
- trzepaczka**
- Do ubijania jaj, śmietany, rzadkiego ciasta (np. naleśnikowego), bezłuszczonego ciasta biszkoptowego, bezów, serników, musu, sufletów. Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanych (np. ucierania cukru z tłuszczem) – grozi to jej uszkodzeniem.
- końcówka do zagniatania ciasta**
- Wyłącznie do ciast drożdżowych.
- elastyczny ubijak do wysokiej temperatury**
- Do wielu zastosowań w trybie gotowania, w szczególności do budyniu, jałecznicy i sosów. Doskonale nadaje się do zgniania zarówno zimnych, jak i gorących mieszanych składników z boków miski podczas mieszania. Nadaje się również do smażenia warzyw w niewielkiej ilości tłuszcza.
- mieszadło**
- Używane podczas gotowania pozwala utrzymać właściwą konsystencję potraw, np. kurczaka, ryb, warzyw i owoców.



obsługa miksера

Przed włączeniem miksera należy sprawdzić, czy regulatory prędkości i temperatury ustalone są w pozycji „O” (wyłączony).

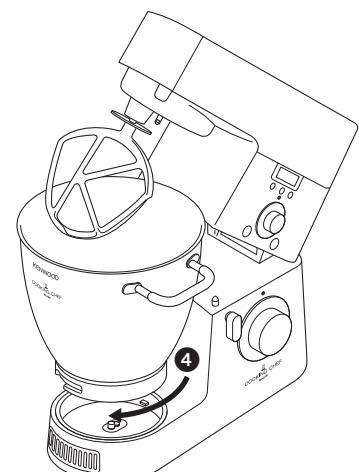
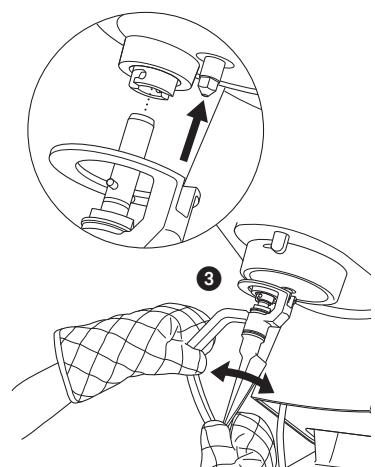
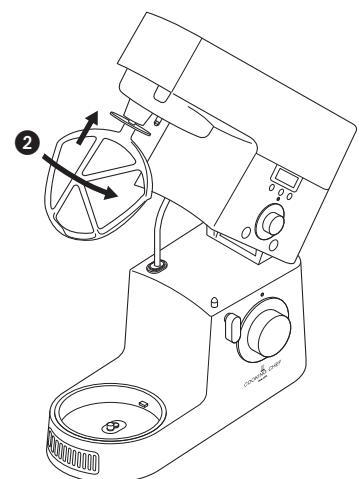
- zakładanie końcówek**
- 1 Dźwignię podnoszenia głowicy obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara **1** i unieść głowicę miksera, aż zaskoczy.
 - 2 Wsunąć końcówkę do gniazda, umieszczaając wypustkę na trzonku w rowku, a następnie przekręcić, by zaskoczyła we właściwe miejsce **2**. **mieszadło** – aby zamocować mieszadło, trzonek wsunąć do gniazda, a następnie umieścić rowek na przedłużeniu okalającym trzonek pod bolcem znajdującym się w spodzie głowicy miksera. Trzymając za mieszadło przekręcić końcówkę tak, by wypustka na trzonku znalazła się pod rowkiem, a następnie popchnąć do góry i przekręcić, by zaskoczyła na miejscu **3**.
 - 3 Umieścić miskę w podstawie – nacisnąć i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara **4**.
 - 4 Aby opuścić głowicę miksera, należy ją lekko unieść, a dźwignię do podnoszenia głowicy przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
 - Opuścić głowicę.
- zdejmowanie końcówek**
- Czynności opisane w punkcie 2 powtórzyć w odwrotnej kolejności. (Wyjmując przybory po zakończeniu gotowania należy zawsze zakładać rękawice kuchenne.)
 - 5 Podłączyć mikser do sieci. Lampki wskaźników prędkości i temperatury zapalą się na krótki okres czasu. Na wyświetlaczu ukaże się napis **BB:BB**, który następnie zniknie, a wskaźnik podłączenia do sieci będzie nadal się świecić **□**.
 - 6 Ustawić regulator, wybierając żądaną prędkość (zalecane prędkości znajdują się na str. 153). Mikser rozpoczęte pracę, a lampka wskaźnika prędkości będzie migotać. Minutnik nalicza czas w jednosekundowych odstępach. Szybkość obrotów można zmieniać w dowolnym momencie pracy miksera.
 - 7 Aby zatrzymać mikser, należy przesunąć regulator prędkości z powrotem do pozycji „O” (wyłączony).

Uwaga – Jeżeli w którymś momencie pracy głowica miksera uniesie się, urządzenie automatycznie przerwie pracę i wyda sygnał dźwiękowy. Po opuszczeniu głowicy mikser nie zacznie ponownie pracy. Aby ponownie uruchomić urządzenie, należy przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”, a następnie ponownie wybrać prędkość obrotów.

przycisk pracy przerywanej

Przycisku pracy przerywanej można używać wyłącznie wtedy, gdy regulator prędkości znajduje się w pozycji „O” (wyłączony).

Aby włączyć tryb pracy przerywanej, należy wcisnąć przycisk **P**. Mikser będzie pracować na największej prędkości obrotów tak długo, jak długo przytrzymywany jest przycisk. Jeżeli temperatura zawartości miski przekroczy 60°C, prędkość będzie się zwiększać stopniowo i towarzyszyć będzie temu sygnał dźwiękowy, a lampki wskaźników prędkości i temperatury będą migotać w krótkich odstępach czasu.



przycisk zagniatania

Po naciśnięciu i zwolnieniu przycisku zagniatania **Q** mikser automatycznie zacznie pracować na najniższej prędkości przez dwa obroty, a następnie zatrzyma się. W zależności od potrzeby, podczas łączenia składników przycisk można przytrzymać przez dłuższy czas lub wciskać wielokrotnie. Uwaga: Gdy przycisk zagniatania zostanie naciśnięty w czasie pracy miksera, urządzenie w zwykły sposób wykoną funkcję zagniatania, a następnie powróci do prędkości, w której w danej chwili pracowało.

regulator prędkości ⑤

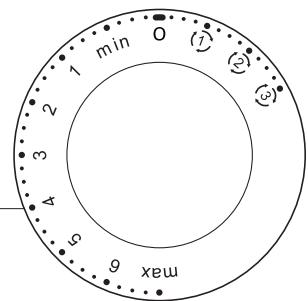
Poniższe prędkości obrotów służą wyłącznie jako wskazówki i różnią się w zależności od ilości i temperatury mieszanych składników itp.

Regulator prędkości należy przekreć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby otrzymać wartości od najniższej („min”) do najwyższej („max”).

- ubijak „K”
- **ucieranie tłuszcza z cukrem** rozpocząć od prędkości „min” i stopniowo zwiększać prędkość do „max”.
 - **łączenie jaj z utartymi składnikami** od 4 do „max”.
 - **dodawanie mąki, owoców itp.** od „min” do 1
 - **ciasta w proszku** rozpocząć od prędkości „min” i stopniowo zwiększać do „max”.

- elastyczny ubijak do wysokiej temperatury
- **wcieranie tłuszcza do mąki** od „min” do 2.
 - **ucieranie tłuszcza z cukrem** rozpocząć od prędkości „min” i stopniowo zwiększać do 3.
 - **zagarnianie gorących i zimnych mieszanych składników z boków miski** rozpocząć od prędkości „min” i stopniowo zwiększać do 3.
 - **smażenie warzyw w małej ilości tłuszcza, mieszanie risotto, polenty itp.** użyć prędkości ①.

- trzepaczka
- końcówka do zagniatania ciasta
- mieszadło
- stopniowo zwiększać prędkość do „max”.
 - rozpocząć od prędkości „min”, stopniowo zwiększając do 1.
 - używać wyłącznie z funkcjami mieszania ①, ②, ③.



funkcje mieszania

Aby wybrać jedną z funkcji mieszania, należy przekreći regulator prędkości w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Funkcje mieszania są najbardziej odpowiednie do pracy w trybie gotowania. Należy pamiętać, że by użyć funkcji mieszania, wszystkie osłony wyjść muszą być założone.

(1) – Nieprzerwane, wolne obroty – np. mieszanie sosów.

(2) – Gdy regulator ustawiony jest w tej pozycji, mikser będzie sporadycznie wykonywać ok. dwa wolne obroty co 5 sekund.

(3) – Gdy regulator ustawiony jest w tej pozycji, mikser będzie sporadycznie wykonywać wolne obroty co 30 sekund, dzięki czemu funkcja nadaje się do mieszania potraw duszonych na małym ogniu itp.

Aby zakończyć pracę w trybie mieszania, należy przekreći regulator prędkości z powrotem do pozycji „O” (wyłączony).

Uwaga:

- Po wybraniu prędkości lampka wskaźnika prędkości zaczyna migać.
- Gdy urządzenie w tym czasie pracuje, może zabrzmić wysoki dźwięk. Jest to normalne.

używanie miksera do gotowania potraw

UWAGA:

- Płytkę indukcyjną, czujniki temperatury i zewnętrzną powierzchnię podstawy miski należy utrzymywać w czystości. Zabrudzenia tych powierzchni wpływają na pracę czujnika ciepła, w wyniku czego urządzenie nie funkcjonuje poprawnie.
- Sprawdzić, czy wszystkie osłony, łącznie z osłoną termiczną, są założone. Jeżeli osłony nie są poprawnie założone, funkcja podgrzewania nie włączy się.
- Wyjmując miskę i przybory po zakończeniu gotowania, należy zawsze zakładać rękawice kuchenne.

1 Złożyć mikser według wskazówek podanych na str. 152.

2 Regulator temperatury ustawić na żądanej wartości.

- **Podgrzewanie nie rozpoczęnie się, jeżeli nie została wybrana jedna z prędkości.**

- 3 Ustawić regulator prędkości obrotów na żądaną wartość. Spowoduje to uruchomienie silnika i grzałki. Lampki obu wskaźników zaczną migać.
 - 4 Po osiągnięciu przez urządzenie wybranej temperatury lampka wskaźnika temperatury zacznie świecić nieprzerwanie. Podczas gotowania lampka zaczyna migać przy zmianach temperatury, co wskazuje na to, że mikser utrzymuje wybraną temperaturę (zob. ustęp pt. „wprowadzenie” na str. 147).
 - Jeżeli temperatura w misce przekroczy 60°C, ze względów bezpieczeństwa prędkość obrotów zostanie automatycznie zmniejszona, nawet jeśli ustawiono wyższe obroty. Prędkość obrotów nie zwiększa się automatycznie, gdy temperatura spadnie poniżej 60°C. Regulator należy wtedy najpierw przesunąć do pozycji „wyłączony”, a następnie ponownie ustawić żądaną prędkość.
 - Uwaga: Każde przyciśnięcie przycisku minutnika/wyboru temperatury powoduje zmianę pokazywanej na wyświetlaczu wartości z minutnika na temperaturę zawartości miski.
- 5 Aby zakończyć lub zatrzymać na chwilę proces mieszania i podgrzewania, należy przesunąć regulator prędkości z powrotem do pozycji „O” (wyłączony). Aby wznowić proces, należy ustawić prędkość.

wskaźówki

- Niektóre potrawy, szczególnie te o wysokiej zawartości wody, nie osiągną temperatury gotowania powyżej 100°C (jest to temperatura wrzenia wody).
- Dodając składniki do miski podczas gotowania, zmniejszyć prędkość i dodawać je powoli i równomiernie.
- Aby szybko podgrzać sos, użyć trybu mieszania ciągłego (I).
- Użycie innej końcówki podczas różnych etapów przygotowywania potrawy może dawać lepsze efekty, np. użycie elastycznego ubijaka do wysokiej temperatury podczas smażenia warzyw, a mieszadła podczas gotowania kawałków mięsa wieprzowego czy drobiowego.
- Używając osłony przeciwzpryskowej podczas gotowania, przed podniesieniem głowicy miksera należy zawsze najpierw zdjąć osłonę. Zachować ostrożność, ponieważ na osłonie przeciwzpryskowej i osłonie termicznej skrapla się gorąca para.
- Podnosząc głowicę miksera należy robić to wolno, by woda spłynęła ze spodu osłony termicznej z powrotem do miski.
- Urządzenie posiada trzy funkcje mieszania, co umożliwia wybranie odpowiedniej dla danej potrawy częstotliwości mieszania. Niektóre potrawy wymagają ciągłego mieszania, by składniki nie przywierały do dna miski, natomiast inne lepiej mieszać sporadycznie, aby utrzymać żądaną konsystencję składników.
- Aby uzyskać optymalne efekty, należy wyregulować wysokość danej końcówki (zob. str. 151).
- Maksymalny czas gotowania wynosi 3 godziny. Po tym czasie mikser automatycznie się wyłącza.
- Możliwe jest podgrzewanie potraw bez używania końcówek do mieszania, konieczne jest jednak wybranie jednej z prędkości. Podgrzewanie bez mieszania może być pomocne podczas roztopiania składników, np. czekolady czy masła.
- Każde przyciśnięcie przycisku minutnika/wyboru temperatury powoduje zmianę pokazywanej na wyświetlaczu wartości z czasu gotowania na aktualną temperaturą zawartości miski.

Przycisk ubijania na wysokich obrotach i w wysokiej temperaturze

Aby ubić składniki trzepaczką na wysokich obrotach w temperaturze powyżej 60°C, należy przesunąć regulator prędkości obrotów do żąданej prędkości ubijania, a następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk pracy przerywanej. Towarzyszyć temu będzie sygnał dźwiękowy, a lampki wskaźników prędkości i temperatury będą migać w krótkich odstępach czasu. Prędkość obrotów trzepaczki będzie stopniowo wzrastać do momentu osiągnięcia wybranej wartości. Aby jeszcze bardziej zwiększyć prędkość, powtórzyć procedurę. Urządzenie można wyłączyć lub zmniejszyć prędkość w zwykły sposób.

Powыżej funkcji można używać WYŁĄCZNIĘ przy zastosowaniu trzepaczki. Należy założyć osłonę przeciwzpryskową i nie przekraczać maksymalnej pojemności (3 l). Pracującego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.

po zakończeniu gotowania

- Podczas obsługi bądź dotykania elementów miksera pracującego w trybie gotowania – W SZCZEGÓLNOŚCI MISKI, OSŁONY PRZECIWZPRYSKOWEJ ORAZ KOŃCÓWEK DO MIESZANIA – oraz po zakończeniu gotowania należy zachować ostrożność, ponieważ elementy te będą GORĄCE jeszcze długo po wyłączeniu urządzenia. Wyjmując i przenosząc miskę należy trzymać ją za uchwyty. Gorącą miskę i przybory mieszające można dotykać wyłącznie po założeniu rękawic kuchennych.
- Spód miski pozostaje gorący długo po wyłączeniu funkcji gotowania. Przemieszczając miskę należy zachować ostrożność i używać załączonej w zestawie podkładki, aby nie zniszczyć nieodpornych na ciepło powierzchni i blatów.

wyświetlacz

Dla bezpieczeństwa użytkownika, mikser został wyposażony w pięć osobnych czujników bezpieczeństwa, które uaktywniają się, gdy urządzenie pracuje w trybie gotowania. Gdy mikser jest włączony i uaktywni się jeden z czujników bezpieczeństwa, wyświetlacz minutnika/temperatury pokaże komunikat o błędzie, np. „E:01”. Towarzyszy temu sygnał dźwiękowy, a urządzenie przerwa pracę. Poniżej opisano znaczenie poszczególnych komunikatów o błędach:

kod błędu	Opis	Rozwiązań
E:01	Główica urządzenia znajduje się w pozycji uniesionej. Gdy główica zostanie uniesiona, czujnik bezpieczeństwa unieruchamia silnik i grzałkę. Jeżeli przy uniesionej główicy regulator prędkości zostanie przesunięty do pozycji innej, niż pozycja „O” (wyłączony), wyświetlany jest niniejszy kod, a silnik nie włącza się.	Opuścić i zablokować główicę. Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”, a następnie wybrać żądaną prędkość.
E:02	Nie założono miski Cooking Chef. Tryb podgrzewania włącza się jedynie przy założonej misce Cooking Chef. Miska ta musi być również poprawnie założona. Czujniki bezpieczeństwa wykrywają niewłaściwą miskę, a także niepoprawnie założoną miskę właściwą (Cooking Chef).	Założyć miskę Cooking Chef. Sprawdzić, czy miska jest poprawnie założona. Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”, a następnie wybrać żądaną prędkość.
E:03	Osłona termiczna nie jest założona. Funkcja podgrzewania zostanie zablokowana w przypadku, gdy osłona termiczna nie została poprawnie zamontowana.	Poprawnie założyć osłonę termiczną. Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”, a następnie wybrać żądaną prędkość.
E:04	Osłony wyjść obrotów niskich oraz obrotów średnich/wysokich nie zostały założone. Osłony te wyposażono w czujniki bezpieczeństwa. Jeżeli nie zostaną założone poprawnie, grzałka wyłączy się, a gdy ustawiono jedną z funkcji mieszania, silnik będzie pracować bez przerwy. Urządzenie będzie pracować nieprzerwanie na prędkościach mikowania od „min” do „max”.	Sprawdzić, czy wszystkie osłony wyjścia są poprawnie założone. Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”, a następnie wybrać żądaną prędkość.
E:09	Problem z czujnikiem temperatury. Jeżeli system kontrolujący nagrzewnicę wyczuje wyższą niż oczekiwana podczas normalnej pracy temperaturę w misce, automatycznie wyłącza silnik i grzałkę.	Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i poczekać, aż urządzenie ostygnie. Sprawdzić, czy podstawa miski i czujniki temperatury są czyste. Ponownie podłączyć urządzenie do sieci i w zwykły sposób uruchomić.
E:10	Problem z prędkością obrotów lub przegrzaniem silnika. Gdy silnik zgaśnie lub przegrzeje się, system kontrolny automatycznie wyłącza silnik i grzałkę.	Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O” i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Usunać wszelkie przeszkody mogące powodować gaśnięcie silnika. Sprawdzić, czy otwory wentylacyjne nie są zatkane. Włożyć wtyczkę do gniazda sieciowego i włączyć urządzenie.

Jeżeli powyższe lub inne kody błędu nie przestaną się pojawiać, należy skontaktować się z punktem obsługi klienta firmy Kenwood.

korzystanie z funkcji odliczania w dół

Z minutnika można korzystać zarówno w trybie gotowania, jak i podczas pracy w pozostałych trybach. Jeżeli nie została wybrana funkcja odliczania w dół, w czasie pracy miksera minutnik automatycznie nalicza czas w odstępach jednosekundowych. Maksymalny czas pracy wynosi 3 godziny.

- 1 Podłączyć mikser do sieci. Na wyświetlaczu na krótki czas ukaże się napis **88:88**, który następnie znika i pozostaje widoczny jedynie wskaźnik podłączenia do sieci .
- 2 Nacisnąć przycisk + lub -. Na wyświetlaczu pojawi się napis 0:00.
- 3 Nacisnąć przycisk + lub - do momentu, gdy wyświetlona zostanie żądana długość czasu. Minutnik będzie odliczać czas w pięciosekundowych odstępach. Przytrzymanie przycisku powoduje, że cyfry zmieniają się tym szybciej, im dłużej przytrzymywany jest przycisk. Minutnik można ustawić na maksymalnie 3 godziny.
Uwaga: Gdy minutnik pokazuje „3:00” i zostanie wciśnięty przycisk +, wyświetlany czas zmieni się na „0:00”. Gdy minutnik pokazuje „0:00” i zostanie wciśnięty przycisk -, wyświetlany czas zmieni się na „3:00”.
- 4 Przesunąć regulator prędkości na wybraną prędkość. Mikser rozpoczęcie pracę, a minutnik będzie odmierzać czas w jednosekundowych odstępach.
- Pracę miksera można w dowolnym momencie przerwać na chwilę, przesuwając regulator prędkości do pozycji „O” (wyłączony). Spowoduje to także zatrzymanie minutnika. Minutnik będzie kontynuować odliczanie po ponownym uruchomieniu miksera.
- 5 Proces mieszania zostanie automatycznie zakończony po upłynięciu wybranego czasu. Urządzenie przez 3 sekundy będzie wydawać słyszalne sygnały. Wyświetlacz będzie migać przez 5 sekund, a następnie zgaśnie, pokazując jedynie wskaźnik podłączenia do sieci .

wyzerowywanie minutnika

- 1 Wyzerować minutnik naciskając jednocześnie przyciski + i - (regulator prędkości musi znajdować się w pozycji „O”).
- Jeżeli urządzenie nie pracowało przez 10 minut, wyświetlacz LCD oraz podświetlenie przechodzą w stan uśpienia i wszystkie wyświetlacze wyłączają się. Przyciśnięcie jednego z przycisków lub przesunięcie jednego z regulatorów powoduje powrót wyświetlacza do poprzedniej funkcji wyświetlania.

maksymalne pojemności

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| kruche ciasto | • Waga mąki: 910 g |
| twarde ciasto drożdżowe | • Waga mąki: 1,5 kg |
| | • Waga całkowita: 2,4 kg |
| miękkie ciasto drożdżowe | • Waga mąki: 2,6 kg |
| | • Waga całkowita: 5 kg |
| mieszanka do keksa | • Waga całkowita: 4,55 kg |
| białka | • 16 |
| tryb gotowania | • 3 litry |

- porady ogólne**
- Mieszanie należy regularnie przerywać i zgarniać łypatką składniki z boków miski.
 - Najlepiej ubija się jaja o temperaturze pokojowej.
 - Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misce i na trzepaczce nie ma pozostałości po tłuszczu bądź żółtkach.
 - Do ciasta francuskiego, kruchego, ptysiowego itp. używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej.

wskazówki dotyczące pieczenia chleba

- uwaga**
- Nie przekraczać maksymalnej podanej pojemności – spowoduje to przeciążenie miksera.
 - Jeżeli słyszać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie, wyjąć połowę ciasta i każdą połowę przygotować osobno.
 - Składniki mieszą się najlepiej, gdy najpierw wleje się składniki płynne.

rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Mikser nie pracuje w trybie podgrzewania, wyświetla komunikat o błędzie i wydaje sygnał ostrzegawczy.	Włączył się jeden z czujników bezpieczeństwa.	Zob. tabela dotycząca kodów błędów na str. 155. <ul style="list-style-type: none"> • Opuścić i zablokować głowicę. • Sprawdzić, czy wszystkie osłony wyjść są poprawnie założone. • Sprawdzić, czy osłona termiczna jest poprawnie założona. • Sprawdzić, czy miska została poprawnie założona.
Ustawiono temperaturę, ale zawartość miski nie jest podgrzewana (światełko wskaźnika temperatury nie świeci się).	Nie ustawiono prędkości.	Ustawić prędkość obrotów.
Mikser zmienia prędkość obrotów podczas gotowania.	Prędkość obrotów automatycznie zmniejsza się, gdy zawartość miski osiągnie temperaturę 60°C.	Jest to funkcja zapewniająca bezpieczeństwo.
Składniki przypalają się do dna miski.	1 Wybrana temperatura może być za wysoka. 2 Używana jest niewłaściwa końcówka. 3 Wybrano zbyt wolny tryb mieszania. 4 Końcówka może nie być wystarczająco nisko opuszczona w misce. 5 Minutnik ustawiono na zbyt długi okres czasu. 6 Czujnik temperatury i/lub spód miski może być zabrudzony.	1 Zmniejszyć temperaturę za pomocą regulatora lub gotować w niższej temperaturze. 2 Sprawdzić, czy używana jest najodpowiedniejsza końcówka. 3 Zwiększyć częstotliwość obrotów trybu mieszania lub zmienić tryb na ciągły. 4 Wyregulować wysokość końcówki w misce. 5 Gotować przez krótszy okres czasu (pamiętając jednak, by składniki zostały całkowicie ugotowane). 6 Czujniki temperatury i spód miski muszą być suche i czyste.
Właściwa konsystencja składników nie jest utrzymywana.	1 Wybrana temperatura jest zbyt wysoka. 2 Ustawiono zbyt szybki tryb mieszania. 3 Składniki gotowane są zbyt długo. 4 Używana jest niewłaściwa końcówka.	1 Zmniejszyć temperaturę. 2 Zmniejszyć prędkość mieszania. 3 Zmniejszyć czas gotowania (pamiętając jednak, by składniki całkowicie dobrze ugotowane). 4 Sprawdzić, czy używana jest najodpowiedniejsza końcówka.
Prędkość mieszania jest nierówna.	Składniki są zbyt duże bądź zbyt twarde.	1 Pokroić składniki na mniejsze kawałki, z owoców usunąć pestki, powoli roztopić składniki bez założonej końcówki (ustawiając jedną z prędkości). 2 Składniki dodać po opuszczeniu głowicy. 3 Sprawdzić, czy używana jest najodpowiedniejsza końcówka.
Do gorącej mieszanki dodano zimne składniki, ale wyświetlacz temperatury nie reaguje natychmiast.	Jeżeli składniki nie zostaną dobrze wymieszane, temperatura w różnych miejscach miski będzie inna.	1 Odczekać wystarczającą ilość czasu, by składniki zostały dobrze wymieszczone. 2 Zwiększyć prędkość mieszania.
Problem z zablokowaniem głowicy miksera, gdy w misce znajdują się składniki.	Znajdujące się na dnie miski twarde składniki, np. czekolada, uniemożliwiają zablokowanie głowicy miksera.	Składniki dodać po opuszczeniu głowicy.
Ustawiony jest tryb mieszania (⌚ lub ⏳), a mikser pracuje nieprzerwanie.	Osłony wyjść są niepoprawnie założone.	Poprawnie założyć osłony wyjść.
Używanie nasadek ogranicza prędkość silnika.	Założono gorącą miskę.	Wyjąć miskę lub schłodzić ją do temperatury poniżej 60°C.

dostępne na rynku dodatkowe nasadki

Informacje dotyczące zakupu nasadek nie załączonych w niniejszym zestawie znajdują się w ustępie pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.

nasadka kod nasadki

maszynka do makaronu

plaskiego ① AT970A

- dodatkowe nasadki
- do makaronu
- (nie pokazane na rysunku) używane z modelem AT970A
- AT971A tagliatelle
- AT972A tagliolini
- AT973A trenette
- AT974A spaghetti

maszynka do makaronu ② AT910

w zestawie z foremką do rurek maccheroni rigati (do maszynki pasuje 12 innych dodatkowych foremek oraz nasadka do ciastek)

obrotowa krajalnica

do żywności ③ AT643 w zestawie z 5 bębnnami

wyciskarka do owoców ④ AT644

wielofunkcyjna maszynka

do mielenia ⑤ AT950A

w zestawie z drobnym, średnim i grubym sitkiem, małą i dużą nakładką do kiełbas oraz nasadką do klopsików kebbe

wielofunkcyjna maszynka

do mielenia ⑥ AT955

w zestawie z drobnym, średnim i grubym sitkiem, małą i dużą nakładką do kiełbas oraz nasadką do klopsików kebbe

młynek do ziaren ⑦ AT941A

nasadka do przetwarzania

żywności ⑧ AT647 w zestawie znajduje się 6 tarcz tnących oraz nóż

szatkownica pro slicer/grater ⑨ AT340 w zestawie znajduje się 7 tarcz tnących

wyciskarka do cytrusów ⑩ AT312

blender ⑪ 1,5 l akrylowy AT337, 1,6 l szkło thermo resist – odporne na różne temperatury AT358, 1,5 l ze stali nierdzewnej AT339

mini-rozdrabniacz/młynek ⑫ AT320A w zestawie z 4 szklanymi dzbankami i 4 pokrywkami umożliwiającymi przechowywanie zmietonych składników

sokowirówka do pracy ciągłej ⑬ AT641

maszynka do lodów ⑭ AT957A

obieraczka do ziemniaków ⑮ AT445

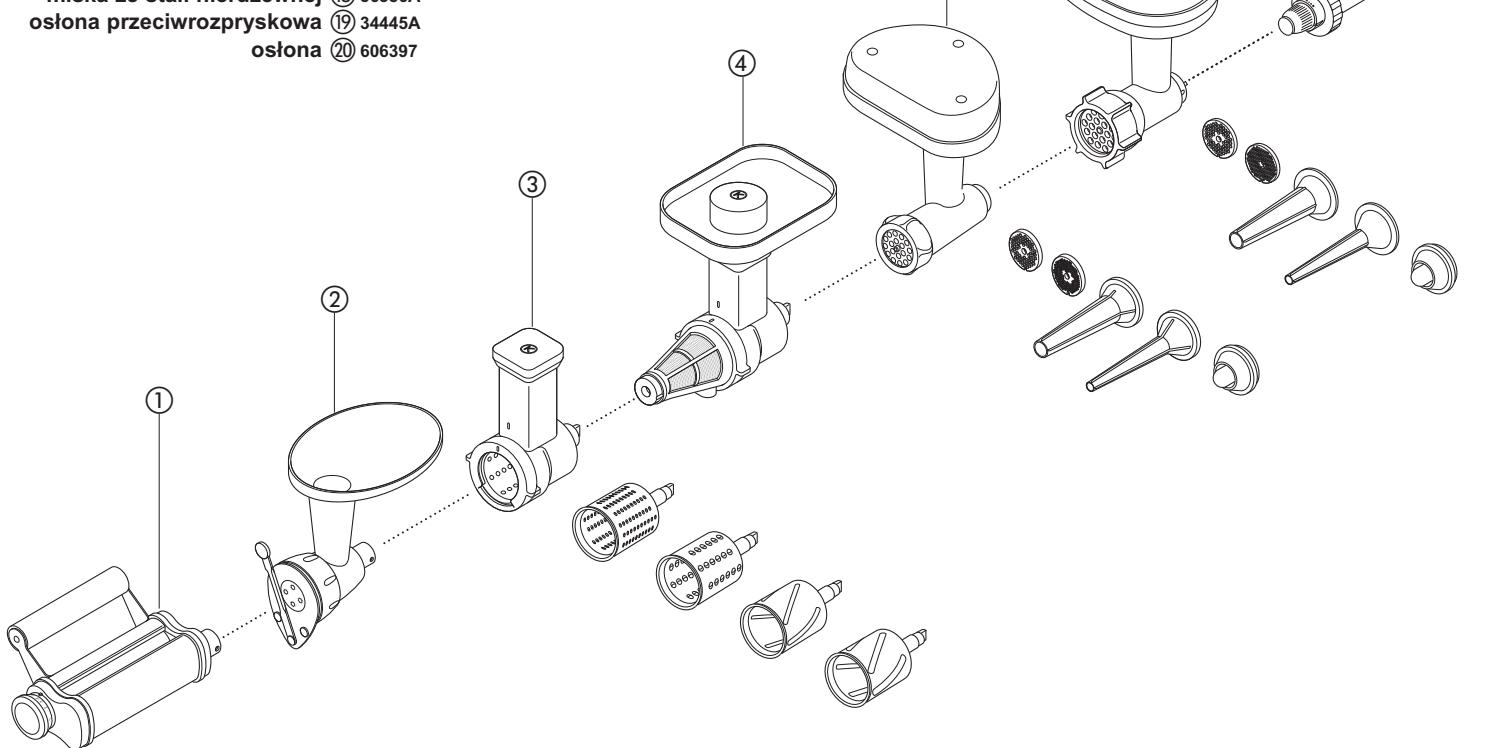
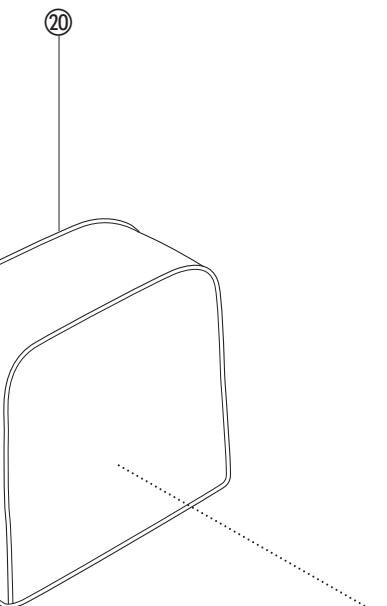
durszlak i sitko ⑯ AT930A

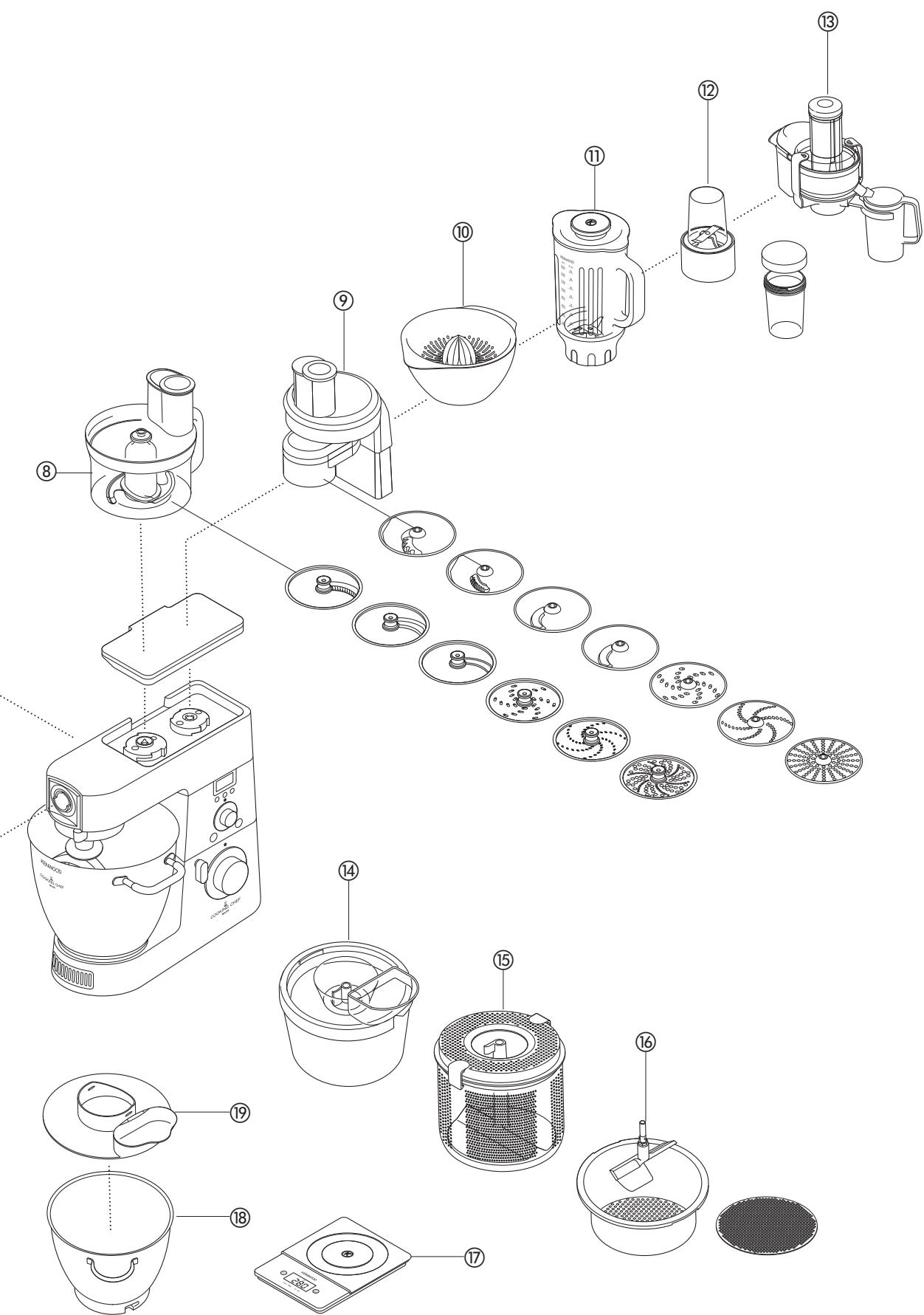
waga ⑰ AT850B

miska ze stali nierdzewnej ⑱ 36386A

osłona przeciwprzepływu ⑲ 34445A

osłona ⑳ 606397

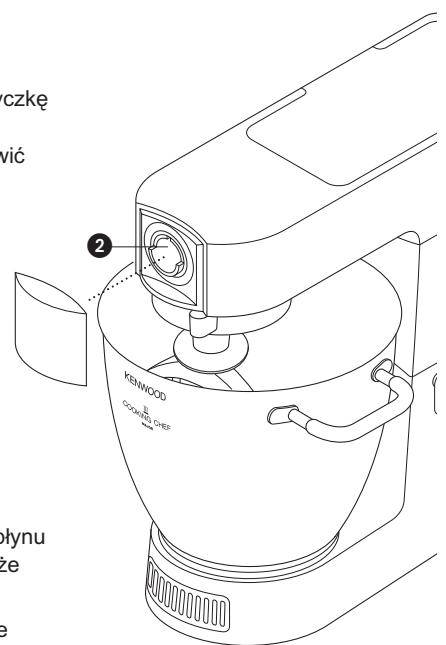




konserwacja i czyszczenie

konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć mikser i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Podczas pierwszego użycia **wyjścia ②** wokół wyjścia może pojawić się niewielka ilość smaru. Jest to całkowicie normalne – smar wystarczy wytrzeć.
- W miarę użytkowania, na metalowych powierzchniach czujników temperatury mogą pojawić się ślady zużycia. Nie ma to wpływu to na poprawną pracę urządzenia.
- Nie należy zostawiać elastycznego ubijaka do wysokiej temperatury zamontowanego w mikserze, gdy urządzenie nie pracuje.



- urządzenie, osłony wyjść • Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
• Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać urządzenia w wodzie.

- elastyczny ubijak do • Przed czyszczeniem zdjąć elastyczne pióro z wycieraka.
wysokiej temperatury • Końcówkę i elastyczne pióro umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie dobrze wysuszyć. Elementy te można także myć w zmywarce do naczyń.

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

- miska, przybory, osłona • Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.
przeciwprzypiskowa • Do czyszczenia miski ze stali nierdzewnej nie używać szczoteczek drucianych, druciaków ani środków wybielająco-dezynfekujących. Aby usunąć kamienisty osad, stosować ocet lub odpowiedni preparat do usuwania kamienia.
• Jeżeli do wnętrza miski przywarły bądź przypaliły się resztki jedzenia, należy je w możliwie największym stopniu usunąć za pomocą załączonej w zestawie łyżki. Następnie napełnić miskę ciepłą wodą z dodatkiem płynu na mycie naczyń i pozostawić do odmoczenia. Uporczywy osad usunąć szczotką z nylonowego włosia.
• Wszelkiego rodzaju plamy i przebarwienia miski nie wpływają na jej poprawne funkcjonowanie.

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

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

obsługa i ochrona konsumenta

- Ze względu na bezpieczeństwo, jeśli uszkodzony został przewód, musi on zostać wymieniony przez specjalistę firmy Kenwood lub przez upoważnionego przez tę firmę specjalistę .
Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:
 - eksploatacją swojego urządzenia albo
 - obsługą lub naprawąskontaktuj się ze sklepem, w którym nabyłeś urządzenie.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



**UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU
ZGODNIE Z DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ 2002/96/EC.**

W momencie zakończenia okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać go do odpadów miejskich.

Można dostarczyć go do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia wynikających z jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, oraz osiągnięcia w ten sposób znaczającej oszczędności energii i zasobów.

Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

przepisy

zob. ustęp pt. „ważne wskazówki dotyczące pieczenia chleba” na str. 156.

chleb jasny twardze ciasto drożdżowe

- składniki
- 1,36 kg zwykłej mąki wysokoglutenowej
 - 15 ml (3 łyżeczki) soli
 - 25 g drożdży świeżych lub 15 g (20 ml) drożdży w proszku + 5 ml (1 łyżeczka) cukru
 - 750 ml ciepłej wody: 43°C. Temperaturę zmierzyć termometrem lub do 500 ml zimnej wody dodać 250 ml gotującej się wody
 - 25 g smalcu

sposób przygotowania 1 **drożdże w proszku** (typ wymagający dodania wody): ciepłą wodę wlać do miski.

Dodać drożdże i cukier i pozostawić na ok. 10 minut (do spienienia).

świeże drożdże: wkruszyć do mąki.

inne rodzaje drożdży: przygotować zgodnie z zaleceniami producenta.

2 Wodę/wodę z drożdżami wlać do miski. Dodać mąkę (ze świeżymi drożdżami, jeżeli takie zostały użyte), sól i smalec.

3 Zagniatać na minimalnych obrotach przez 45-60 sekund. Następnie zwiększyć prędkość do 1 (w razie konieczności dodając więcej mąki), aż utworzy się ciasto.

4 Zagniatać kolejne 3-4 minuty na prędkości 1, aż ciasto stanie się gładkie, elastyczne i będzie odstawać od boków miski.

5 Włożyć ciasto do posmarowanego tłuszczem foliowego woreczka lub miski – przykrywając ściereczką. Zostawić w ciepłym miejscu aż podwoi objętość.

6 Ponownie zagniatać przez 2 minuty na prędkości 1.

7 Rozrobionym ciastem wypełnić do połowy cztery wysmarowane tłuszczem formy 450-gramowe lub uformować z niego bułki.

Przykryć ściereczką i zostawić w ciepłym miejscu aż podwoi objętość.

8 Piec w temperaturze 230°C przez 30-35 minut (*bochenki w formach*) lub 10-15 minut (*bułki*).

• Postukany w spód gotowy chleb powinien wydawać pusty dźwięk.

chleb jasny miękkie ciasto drożdżowe

- składniki
- 2,6 kg zwykłej mąki
 - 1,3 l mleka
 - 300 g cukru
 - 450 g margaryny
 - 100 g drożdży świeżych lub 50 g drożdży w proszku
 - 6 ubitych jaj
 - 5 szczypt soli

sposób przygotowania 1 Margarynę roztopić w mleku i podgrzać do temperatury 43°C.

2 **drożdże w proszku** (typ wymagający dodania wody): dodać drożdże i cukier do mleka i pozostawić na ok. 10 minut (do spienienia).

świeże drożdże: wkruszyć do mąki, dodając cukier.

inne rodzaje drożdży: przygotować zgodnie z zaleceniami producenta.

3 Mleko wlać do miski. Dodać ubite jaja i 2 kg mąki.

4 Mieszać na minimalnych obrotach przez minutę, a potem kolejną minutę na prędkości 1.

Zgarnąć z boków miski.

5 Dodać pozostałą część mąki i mieszać przez minutę na minimalnej prędkości, następnie na prędkości 1 przez 2-3 minuty, aż ciasto będzie gładkie i równomiernie wymieszane.

6 Rozrobionym ciastem wypełnić do połowy kilka posmarowanych tłuszczem form 450-gramowych lub uformować z niego bułki.

Przykryć ściereczką i zostawić w ciepłym miejscu aż podwoi objętość.

7 Piec w temperaturze 200°C przez 20-25 minut (*bochenki w formach*) lub 15 minut (*bułki*).

8 Postukany w spód gotowy chleb powinien wydawać pusty dźwięk.

• Przepis na ok. 10 bochenków.

przepisy – ciąg dalszy

tort truskawkowo-morelowy

- składniki:
- biszkopt
 - 3 jaja
 - 75 g cukru pudru
 - 75 g zwykłej mąki
 - masa i przybranie
 - 150 ml śmietany kremówki
 - cukier do smaku
 - 225 g truskawek
 - 225 g moreli
- sposób przygotowania
- 1 Morele pokroić na połówki i usunąć pestki. Gotować do miękkości na wolnym ogniu w niewielkiej ilości wody, dodając cukier do smaku.
 - 2 Truskawki umyć i pokroić na połówki.
 - 3 Przygotować biszkopt – ubijać jaja z cukrem na najwyższej prędkości, aż masa zgęstnieje i straci kolor.
 - 4 Wyjąć miskę i trzepaczkę. Za pomocą dużej metalowej łyżki dodać ręcznie mąkę, zachowując ostrożność, by ciasto pozostało lekkie.
 - 5 Ciasto wlać do dwóch okrągłych, 18-centymetrowych form, wysmarowanych tłuszczem i wyłożonych papierem.
 - 6 Piec w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut, aż po lekkim naciśnięciu ciasto będzie odzyskiwać kształt.
 - 7 Wyłożyć na druciany ruszt.
 - 8 Śmietanę ubić na sztywno na najwyższych obrotach. Dodać cukier do smaku.
 - 9 Morele i 1/3 truskawek grubo posiekać. Dodać do połowy ubitej śmietany.
 - 10 Jeden z biszkoptów posmarować masą ze śmietany i owoców i przykryć drugim.
 - 11 Pozostałą część śmietany rozsmarować na wierzchu tortu i przybrać resztą truskawek.

bezy

- składniki
- 4 białka
 - 250 g przesianego cukru pudru
 - Formę wyłożyć nieprzywierającym papierem pergaminowym.
- sposób przygotowania
- 1 Białka ubijać z cukrem na najwyższej prędkości przez około 10 minut, aż będą sztywne.
 - 2 Tak przygotowaną masę nakładać łyżką (lub za pomocą woreczka do dekorowania z 2,5-centymetrową końcówką w kształcie gwiazdki) na formę do pieczenia.
 - 3 Piec w temperaturze 110°C przez ok. 4-5 godzin, aż będą chrupkie i twarde. Jeżeli bezy zaczyną brązować, lekko uchylić drzwiczki piekarnika.
 - Upieczone bezy przechowywać w szczelnym pojemniku.

kruche ciasto (do potraw w cieście)

- składniki
- 450 g mąki, przesianej z solą
 - 5 ml (1 łyżeczka) soli
 - 225 g tłuszcza (zmieszać wyjęte prosto z lodówki smalec i margarynę)
 - ok. 80 ml (4 łyżki) wody
- wskazówka
- Ciasta nie wolno przemieszać
- sposób przygotowania
- 1 Mąkę wsypać do miski. Tłuszcze grubo posiekać i dodać do mąki.
 - 2 Za pomocą ubijaka „K” składniki zmieszać na prędkości 1, aż ciasto będzie mieć konsystencję tartej bułki. Mieszanie należy zakończyć, zanim ciasto uzyska gładką („tłustą”) konsystencję.
 - 3 Dodać wodę i mieszać na najwyższej prędkości. Mieszanie zakończyć, gdy tylko woda połączy się z resztą składników.
 - 4 W zależności od użytego nadzienia, piec w temperaturze ok. 200°C.

marynata chili

- składniki
- 200 g płynnego miodu, schłodzonego przez noc w lodówce
 - 1 zielona papryczka chili (cała)
 - 5 ml (1 łyżeczka) masła orzechowego
 - przyprawy
- sposób przygotowania
- 1 Wszystkie składniki umieścić w multi-młyndku.
 - 2 Nasadkę zamocować w mikserze i zaczekać, aż składniki osiądą wokół ostrzy.
 - 3 Miksować w trybie pracy przerywanej przez 10 sekund.
 - 4 Podawać w preferowany sposób.

Slovenčina

pred použitím zariadenia Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.

spoznajte svoj multifunkčný kuchynský robot Kenwood Cooking Chef

bezpečnosť

dôležitá poznámka – elektronické zdravotnícke implantáty

- V prípade, že používateľ alebo osoba nachádzajúca sa v blízkosti zariadenia má kardiostimulátor alebo iné aktívne implantáty, je potrebné sa pred použitím zariadenia poradiť s lekárom o ich možnej nekompatibilite, aby nedošlo k ohrozeniu zdravia.
- Pred nasadením alebo vybratím nástrojov/príslušenstva, po použití a pred čistením zariadenie vypnite a odpojte zo siete.
- Časti tela, šperky a voľné oblečenie držte v bezpečnej vzdialnosti od pohyblivých častí a nasadeného príslušenstva.
- Nikdy nevkladajte prsty a pod. do závesného mechanizmu.
- Nikdy nenechávajte zapnuté zariadenie bez dozoru.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozri časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“ na strane 178.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo alebo viac ako jeden doplnok naraz.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá uvedené na strane 174 a pri použití indukčného ohrievača nikdy neprekračujte maximálnu úroveň naplnenia 3 litre, ktorá je vyznačená vnútri nádoby.
- Pri použití príslušenstva si prečítajte bezpečnostné pokyny a návod na použitie, ktoré sa ho týkajú.
- Zariadenie je ľahké, pri jeho dvíhaní buďte opatrní. Pred zdvihnutím sa ubezpečte, že hlava robota je zaistená a že nádoba, nástroje, kryty výstupov a prívodná elektrická šnúra sú zaistené na svojom mieste.
- Nikdy nenechávajte prívodnú elektrickú šnúru visieť tak, aby ju mohli uchopíť deti.
- Pohonnú jednotku, šnúru ani zástrčku nikdy nevystavujte vlhkosti.
- Pri manipulácii alebo dotyku s akoukoľvek časťou zariadenia, ktorá sa práve používa v režime varenia alebo po varení, buďte opatrní, NAJMÄ ČO SA TÝKA NÁDOBY, OCHRANNÉHO KRYTU PROTI VYŠPLECHNUTIU A NÁSTROJOV, pretože tie zostávajú HORÚCE ešte dlho po vypnutí zariadenia. Na vybratie a prenesenie nádoby používajte rúčky. Pri manipulácii s horúcou nádobou a horúcimi nástrojmi na spracovanie používajte ochranné rukavice.
- Spodok nádoby ostane horúci ešte dlho po zastavení ohrevu. Pri manipulácii a kladení nádoby na povrchy citlivé na teplo buďte opatrní a používajte ochrannú podložku pracovnej plochy.
- Dávajte pozor na unikajúcu paru z nádoby robota, najmä pri otváraní veka ochranného krytu proti vyšplechnutiu alebo dvíhaní hlavy robota.
- Ak prekladáte horúce potraviny z robota do mixéra, vždy nechajte ingrediencie pred ich vložením do mixéra vychladnúť na izbovú teplotu.
- Používajte len nádobu a nástroje dodané k tomuto zariadeniu. Nikdy nepoužívajte nádobu s iným zdrojom tepla.
- Nikdy nespúšťajte zariadenie v režime varenia, ak je nádoba prázdna.
- Nevkladajte nič cez ventilačné otvory.
- Pri používaní tohto zariadenia sa ubezpečte, že je umiestnené na rovnom povrchu ďalej od okraja pracovnej plochy. Uistite sa, že zariadenie sa nachádza minimálne 10 cm od stien a že ventilačné otvory nie sú zablokované. Zariadenie neumiestňujte pod výčnievajúce skrinky.
- Pre správne a bezpečné fungovanie indukčného variča zabezpečte, aby podstavec nádoby a teplotné snímače boli pred varením čisté a suché.
- Tak ako v prípade všetkých indukčných varných zariadení nekladte do blízkosti zariadenia, ktoré sa práve používa, kreditné karty, magnetické médiá alebo citlivé elektronickej prístroje.
- Zariadenie nepoužívajte na smaženie potravín.
- Pred konzumáciou sa vždy ubezpečte, že potraviny sú dôkladne uvarené.
- Potraviny by ste mali skonzumovať krátko po dovarení alebo ich nechať rýchlo vychladnúť a potom čo najskôr zmraziť.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhe tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

pred zapojením do siete

- Overte, či má vaša elektrická sieť rovnaké parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie vyhovuje európskej smernici 2004/108/EC o elektromagnetickej znášanlivosti a predpisu č. 1935/2004 zo dňa 27/10/2004 o materiáloch, ktoré sú vhodné na kontakt s potravinami.

pred prvým použitím

Poumyvajte jednotlivé časti: pozri časť „ošetrovanie a čistenie“ na strane 178.

Úvod

Ďakujeme, že ste si kúpili tento multifunkčný kuchynský robot Kenwood Cooking Chef a dúfame, že ho budete mnoho rokov spokojne používať.

Spoločnosť Kenwood má takmer 60 rokov skúseností a znalostí s vývojom kuchynských zariadení a širokej škály ich príslušenstva. Kuchynské zariadenia Kenwood Chef sú známe tým, že predstavujú viac ako len obyčajný kuchynský robot.

Pri vývoji tohto kuchynského robota sme v záujmej multifunkčnosti zariadenia Cooking Chef opäť pokročili dopredu a priamo pod nádobu na spracovanie potravín sme zaviedli vstavané zariadenie na indukčné varenie. Teraz si môžete vychutnať všetky výhody každodenného „planétové“ miešania v „studenej nádobe“ pri príprave vašich obľúbených koláčov, pečiva a cesta spolu s ďalšími výhodami ohrevu a varenia priamo v nádobe skombinovanej s planétovým miešaním. Možnosti sú nekonečné.

Multifunkčný robot Kenwood Cooking Chef s celou škálou voliteľného príslušenstva je skutočne kompletným systémom na prípravu a spracovanie potravín.

Silný, spoľahlivý, všeestranný, Kenwood.

Čo je indukčné varenie a ako to funguje?

Indukčné varenie je pokrokovou metódou varenia, ktorá využíva princípy elektromagnetickej indukcie. Pri prechode elektrického prúdu cez medenú cievku v oblasti indukčného varenia sa vytvára elektromagnetické pole. Keď sa nádoba multifunkčného robota Cooking Chef založí na svoje miesto, pomocou špeciálnej vrstvy z nehrdzavejúcej ocele v podstavci nádoby sa uzavrie obvod. Následne sa tak vytvorí veľké množstvo tepelnej energie, ktorá prechádza cez obsah nádoby, čím sa ohrevajú potraviny.

Indukčné varenie je nesmierne energeticky úsporné, pretože produkuje teplo len v podstavci nádoby. Pri iných metódach ohrevu, ako sú plynové horáky, sa stráca takmer 50 % tepelnej energie okolo stien hrnca. Indukčná varná plocha vášho multifunkčného robota Cooking Chef je vlastne horúca len počas a bezprostredne po dovarení, keďže teplo sa z obsahu nádoby prenesie späť. To všetko znamená, že indukčné varenie je veľmi hospodárne, veľmi bezpečné a veľmi čisté.

Funkčnosť varenia vášho multifunkčného robota Kenwood Cooking Chef je podobná používaniu hrnca na sporáku. Pridanou výhodou je, že robot Cooking Chef automaticky premieša potraviny a reguluje teplotu varenia podľa vašich presne stanovených požiadaviek, a nechá vás pokojne vykonávať iné úlohy v kuchyni.

Multifunkčný robot Cooking Chef využíva technológiu indukčného ohrevu, ktorá je nesmierne efektívna. Pri porovnaní s varením na plyne alebo elektrickej platni zistíte, že čas varenia sa skráti alebo že vám na varenie vám stačí nižšia teplota. Pri prvom použití zariadenia alebo pri skúšaní nového receptu vezmite túto skutočnosť do úvahy. Keď začnete variť pri vysokej teplote, nezabudnite zariadenie sledovať a v prípade potreby znížte stupeň ohrevu, aby ste zabránili pripáleniu a prilepeniu potravín na nádobu, tak ako by ste postupovali pri varení v bežnom hrnci. Multifunkčný robot Cooking Chef vo všeobecnosti automaticky zohreje potraviny na vami požadovanú teplotu v najrýchlejšom možnom čase. Preto nie je nutné na skrátenie času varenia nastaviť vyššiu teplotu, ako požadujete. V tejto fáze by ste mali venovať pozornosť aj nastaveniu frekvencie premiešania. Pri varení pri vyšších teplotách môže byť potrebné nastaviť stále miešanie pomocou nastavenia funkcie premiešania (1). Nastavenia premiešania (2) a (3) sú užitočné pri udržiavaní konzistencie potravín počas dlhších cyklov varenia pri miernom vare.

V tejto fáze je tiež dôležitý výber správneho nástroja nádoby. Na ďalších stranach v tejto knihe navrhujeme najvhodnejšie použitie každého nástroja, no po nadobudnutí skúseností sami rýchlo zistíte, ktorý nástroj je pre danú úlohu najlepší. Pri varení napríklad zistíte, že ohybná metlička na použitie pri vysokej teplote je najvhodnejšia, ak chcete dosiahnuť veľmi jemnú konzistenciu pri omáčkach a krémoch, zatiaľ čo nástroj na premiešanie je vhodnejší pri varení jedál, ktoré si potrebujú uchovať tuhšiu konzistenciu, ako je guláš, dusené zeleninové zmesi, ragú a pod. V našej knihe receptov sa ku každému receptu odporúčajú najvhodnejšie nástroje, no môžete zistíť, že výmenou nástroja na iné procesy počas prípravy jedla dosiahnete lepšie výsledky.

Počas varenia a bezprostredne potom sú nádoba, ochranný kryt proti vyšplechnutiu a nástroj v nádobe horúce – tak ako by bol horúci aj bežný hrniec. Pri dotyku s nimi budete opatrni. Zároveň je dôležité si pamätať, že v procese varenia sa vytvára para a dochádza ku kondenzácii, preto dávajte pozor pri nazeraní do nádoby, dvíhaní veka násadca na potraviny alebo hlavy robota Cooking Chef, ak sa chcete pozrieť alebo dostať do nádoby. Ak bude zariadenie variť alebo bude horúce, mali by ste upozorniť aj ostatných, aby boli opatrni. Pri dotyku alebo vyberaní horúcich súčastí sa odporúča používať ochranné rukavice a nádobu prenášať len pomocou dodaných rúčok. Na ochranu povrchov citlivých na teplo sa vám môže zísť ochranná podložka pracovnej plochy.

Pri ohrievaní tekutín alebo potravín s vysokým obsahom vody bude presnosť snímania teploty zvyčajne v rozmedzí +/- 5 °C. Presnosť teplotného displeja a ovládania sa bude lísiť v závislosti od konzistencia obsahu nádoby, objemu obsahu nádoby, frekvencie premiešania a použitého nástroja nádoby. Je to opäť podobné vareniu na sporáku, keď sa napríklad zohrieva veľké množstvo potravín vo veľkom hrnci, ale nepremiešajú sa dôkladne. Potraviny pri dne hrnca budú horúce alebo dokonca pripálené, zatiaľ čo potraviny navrchu budú oveľa chladnejšie.

Okrem teplotného displeja má zariadenie aj malú modrú LED diódu. Táto dióda bude blikať, kým zariadenie nedosiahne zvolenú teplotu. Po dosiahnutí požadovanej teploty svetlo prestane blikať. Keď však do nádoby pridáte ďalšie ingrediencie, môžete si všimnúť, že modrá LED dióda začne opäť blikať, keďže teplota obsahu nádoby sa chladnými ingredienciemi zníži. Zároveň si môžete všimnúť, že keď sa zvýši frekvencia spracovania, rozsvietí sa stále svetlo.

Rýchlo zistíte, že váš multifunkčný robot Kenwood Cookong Chef sa jednoducho používa a uľahčí vám každodennú prípravu jedla.

spozajte svoj multifunkčný kuchynský robot Kenwood Cooking Chef

výstupy pre príslušenstvo ① výstup pre vysokú rýchlosť

② výstup pre strednú rýchlosť

③ výstup pre nízku rýchlosť

④ zásuvka na nástroj

multifunkčný robot ⑤ kryt výstupu pre strednú/vysokú rýchlosť

⑥ hlava robota

⑦ kryt výstupu pre nízku rýchlosť

⑧ páčka k výstupu pre nízku rýchlosť

⑨ nádoba multifunkčného robota

⑩ páčka na zdvihnutie hlavy robota

⑪ ovládač rýchlosťí

⑫ ventilačné otvory

⑬ podstavec na nádobu/indukčná plocha

⑭ odtokový otvor

⑮ teplotné snímače

⑯ metlička v tvare K z nehrdzavejúcej ocele

⑰ ohybná metlička na použitie pri vysokej teplote

⑱ šľahač

⑲ hák na prípravu cesta

⑳ nástroj na premiešanie

㉑ stierka na použitie pri vysokej teplote

㉒ tepelný štít

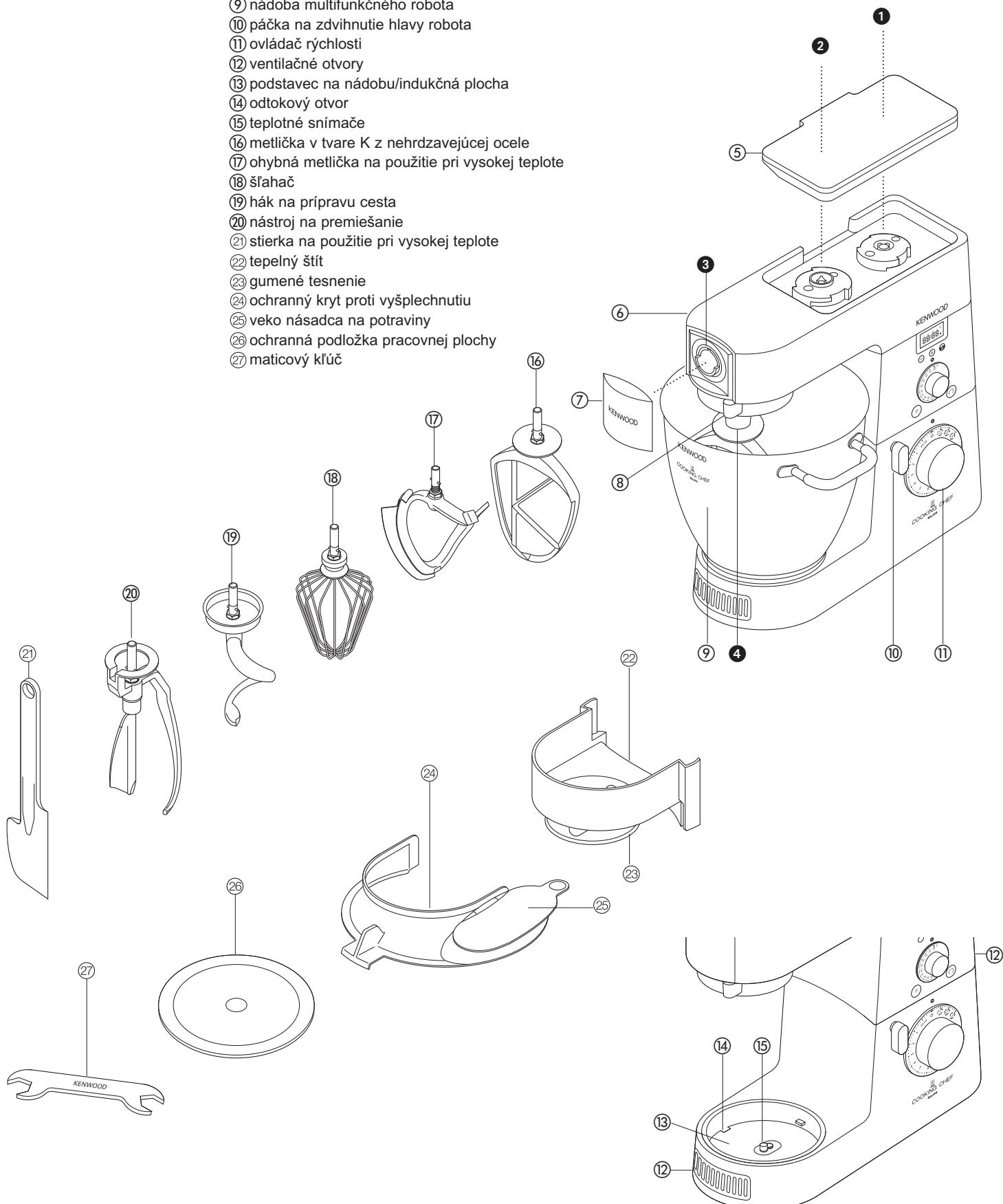
㉓ gumené tesnenie

㉔ ochranný kryt proti vyšlechnutiu

㉕ veko násadca na potraviny

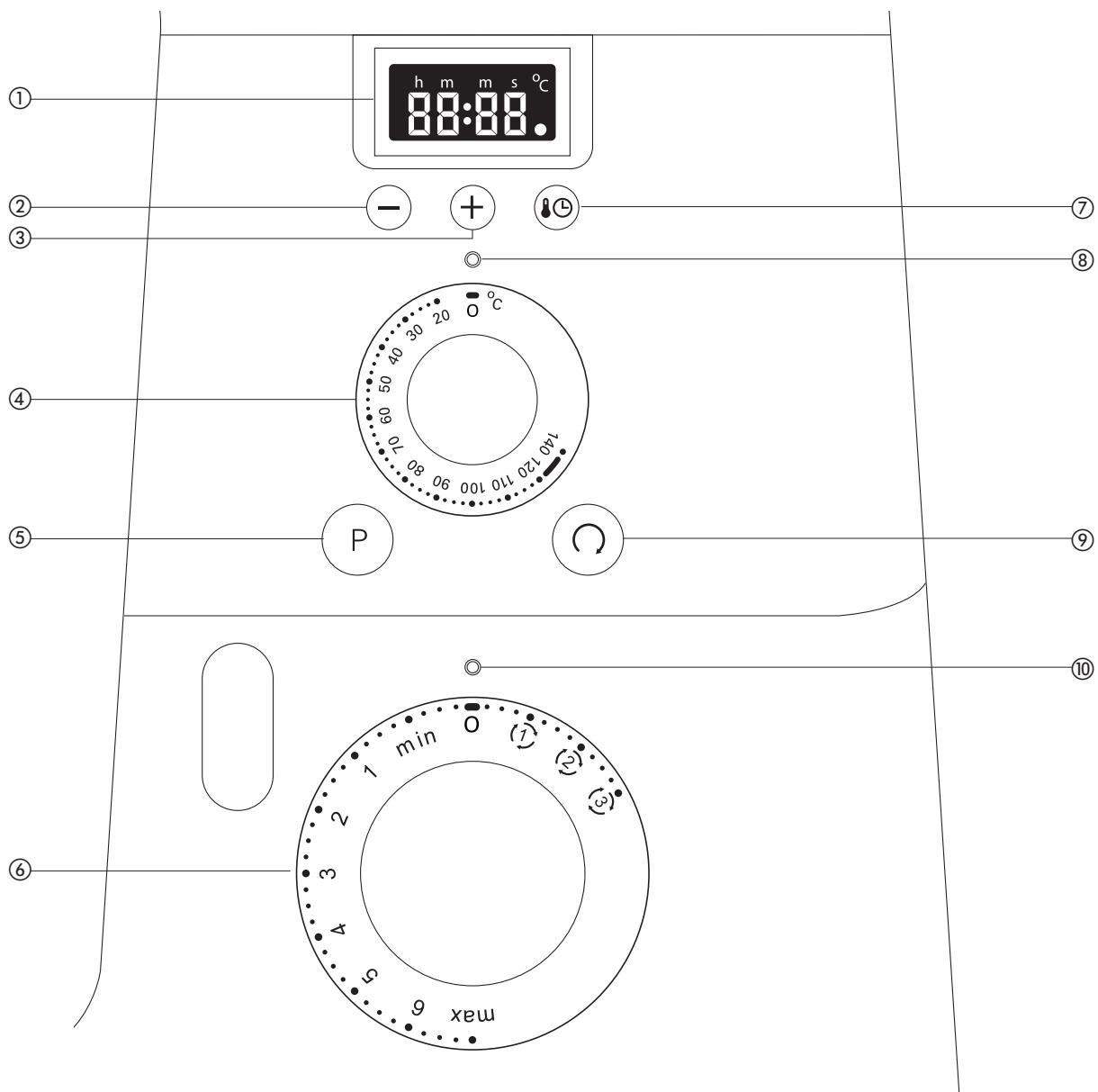
㉖ ochranná podložka pracovnej plochy

㉗ maticový kľúč



riadiaci panel

- ① časovač/teplotný displej
- ② tlačidlo na zníženie hodnoty na časovači
- ③ tlačidlo na zvýšenie hodnoty na časovači
- ④ ovládač teploty
- ⑤ tlačidlo impulzov/tlačidlo na šľahanie pri vysokej rýchlosťi, vysokej teplote
- ⑥ ovládač rýchlosťi
- ⑦ tlačidlo voliča časovača/teploty
- ⑧ svetelná kontrolka teploty
- ⑨ tlačidlo na primiešanie
- ⑩ svetelná kontrolka ovládača rýchlosťi



nastavenie výšky nástrojov

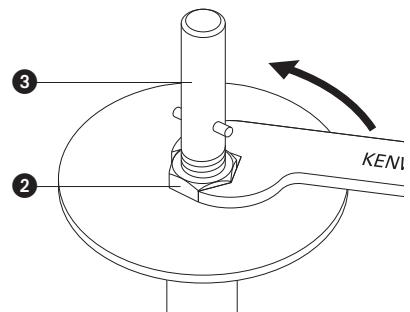
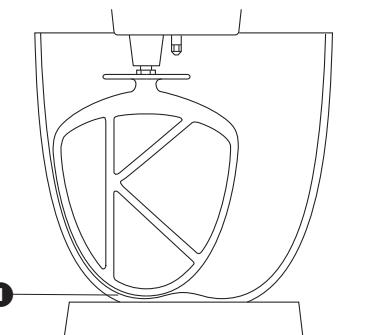
Pozrite si postup na zostavenia robota na strane 170.

šľahač, metlička v tvare K z nehrdzavejúcej ocele, nástroj na premiešanie

Najlepší výkon dosiahnete, ak sa šľahač, metlička v tvare K a nástroj na premiešanie budú **takmer** dotýkať dna nádoby **1**. V prípade potreby nastavte výšku pomocou dodaného maticového kľúča.

Postup:

- 1 Odpojte zariadenie zo siete.
- 2 Zdvíhnite hlavu robota a vložte šľahač, metličku alebo nástroj na premiešanie.
- 3 Sklopte hlavu robota. Ak je potrebné nastaviť bezpečnú vzdialenosť nástroja, zdvihnite hlavu robota a vyberte nástroj.
- 4 Pomocou dodaného maticového kľúča povoľte maticu **2**, aby ste mohli nastaviť pohonný hriadeľ **3**. Ak chcete dostať nástroj bližšie ku dnu nádoby, otočte hriadeľom proti smeru hodinových ručičiek. Ak chcete nástroj zdvihnúť ďalej od dna nádoby, otočte hriadeľom v smere hodinových ručičiek.
- 5 Znova utiahnite maticu.
- 6 Založte nástroj do robota a sklopte hlavu 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.



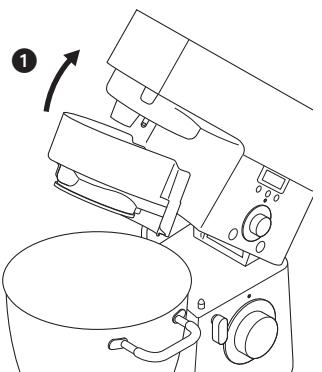
ohybná metlička na použitie pri vysokej teplote – tento nástroj by sa mal presne zláhka dotýkať dna nádoby.

hák na prípravu cesta – tento nástroj bol nastavený pri výrobe a nemalo by byť potrebné žiadne nastavovanie.

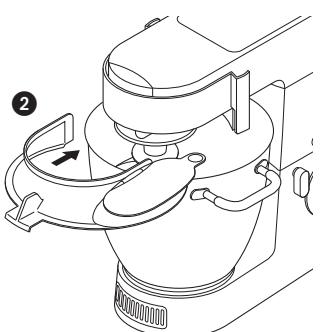
založenie a používanie ochranného krytu proti vyšplechnutiu montáž

Súprava ochranného krytu proti vyšplechnutiu sa skladá z dvoch dielov: tepelného štítu a ochranného krytu.

Počas varenia musí byť založený tepelný štít, inak nebude robot fungovať a zobrazí sa chybový kód E:03. Tepelný štít slúži na ochranu hlavy robota pred parou, ktorá sa tvorí počas procesu varenia. V prípade potreby sa môže založiť tepelný štít aj ochranný kryt na zadržanie ingrediencií v nádobe, napr. pri miešaní ľahkých ingrediencií, ako je múka a práškový cukor, alebo pri varení ingrediencií, kde je potrebné uchovať v nádobe vlhkosť. Ochranný kryt proti vyšplechnutiu by sa mal zakladať na nádobu len spoločne s tepelným štítom.



- 1 Dvignite hlavu robota, až kým sa nezaistí.
 - 2 Tepelný štít zatlačte nahor na spodnú stranu hlavy robota **1**, kým úplne nezapadne na miesto. Tepelný štít sa nesmie nikdy používať bez správne nasadeného gumového tesnenia.
 - 3 Nasadte nádobu na podstavec.
 - 4 Sklopte hlavu robota.
 - 5 Ochranný kryt proti vyšplechnutiu položte na okraj nádoby a potom ho posuňte dopredu, kým úplne nezapadne na miesto **2**.
 - Počas spracovania sa ingredience môžu pridávať priamo do nádoby cez násadec na potraviny.
 - 6 Ak chcete ochranný kryt zložiť, jednoducho ho vysuňte zo zariadenia.
 - 7 Ak chcete zložiť tepelný štít, dvignite hlavu robota, kým sa nezaistí. Vyberte nástroj a potom potiahnite tepelný štít nadol zo spodnej strany hlavy robota.
- Poznámka: Ochranný kryt zakladajte a skladajte len vtedy, keď je hlava robota v zaistenej polohe.



multifunkčný robot

nástroje na spracovanie a ich možné použitie

- metlička v tavre K • Na prípravu koláčov, trvanlivého a sladkého pečiva, polevy, plniek, plnených zákuskov a zemiakovej kaše.
- šľahač • Na vajcia, prípravu krémov, liateho cesta, kysnutého cesta bez tuku, snehových pusiniek, tvarohových koláčov, šľahanej peny a nákypov. Šľahač nepoužívajte na rozšľahanie hustých zmesí (napr. tuku na pečenie alebo cukru) – mohli by ste ho poškodiť.
- hák na prípravu cesta • Len na kysnuté zmesi.
- ohybná metlička na použitie pri vysokej teplote • Vhodná na množstvo činností pri varení, najmä na prípravu pudingov, praženice a omáčok. Ideálna na zoškrabovanie horúcich i studených potravín z bočných stien nádoby počas miešania. Je tiež vhodná na opráženie zeleniny.
- nástroj na premiešanie • Vhodný na použitie počas varenia na zachovanie danej konzistencie potravín, napr. kuraťa, ryby, zeleniny a ovocia.

používanie multifunkčného robota

Pred použitím robota sa ubezpečte, či sú ovládače teploty a rýchlosťi vypnuté v polohe „O“.

- 1 Otočte páčku na zdvihnutie hlavy robota v smere hodinových ručičiek ① a dvíhnite hlavu robota, kým sa nezaistí.

- nasadenie nástroja 2 Vložte nástroj do zásuvky, čap hriadeľa umiestnite do drážky a potom ho otočte, aby sa zaistil na svojom mieste ②.

nástroj na premiešanie – ak chcete nasadiť nástroj na premiešanie, vložte hriadeľ do zásuvky, potom vyrovnejte otvor na násadci tak, aby bol umiestnený pod kovovým čapom na spodnej strane hlavy robota. Chyťte ho za lopatku a otočte tak, aby bol čap hriadeľa pod drážkou a potom ho zatlačte nahor a otočte, kým nezapadne na miesto ③.

- 3 Nasadte nádobu na podstavec – zatlačte nadol a otáčajte v smere hodinových ručičiek ④.

- 4 Ak chcete sklopíť hlavu robota, najprv ju jemne nadvihnite a potom otočte páčkou na zdvihnutie hlavy v smere hodinových ručičiek. Sklopte ju do zaistenej polohy.

- Vybratie nástroja • Postupujte v opačnom poradí, ako je popísané v kroku 2. (Pri vyberaní nástrojov po varení vždy používajte ochranné rukavice.)
5 Zapojte robot do elektrickej siete. Nakrátko sa rozsvietia svetelné kontrolky rýchlosťi a teploty. Na displeji sa zobrazí **88:88**, a potom sa rozsvieti ukazovateľ zapnutého prístroja **[]**.

- 6 Ovládač rýchlosťi otočte na požadované nastavenie (pozri odporúčania na strane 171), robot sa spustí a svetelná kontrolka ovládača rýchlosťi začne blikáť. Časovač bude odpočítavať v sekundových intervaloch. Rýchlosť sa dá zmeniť kedykoľvek počas činnosti robota.

- 7 Robot zastavíte otočením ovládača rýchlosťi do vypnutej polohy „O“.

Dôležité – Ak sa kedykoľvek počas činnosti robota zdvihne hlava robota, robot sa automaticky zastaví a ozve sa zvukový signál a keď sa hlava robota sklopí, robot sa už znova nespustí. Na opäťovné spustenie robota otočte ovládač rýchlosťi do vypnutej polohy „O“ a potom znova zvoľte rýchlosť.

tlačidlo impulzov

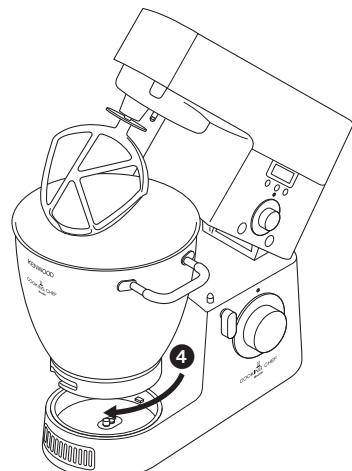
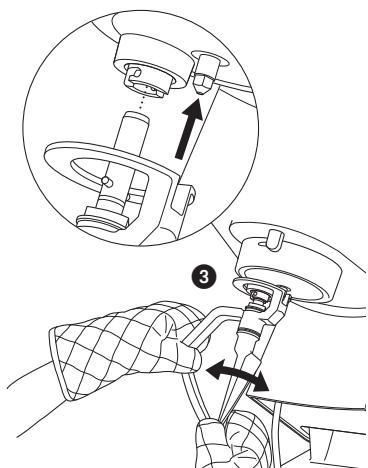
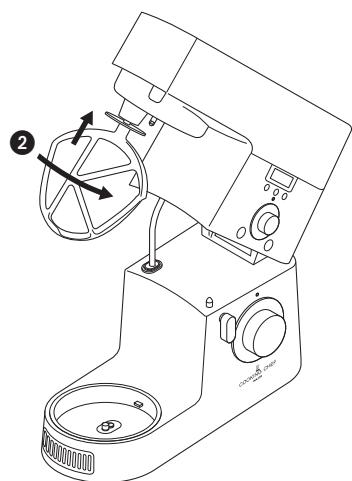
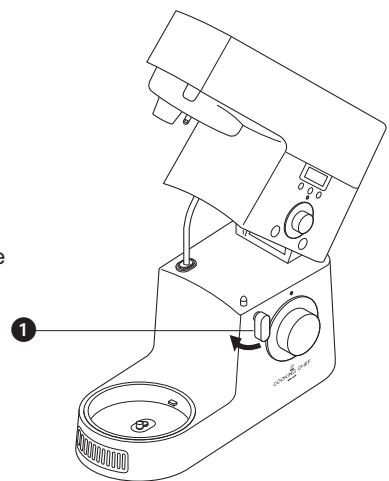
Tlačidlo impulzov sa dá použiť len vtedy, keď je ovládač rýchlosťi vo vypnutej polohy „O“.

Ak chcete zvolať impulzy, stlačte tlačidlo impulzov **⊕** a robot bude bežať na maximálnej rýchlosťi tak dlho, ako bude držať tlačidlo v tejto polohe. Ak bude mať obsah nádoby teplotu nad 60 °C, rýchlosť sa bude zvyšovať postupne. Činnosť bude sprevádzat zvukový signál a svetelné kontrolky rýchlosťi a teploty budú rýchlo blikáť.

tlačidlo na primiešanie

Stlačte a pustite tlačidlo na primiešanie **⊖**, mixér sa automaticky spustí na minimálnej rýchlosťi na 2 otáčky a potom sa zastaví. Tlačidlo sa môže stlačiť aj na dlhšie alebo sa dá stláčať opakovane, podľa potreby na zmiešanie ingrediencií.

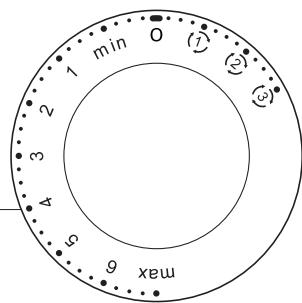
Poznámka: Ak stlačíte tlačidlo na primiešanie počas chodu motoru, vykoná sa štandardná funkcia primiešania a potom sa motor opäť vráti na zvolenú rýchlosť.



ovládač rýchlosťi ⑤

Nasledujúce rýchlosťi sú len orientačné a budú sa lísiť podľa množstva a teploty ingrediencií, ktoré sa spracúvajú a pod.

Otáčaním ovládača rýchlosťi v smere hodinových ručičiek dosiahnete rýchlosť od „min“ až po „max“.



- metlička v tvare K
- **tuk na pečenie a cukor** začnite pri rýchlosťi „min“, postupne zvyšujte na „max“.
 - **šľahanie vajec do krémových zmesí** 4 – „max“.
 - **primiešanie do múky, ovocie atď.** „min“ – 1
 - **koláče „všetko v jednom“** začnite pri rýchlosťi „min“, postupne zvyšujte na „max“.
 - **vtieranie tuku do múky** „min“ – 2.

- ohybná metlička na použitie pri vysokej teplote
- **tuk na pečenie a cukor** začnite pri rýchlosťi „min“, postupne zvyšujte po rýchlosť 3.
- metlička
- **zoškrabovanie horúcich i studených zmesí z bočných stien nádoby** začnite pri rýchlosťi „min“, postupne zvyšujte po rýchlosť 3.
 - **opraženie zeleniny, miešanie rizota a polenty atď.**, použite (1).
- šľahač
- Postupne zvyšujte na „max“.
- hák na prípravu cesta
- Začnite pri rýchlosťi „min“, postupne zvýšte na rýchlosť 1.
- nástrój na premiešanie
- Použite len s nastaveniami premiešania (1), (2), (3).

nastavenia premiešania

Ak chcete zvoliť nastavenie premiešania, otočte ovládač rýchlosťi proti smeru hodinových ručičiek. Tieto nastavenia sú najvhodnejšie, keď sa robot používa v režime varenia. Nezabudnite, že pri použití rýchlosťí premiešania musia byť nasadené všetky kryty výstupov.

- (1) – Toto nastavenie použite vtedy, keď je potrebná stála pomalá rýchlosť, napr. pri miešaní omáčok.
- (2) – Keď je ovládač rýchlosťi nastavený do tejto polohy, robot sa spustí prerušované pri nízkej rýchlosťi každých 5 sekúnd na približne 2 otáčky.
- (3) – Keď je ovládač rýchlosťi nastavený do tejto polohy, robot sa spustí prerušované pri nízkej rýchlosťi každých 30 sekúnd, čo je vhodné pri miešaní dusených zmesí a pod.
- Činnosť robota zastavíte opäťovným otočením ovládača rýchlosťi do vypnutej polohy „O“.

Poznámka:

- Vždy keď sa zvolí nejaká rýchlosť, svetelná kontrolka rýchlosťi začne blikáť.
- Zariadenie v činnosti môže vydávať prenikavý zvuk. Tento jav je bežný.

používanie robota na varenie potravín

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE

- Ubezpečte sa, že indukčná plocha, teplotné snímače a vonkajší povrch podstavca nádoby sú čisté. Zanedbanie tejto podmienky ovplyvní tepelný snímač, čo bude mať za následok neuspokojivý výsledok varenia.
- Skontrolujte, či sú nasadené všetky kryty výstupov vrátane tepelného štítu. Ak nie sú správne založené, funkcia ohrevu nebude fungovať.
- Pri vyberaní nádoby a nástrojov po varení vždy používajte ochranné rukavice.

- 1 Zostavte robot podľa pokynov na strane 170.
- 2 Ovládač teploty otočte na požadovanú teplotu.
- **Ohrev sa nespustí, kým sa nezvolí nejaká rýchlosť.**
- 3 Otočte ovládač rýchlosťi na požadovanú rýchlosť, čím zapnete motor i ohrev. Obe svetelné kontrolky začnú blikáť.
- 4 Po dosiahnutí nastavenej teploty bude svetelná kontrolka teploty svietiť súvisle. Počas varenia však svetlo začne blikáť, ak sa teplota zmení, čo indikuje, že robot sa pokúša udržať nastavenú teplotu (prečítajte si úvod na strane 165).
- Ak teplota nádoby presiahne 60 °C, rýchlosť sa z bezpečnostných dôvodov automaticky obmedzí, aj keď bola nastavená vyššia rýchlosť. Keď teplota klesne pod 60 °C, rýchlosť sa automaticky nezvýší. Najprv sa musí vypnúť ovládač rýchlosťi a znova zvoliť požadovanú rýchlosť.

- Poznámka: Zakaždým, keď sa stlačí tlačidlo voliča časovača/teploty, na displeji sa bude striedať zobrazenie času a teplota obsahu nádoby.
- 5 Na zastavenie alebo prerušenie procesu spracovania alebo ohrevu otočte ovládač rýchlosť do vypnutej polohy „O“. Ak chcete pokračovať v činnosti, zvoľte rýchlosť.

pokyny

- **Pri niektorých receptoch, najmä pri tých s vysokým obsahom vody, nie je možné dosiahnuť teplotu varu nad 100 °C (kedže to je bod varu vody).**
- Pri pridávaní ingrediencií do nádoby počas varenia znížte rýchlosť a ingrediencie pridávajte pomaly a rovnomerne.
- Na rýchle ohriatie omáčok použite nastavenie plynulého miešania (1).
- Možno zistíte, že výmenou nástroja na iné procesy počas prípravy jedla dosiahnete lepšie výsledky, napr. použitím ohybnej metličky na smaženie zeleniny alebo nástroja na premiešanie pri varení kúskov mäsa alebo hydiny.
- Ak počas varenia použijete ochranný kryt proti vyšplechnutiu, vždy ho zložte pred zdvihnutím hlavy robota. Dávajte pozor na kondenzáciu vytvorenú na ochrannom kryte a tepelnom štíte.
- Pri dvíhaní hlavy robota postupujte pomaly, aby tekutina na spodnej strane tepelného štitu mohla stieť späť do nádoby.
- K dispozícii sú tri funkcie premiešania, čo vám umožní vybrať si frekvenciu premiešania vhodnú na jednotlivé recepty. Pri niektorých receptoch je potrebné stále miešanie, aby sa zabránilo prilepeniu ingrediencií na dno nádoby, zatiaľ čo pri iných je prospešné prerušované miešanie, aby sa zachovala konzistencia potravín.
- Aby ste dosiahli optimálny výkon, nastavte výšku nástroja podľa popisu na strane 169.
- Maximálna doba varenia sú 3 hodiny, po uplynutí tohto času sa robot automaticky vypne.
- Potraviny sa dajú ohrievať aj bez založeného nástroja, musí byť však zvolená rýchlosť. To sa dá využiť pri rozpušťaní potravín, napr. masla, čokolády.
- Zakaždým, keď sa stlačí tlačidlo voliča časovača/teploty, na displeji sa bude striedať zobrazenie času varenia a teplota dosiahnutá v danom bode.

Ovládač šľahania pri vysokej rýchlosťi a vysokej teplote

Ak chcete šľahať pri vysokej rýchlosťi a teplotách nad 60 °C, otočte ovládač rýchlosťi na požadovanú rýchlosť šľahania a potom stlačte a podržte tlačidlo impulzov. Činnosť bude sprevádzaná zvukový signál a svetelné kontroly rýchlosťi a teploty budú rýchlo blikať. Rýchlosť šľahania sa pomaly zvýší na zvolenú rýchlosť. Ak chcete rýchlosť ešte zvýšiť, zopakujte postup. Znížiť rýchlosť šľahania alebo vypnúť robot môžete tak ako zvyčajne.

Táto funkcia sa SMIE používať len so šľahačom. Neprekračujte maximálny objem 3 litre pre varenie a zabezpečte, aby bol nasadený ochranný kryt proti vyšplechnutiu. Zariadenie nesmiete nechať bez dozoru.

po varení

- Pri manipulácii alebo dotyku s akoukoľvek časťou robota, ktorá sa práve používa v režime varenia alebo po varení, buďte opatrni, NAJMÄ ČO SA TÝKA NÁDOBY, OCHRANNÉHO KRYTU PROTI VYŠPLECHNUTIU A NÁSTROJOV, pretože tie zostávajú HORÚCE ešte dlho po vypnutí zariadenia. Na vybratie a prenesenie nádoby používajte rúčky. Pri manipulácii s horúcou nádobou a horúcimi nástrojmi na spracovanie používajte ochranné rukavice.
- Spodok nádoby ostane horúci ešte dlho po zastavení ohrevu. Pri manipulácii s ňou buďte opatrni a používajte ochrannú podložku pracovnej plochy, ktorá slúži na ochranu povrchov citlivých na teplo.

displej

Pre vašu bezpečnosť je robot vybavený 5 samostatnými bezpečnostnými snímačmi, ktoré sú v činnosti pri používaní robota v režime varenia. Pri zapnutí robota a aktivovaní bezpečnostného snímača sa na časovači/teplotnom displeji zobrazí chybové hlásenie, napr. „E:01“. Hlásenie bude sprevádzať zvukový signál a robot nebude fungovať. Pozrite si nasledujúce chybové hlásenia:

Chybové hlásenie	Popis	Riešenie
E:01	Hlava zariadenia je v zdvihnej polohe. Keď je zdvihnutá hlava, bezpečnostný snímač zablokuje motor a ohrev. Ak je pri zdvihnej hlave zariadenia ovládač rýchlosť nastavený do inej polohy, ako je vypnutá poloha „O“, zobrazí sa hlásenie a motor sa nespustí.	Sklopte hlavu robota. Ovládač rýchlosť nastavte do polohy „O“ a potom zvoľte požadovanú rýchlosť.
E:02	Nie je založená nádoba multifunkčného robota Cooking Chef. Funkcia ohrevu sa spúšťa len pri použíti nádoby na varenie. Táto nádoba musí byť tiež správne založená. Bezpečnostné snímače zistia, ak je použitá nesprávna nádoba alebo je použitá správna nádoba, no je nesprávne založená.	Ubezpečte sa, či používate nádobu multifunkčného robota Cooking Chef. Skontrolujte, či je nádoba správne založená. Ovládač rýchlosť nastavte na „0“ a potom zvoľte požadovanú rýchlosť.
E:03	Nie je založený tepelný štít. Funkcia ohrevu sa zablokuje, ak nie je správne založený tepelný štít.	Zabezpečte, aby bol tepelný štít správne založený. Ovládač rýchlosť nastavte na „O“ a potom zvoľte požadovanú rýchlosť.
E:04	Nie je založený kryt výstupu pre pomalú rýchlosť, ani kryt výstupu pre vysokú/strednú rýchlosť. Tieto kryty sú vybavené bezpečnostnými snímačmi. Ak nie sú kryty založené správne, ohrev sa vypne a ak je zvolená niektorá funkcia premiešania, motor bude bežať súvisle. Rýchlosť miešania od min. po max. budú bežať súvisle.	Zabezpečte, aby boli všetky kryty správne založené. Ovládač rýchlosť nastavte na „O“ a potom zvoľte požadovanú rýchlosť.
E:09	Problém s teplotným snímačom. Ak sa pri ohreve zistí, že teplota nádoby je vyššia, ako by mala byť pri bežnom použití, motor a ohrev sa automaticky vypnú.	Ovládač rýchlosť nastavte na „O“, zariadenie odpojte zo siete a nechajte vychladnúť. Skontrolujte, či je podstavec nádoby čistý a tiež teplotné snímače. Zariadenie znova zapojte do siete a zapnite ako zvyčajne.
E:10	Problém s rýchlosťou motora alebo s prehriatím. Ak motor zastane alebo sa príliš zahreje, riadiaci systém automaticky vypne motor i ohrev.	Ovládač rýchlosť nastavte na „O“ a zariadenie odpojte zo siete. Odstráňte všetky prekážky spôsobujúce zastavenie motora. Zabezpečte, aby vo ventilačných otvoroch neboli žiadne prekážky. Zariadenie zapojte do siete a zapnite.

Ak sa niektorý z týchto alebo iných chybových kódov bude nadalej objavovať na displeji, kontaktujte oddelenie starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Kenwood.

používanie odpočítavacieho časovača

Časovač sa dá použiť v režime varenia aj v režime bez varenia. Ak sa nezvolí odpočítavanie, časovač bude automaticky odpočítavať v sekundových intervaloch, kým bude robot v činnosti. Maximálny čas prevádzky robota sú 3 hodiny.

- 1 Zapojte robot do elektrickej siete. Na displeji sa nakrátko zobrazí **BB:BB**, a potom sa rozsvieti ukazovateľ zapnutého prístroja **[]**.
 - 2 Stlačte tlačidlo + alebo - a na displeji sa objaví údaj 0:00.
 - 3 Stláčajte tlačidlo + alebo -, kým sa na displeji nezobrazí požadovaný čas. Časovač bude odpočítavať v päťsekundových intervaloch. Ak necháte tlačidlo nepretržite stlačené, čísla sa budú meniť rýchlejšie, podľa toho, ako dlho necháte tlačidlo stlačené. Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť, sú 3 hodiny.
Poznámka: Ak stlačíte tlačidlo +, keď bude časovač na hodnote 3:00, zobrazený čas sa zmení na 0:00. Ak stlačíte tlačidlo -, keď bude časovač na hodnote 0:00, zobrazený čas sa zmení na 3:00.
 - 4 Otočením ovládača rýchlosť na požadovanú rýchlosť sa robot spustí a časovač začne odpočítavať v sekundových intervaloch.
 - Činnosť robota môžete kedykoľvek prerušiť otočením ovládača rýchlosť do vypnutej polohy „O“. Týmto sa zároveň zastaví aj časovač. Časovač bude pokračovať v odpočítavaní, keď sa robot znova spustí.
 - 5 Po uplynutí celkového času sa proces spracovania automaticky zastaví a na 3 sekundy sa ozve zvukový signál. Displej bude 5 sekúnd blikať a potom sa na ňom zobrazí ukazovateľ zapnutého prístroja **[]**.
- ### vynulovanie časovača
- 1 Vynulujte časovač tak, že súčasne stlačíte tlačidlá + a - (ovládač rýchlosť musí byť vo vypnutej polohe „O“).
 - Ak je zariadenie nečinné po dobu 10 minút, LCD displej a podsvietenie prejdú do režimu „spánku“ a všetky displeje sa vypnú. Stlačením ktoréhokoľvek tlačidla alebo otočením ovládača sa displej vráti do predchádzajúceho formátu.

maximálne množstvá

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| krehké pečivo | • Hmotnosť múky: 910 g |
| ťažké kysnuté cesto | • Hmotnosť múky: 1,5 kg |
| | • Celková hmotnosť: 2,4 kg |
| ľahké kysnuté cesto | • Hmotnosť múky: 2,6 kg |
| | • Celková hmotnosť: 5 kg |
| zmes na biskupský chlebíček | • Celková hmotnosť: 4,55 kg |
| vaječné bielka | • 16 |
| režim varenia | • 3 litre |

- všeobecné pokyny**
- Zariadenie opakovane zastavte a stierkou oškrabte steny nádoby.
 - Na šľahanie sú najlepšie vajíčka izbovej teploty.
 - Pred šľahaním vaječných bielok sa ubezpečte, že na šľahači ani na nádobe nie je žiadny tuk ani žltok.
 - Na prípravu sladkého pečiva používajte studené ingrediencie, ak sa v recepte nepíše inak.

poznámky k príprave chleba

- dôležité upozornenie**
- Nikdy neprekračujte stanovené maximálne množstvá – dôjde k preťaženiu zariadenia.
 - Ak počujete, že zariadenie spomaľuje, vypnite ho, odoberte polovicu cesta a spracujte každú polovicu samostatne.
 - Ingrediencie sa najlepšie zmiešajú vtedy, ak najprv vložíte tekutinu.

príručka na riešenie problémov pri varení

Problém	Príčina	Riešenie
Robot nefunguje v režime ohrevu, zobrazilo sa chybové hlásenie a ozval sa varovný zvukový signál.	Aktivoval sa jeden z bezpečnostných snímačov.	<p>Pozri tabuľka s chybovými hláseniami na strane 173.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zabezpečte, aby bola hlava robota sklopená a zaistená 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.
Zvolila sa teplota, ale obsah nádoby sa nezohrieva (svetelná kontrolka teploty nesvetí).	Nebola zvolená rýchlosť.	Zvoľte rýchlosť.
Robot mení rýchlosť počas varenia.	Rýchlosť sa automaticky obmedzí, keď teplota obsahu nádoby dosiahne 60 °C.	Toto je bezpečnostná funkcia.
Potraviny sa pripaľujú na podstavec nádoby.	1 Nastavená teplota môže byť príliš vysoká. 2 Používa sa nesprávny nástroj. 3 Funkcia premiešania je príliš pomalá. 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 Znižte teplotu na číselníku alebo varte na nižšej teplote. 2 Overte, či používate najvhodnejší nástroj. 3 Zvýšte frekvenciu funkcie premiešania alebo zmeňte chod na nepretržitý. 4 Nastavte polohu nástroja. 5 Varte kratší čas (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 Funkcia premiešania je príliš rýchla. 3 Ingrediencie sa varili príliš dlho. 4 Používa sa nesprávny nástroj.	1 Znižte teplotu. 2 Znižte rýchlosť premiešania. 3 Skráťte čas 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 hlavy robota. 3 Overte, či používate najvhodnejší nástroj.
Do horúcej zmesi sa pridali studené ingrediencie, ale teplotný displej nereagoval dostatočne rýchlo.	Ak nie je dôkladne premiešaný obsah nádoby, teplota jedla v nádobe bude premenlivá.	1 Doprajte ingredienciám čas, aby sa dôkladne rozmiešali. 2 Zvýšte rýchlosť premiešania.
Ťažké zatváranie hlavy robota s potravinami v nádobe.	Tvrde ingrediencie, ako je napríklad čokoláda na dne nádoby bránia tomu, aby hlava robota mohla zapadnúť nadol.	Ingrediencie pridajte po sklopení hlavy robota.
Robot beží nepretržite, keď je zvolené premiešanie (2) alebo premiešanie (3).	Kryty výstupov nie sú správne založené.	Zabezpečte, aby boli kryty výstupov správne založené.
Pri použíti príslušenstva je rýchlosť motora obmedzená.	Založila sa horúca nádoba.	Vyberte nádobu alebo ju ochláňte pod 60 °C.

dostupné voliteľné príslušenstvo

Ak si chcete kúpiť príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou vášho balenia, pozrite si časť servis a starostlivosť o zákazníkov.

príslušenstvo kód príslušenstva

nástavec na výrobu plochých cestovín ① AT970A

doplňkové príslušenstvo na cestoviny (nezobrazené) používané spoločne s AT970A

- AT971A tagliatelle
- AT972A tagliolini
- AT973A trenette
- AT974A špagety

nástavec na výrobu cestovín ② AT910 používa sa s formou na maccheroni rigati
(dá sa nasadiť 12 voliteľných foriem plus forma na výrobu čajového pečiva)

rotačný krájač potravín lis na ovocie ③ AT643 dá sa skombinovať s 5 bubnami
lis na ovocie ④ AT644

multifunkčný mlynček potravín ⑤ AT950A používa sa s jemným, stredným a hrubým sitom, malým a veľkým násadcom na výrobu klobás a násadcom na výrobu mäsových guliek

multifunkčný mlynček potravín ⑥ AT955 používa sa s jemným, stredným a hrubým sitom, malým a veľkým násadcom na výrobu klobás a násadcom na výrobu mäsových guliek

mlynček na zrniečka ⑦ AT941A

kuchynský robot ⑧ AT647 zahŕňa 6 rezacích kotúčov a nože
krájač/strúhadlo ⑨ AT340 zahŕňa 7 rezacích kotúčov

odšťavovač citrusových plodov

mixér ⑪ 1,5 l akrylový AT337, 1,6 l sklenený s odolnosťou proti teplote AT358,
1,5 l z nehrdzavejúcej ocele AT339

mini sekáč/mlynček ⑫ AT320A používa sa so 4 sklenými nádobami a 4 vekami na skladovanie

neprerušovaný odšťavovač ⑬ AT641

nástavec na výrobu zmrzliny ⑭ AT957A

škrabka na zemiaky ⑮ AT445

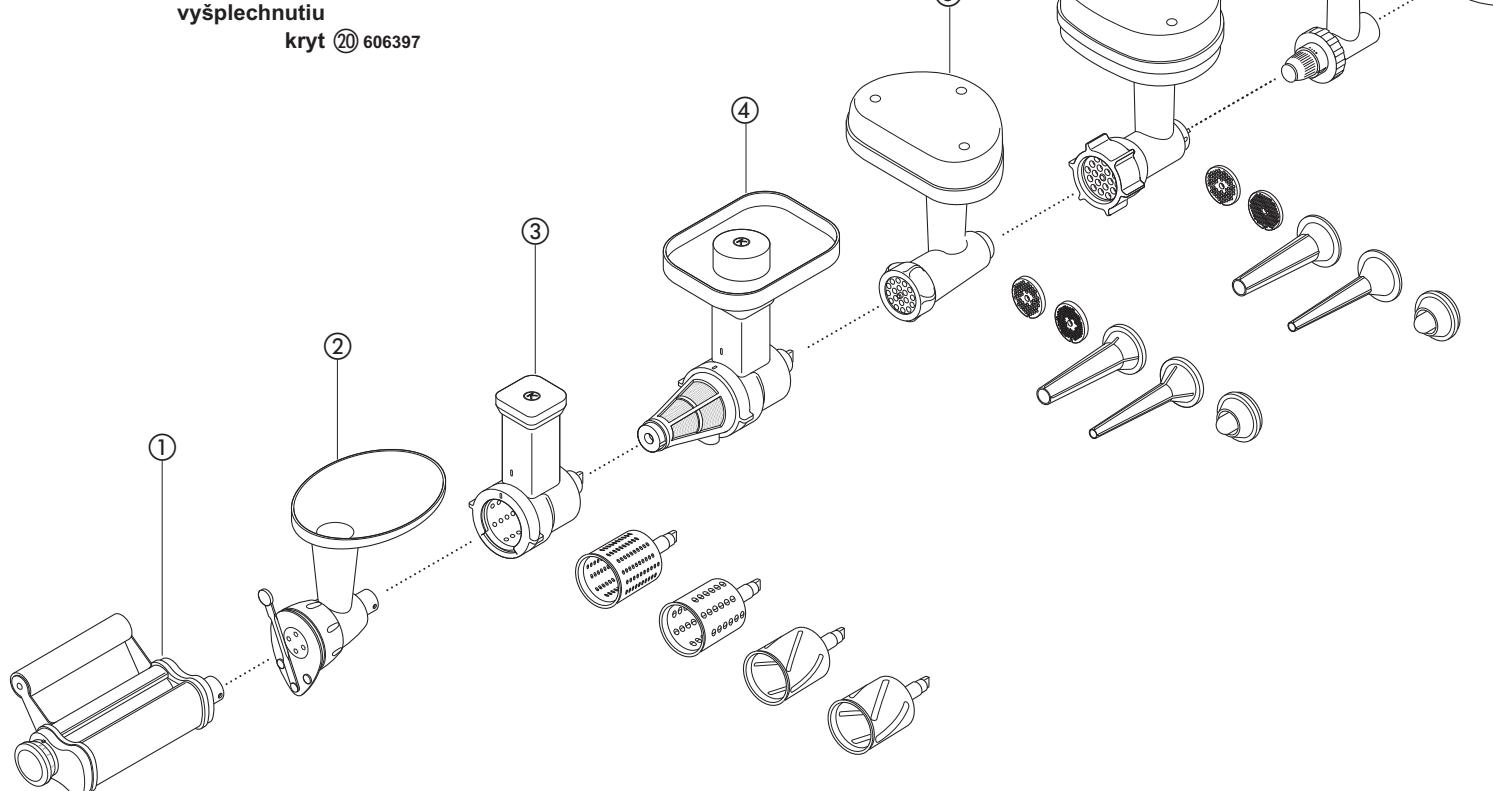
cedidlo a sitko ⑯ AT930A

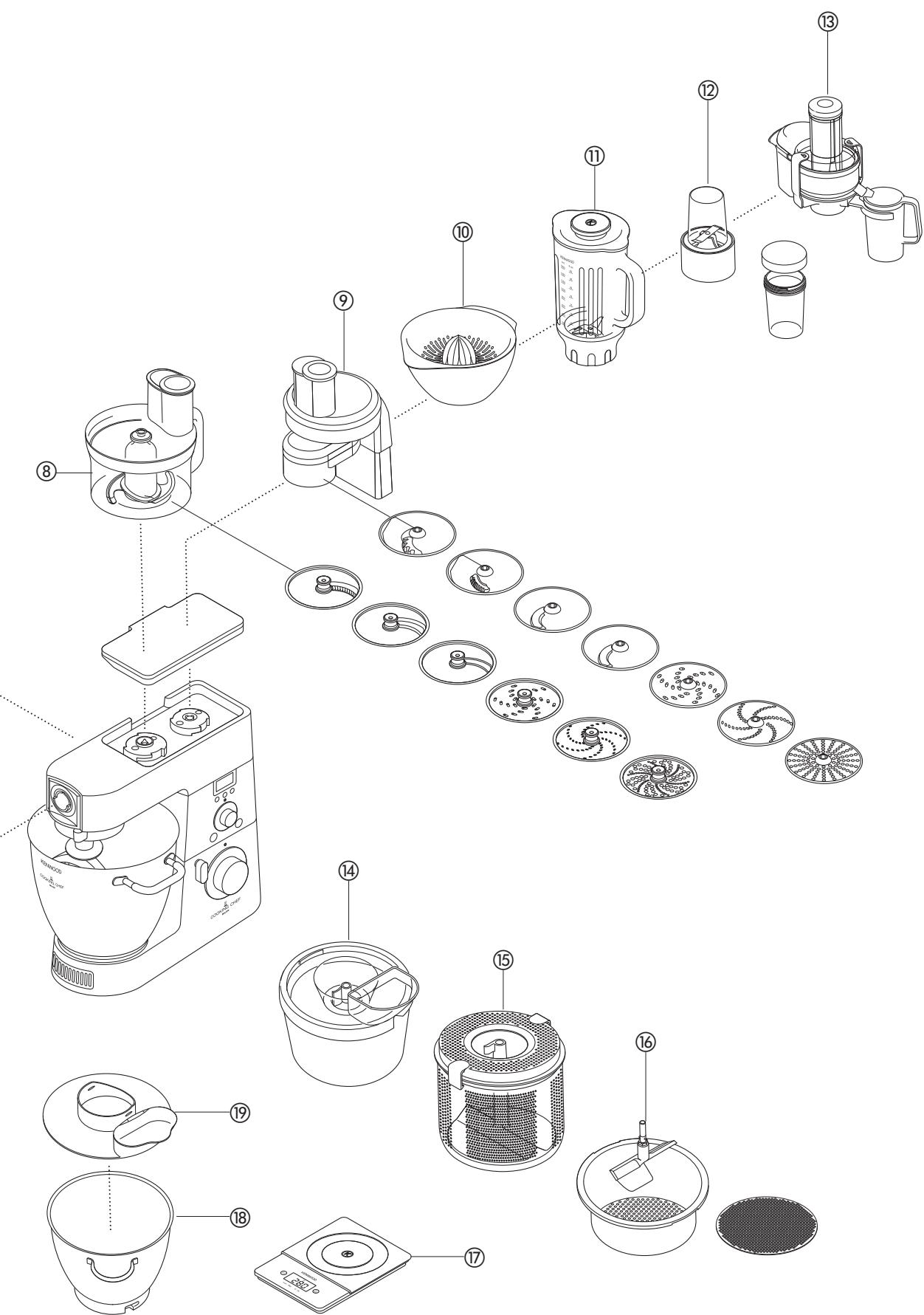
váha ⑰ AT850B

nádoba z nehrdzavejúcej ocele ⑯ 36386A

ochranný kryt proti vyšplechnutiu

kryt ⑳ 606397





čistenie a servis

ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Na **výstupe ②** sa môže pri prvom použití objaviť trochu mazu. Tento jav je bežný – maz stačí zotrieť.
- Kovové povrchy teplotných snímačov môžu pri bežnom používaní vykazovať známky opotrebovania. Výkon výrobku to však neovplyvňuje.
- Ohybnú metličku na použitie pri vysokej teplote nenechávajte nasadenú na robote pokial' zariadenie nepoužívate.

zariadenie, kryty výstupov

- Poutierajte vlhkou handričkou a vysušte.
- Nikdy nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ani ich neponárajte do vody.

ohybná metlička na použitie
pri vysokej teplote

- Pred čistením vyberte z nástroja flexibilnú stieraciu čepel'.
- Nástroj a flexibilnú stieraciu čepel' umyte v horúcej mydlovej vode a potom dôkladne osušte. Eventuálne možno tieto súčasti umývať aj v umývačke riadu.

Poznámka: Pred použitím, ako aj po ňom, kontrolujte stav telesa nástroja a pravidelne kontrolujte aj stav stieracej čepele, a ak na nej uvidíte nejaké známky opotrebenia, vymenite ju.

nádoba, nástroje, ochranný
kryt proti vyšplechnutiu

- Umyte v rukách a dôkladne vysušte alebo umyte v umývačke riadu.
- Na čistenie nádoby z nehrdzavejúcej ocele nikdy nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku ani bielidlo. Na odstránenie vodného kameňa použite ocot alebo nejaký vhodný prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa.

- Ak sa potraviny pripália alebo prilepia na vnútro nádoby, odstráňte ich čo najskôr pomocou dodanej stierky. Nádobu napľňte teplou mydlovou vodou a nechajte odmočiť. Pomocou nylonovej kefky 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.

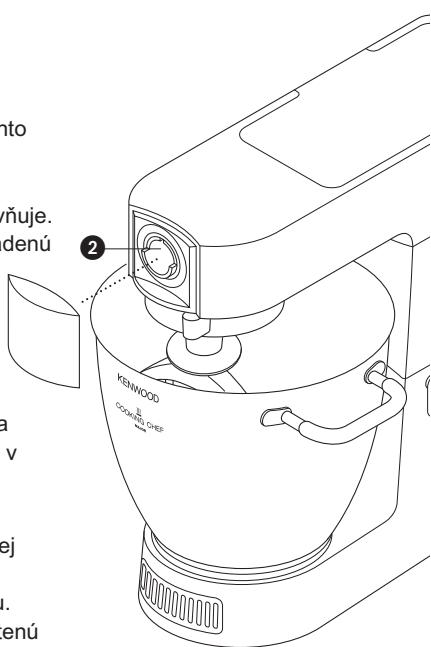
servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prívodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie vášho zariadenia
 - servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobéné v Číne.





**DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU
PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/EC.**

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dílerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomienutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

recepty

Pozri dôležité upozornenia na postup pri výrobe chleba na strane 174.

ťažké kysnuté cesto na biely chlieb

- ingrediencie
- 1,36 kg hladkej múky špeciál
 - 15 ml (3 čaj. lyž.) soli
 - 25 g čerstvého droždia alebo 15 g/20 ml sušeného droždia + 5 ml (1 čaj. lyž.) cukru
 - 750 ml teplej vody: 43 °C. Použite teplomer alebo pridajte 250 ml vriacej vody do 500 ml studenej vody.
 - 25 g bravčovej masti
- postup
- 1 **sušené droždie** (ktoré sa rozpúšťa vo vode): nalejte teplú vodu do nádoby. Potom pridajte droždie a cukor a nechajte postáť približne 10 minút, kým sa nespení.
čerstvé droždie: rozdrobite do múky.
iné typy droždia: postupujte podľa pokynov výrobcu.
 - 2 Nalejte tekutinu do nádoby. Potom pridajte múku (s čerstvým droždím, ak sa použilo), sol' a mast'.
 - 3 Mieste na minimálnej rýchlosťi 45 – 60 sekúnd. Potom zvýšte rýchlosť na 1, v prípade potreby pridajte viac múky, kým sa nevytvorí cesto.
 - 4 Mieste ďalšie 3 – 4 minúty pri rýchlosťi 1, kým nebude cesto hladké, oddajné a prestane sa lepiť na steny nádoby.
 - 5 Cesto vložte do vymasteného polyetylénového vrecka alebo do nádoby prikrytej utierkou. Potom ho nechajte niekde v teple, kým sa jeho veľkosť nezdvojnásobí.
 - 6 Znova ho 2 minúty mieste pri rýchlosťi 1.
 - 7 Cestom naplníte do polovice štyri vymastené nádoby na pečenie s veľkosťou 450 g alebo ho vytvarujte do roliek.
Potom ich prikryte utierkou a nechajte niekde v teple, kým sa ich veľkosť nezdvojnásobí.
 - 8 Pečte pri teplote 230 °C/plynový stupeň 8 30 – 35 minút v prípade *bochníkov* alebo 10 – 15 minút v prípade *roliek*.
 - Po dopečení by mal chlieb vydávať pri poklepaní na spodok dutý zvuk.

ľahké cesto na biely chlieb

- ingrediencie
- 2,6 kg obyčajnej hladkej múky
 - 1,3 litra mlieka
 - 300 g cukru
 - 450 g margarínu
 - 100 g čerstvého droždia alebo 50 g sušeného droždia
 - 6 vyšľahaných vajec
 - 5 štipiek soli
- postup
- 1 Margarín rozpustite v mlieku a zohrejte na 43 °C.
 - 2 **sušené droždie** (ktoré sa rozpúšťa vo vode): do mlieka pridajte droždie a cukor a nechajte postáť približne 10 minút, kým sa nespení.
čerstvé droždie: rozdrobite do múky a pridajte cukor.
iné typy droždia: postupujte podľa pokynov výrobcu.
 - 3 Nalejte mlieko do nádoby. Pridajte vyšľahané vajcia a 2 kg múky.
 - 4 Miešajte minútu na minimálnej rýchlosťi a potom ďalšiu minútu na rýchlosťi 1. Oškrabte steny nádoby.
 - 5 Pridajte zvyšok múky a miešajte minútu na minimálnej rýchlosťi a potom 2 – 3 minúty na rýchlosťi 1, kým zmes nebude hladká a rovnomerne rozemiešaná.
 - 6 Cestom naplníte do polovice niekoľko vymastených nádob na pečenie s veľkosťou 450 g alebo ho vytvarujte do roliek.
Potom ich prikryte utierkou a nechajte niekde v teple, kým sa ich veľkosť nezdvojnásobí.
 - 7 Pečte pri teplote 200 °C/plynový stupeň 6 20 – 25 minút v prípade *bochníkov* alebo 15 minút v prípade *roliek*.
 - 8 Po dopečení by mal chlieb pri poklepaní na spodok vydávať dutý zvuk.
- Z daného množstva pripravíte asi 10 bochníkov.

recepty pokračovanie

jahodovo-marhuľová torta

- ingredience: piškotové cesto
- 3 vajcia
 - 75 g krupicového cukru
 - 75 g čistej múky
- plnka a ozdobenie
- 150 ml smotany na šľahanie
 - cukor podľa chuti
 - 225 g jahôd
 - 225 g marhúľ
- postup
- 1 Marhule rozpolte a odstráňte kôstky. Mierne povarte v troške vody, kým nezmäknú a podľa chuti pridajte cukor.
 - 2 Jahody umyte a rozpolte.
 - 3 Piškotové cesto pripravíte tak, že vyšľaháte vajcia s cukrom na maximálnej rýchlosť, kým zmes celkom nezbledne a nezhustne.
 - 4 Vyberte nádobu aj šľahač. Ručne pomocou veľkej kovovej lyžice primiešajte múku – postupujte opatrnne, aby piškotové cesto zostało ľahké.
 - 5 Zmes vložte do dvoch vymastených a papierom vyložených nádob na pečenie s veľkosťou 18 cm.
 - 6 Pečte pri teplote 180 °C/plynový stupeň 4 asi 20 minút, kým sa koláč pri ľahkom dotyku nedokáže vrátiť do pôvodného stavu.
 - 7 Potom ho vyklopte na drôtený rošt.
 - 8 Šľahačkovú smotanu vyšľahajte pri maximálnej rýchlosťi, kým nestuhne. Podľa chuti pridajte cukor.
 - 9 Nahrubo nakrájajte marhule a tretinu jahôd. Primiešajte ich do polovice šľahačky.
 - 10 Rozotrite ju na jedno piškotové cesto a potom naň položte druhý piškót.
 - 11 Zvyšok šľahačky rozotrite navrch a tortu ozdobte zvyšnými jahodami.

snehové pusinky

- ingredience
- 4 vaječné bielka
 - 250 g preosiateho práškového cukru
 - Plech na pečenie vysteľte nelepisivým papierom na pečenie.
- postup
- 1 Vaječné bielka s cukrom nechajte vyšľahať na maximálnej rýchlosť asi 10 minút, kým zmes nestuhne.
 - 2 Lyžicou nakladte zmes na plech (alebo použite vrecko s trubičkou s hviezdicovitým násadcom s rozmerom 2,5 cm).
 - 3 Pečte pri teplote 110 °C/plynový stupeň 1/4 približne 4 – 5 minút, kým nebudú tvrdé a chrumkavé. Ak začnú hnednúť, nechajte dvere na rúre mierne pootvorené.
 - Pusinky skladujte v nepriedušnej plechovej škatuli.

krehké pečivo

- ingredience
- 450 g preosiatej múky so soľou
 - 5 ml (1 čaj. lyž.) soli
 - 225 g tuku (zmes bravčovej masti a margarínu priamo z chladničky)
 - Približne 80 ml vody
- návod
- Nemiešajte zmes príliš dlho.
- postup
- 1 Vložte múku do nádoby. Nakrájajte tuk nahrubo a pridajte ho k múke.
 - 2 Pomocou metličky v tvare K z nehrdzavejúcej ocele miešajte pri rýchlosťi 1, kým sa zmes nezačne podobať na strúhanku.
Miešanie zastavte skôr než bude zmes mazľavá.
 - 3 Pridajte vodu a miešajte na minimálnej rýchlosťi. Hned' ako sa voda zapracuje do zmesi, zastavte miešanie.
 - 4 Pečte pri teplote približne 200 °C/plynový stupeň 6, v závislosti od plnky.

čili marináda

- ingredience
- 200 g studeného číreho medu (schladeného cez noc v chladničke)
 - 1 zelená čili paprička (celá)
 - 5 ml (1 čaj. lyž.) jemného arašídového masla
 - korenie
- postup
- 1 Všetky ingrediencie vložte do mini sekáča/mlyňčeka.
 - 2 Nasadte nástavec na mixér a nechajte ingrediencie usadiť sa okolo čepele.
 - 3 Prepnite zariadenie na 10 sekúnd na funkciu impulzov.
 - 4 Použite podľa potreby.

Українська

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

Знайомство з кухонним комбайном Kenwood Cooking Chef

Заходи безпеки

Важливe повідомлення для користувачів з електронними медичними імплантатами

- Як і інші пристрої, що працюють на принципі магнітної індукції, цей пристрій генерує магнітні поля короткого діапазону. Якщо особа, що працює з кухонним комбайном або перебуває в безпосередній близькості від нього, має у своєму тілі кардіостимулатор або будь-який інший активний імплантат, слід проконсультуватися з лікарем перед використанням, на предмет сумісності, щоб уникнути виникнення ризиків для здоров'я.
- Перед підняттям або зняттям інструментів/насадок, а також після використання й перед очищенням, обов'язково вимкніть кухонну машину й від'єднайте мережевий шнур від розетки.
- Не торкайтесь частинами тіла, ювелірними виробами й елементами одягу частин комбайна, що обертаються, та встановлених насадок.
- Не торкайтесь руками до внутрішніх частин шарнірного механізму.
- Не залишайте ввімкнений прилад без догляду.
- Не користуйтесь несправним приладом. Перевірте й відремонтуйте його: див. розділ "Обслуговування клієнтів" на стор.196.
- Використовуйте лише призначенні для цього комбайна насадки. Забороняється одночасне використання декількох насадок.
- Не допускайте перевищення максимальних норм завантаження комбайна, зазначених на сторінці 192; при використанні індукційного підігріву не перевищуйте максимальну міру в три літри, позначену на внутрішній поверхні ємності.
- При використанні насадки ознайомтеся із вказівками по заходах безпеки, що поставляються в комплекті з насадками комбайна.
- Піднімаючи цей прилад, будьте обережні, оскільки він важкий. Перед тим, як підняти його, переконайтесь в тому, що головна частина електроприладу зафікована, а ємність, насадки, кришки й мережевий шнур надійно закріплені.
- Не допускайте, щоб електричний шнур звисав зі столу там, де його можуть схопити діти.
- Стежте за тим, щоб вода не потрапила на блок приводу, електричний шнур або штепсельну вилку.
- Будьте обережні, торкаючись кожної із частин приладу під час роботи в режимі готовування або відразу після нього. Особливо це стосується ЄМНОСТІ, ЗАХИСНОГО ПРИСТОСУВАННЯ Й ІНСТРУМЕНТІВ, тому що вони залишаються ГАРЯЧИМИ тривалий час після вимикання приладу. Для зняття й перенесення ємності використовуйте ручки. Торкаючись до гарячої ємності або насадок, надягайте кухонні рукавички.
- Дно ємності залишається гарячим тривалий час після припинення нагрівання. Будьте обережні й використовуйте захисні килимки, встановлюючи ємність на нетермостійку робочу поверхню.
- Будьте обережні - гаряча пара може виходити з ємності міксера, особливо під час відкривання кришки захисного пристосування або голівки міксера.
- Перш, ніж перекладати продукти з міксера в соковижималку, дайте їм охолонути до кімнатної температури.
- Використовуйте тільки ті інструменти й ємність, які поставляються в комплекті з даним приладом. Забороняється використовувати ємність з іншими нагрівальними приладами.
- Забороняється вмикати прилад з порожньою ємністю в режимі приготування.
- Забороняється розміщувати сторонні предмети в отвори для вентиляції.
- Забороняється розміщувати предмети в отвори для вентиляції.
- При роботі із приладом встановлюйте його на рівну поверхню, якнайдалі від краю. Переконайтесь, що відстань від приладу до стін становить не менше 10 см., а вентиляційні отвори нічим не заблоковані. Не встановлюйте прилад під навісними шафами.
- Для правильної та безпечної роботи індукційного нагрівання переконайтесь, що основа ємності та давачі температури чисті й сухі.
- При використанні приладу, так само, як і при використанні будь-якого іншого приладу з індукційним нагріванням, не кладіть кредитні картки, магнітні носії або чутливе електронне обладнання біля працюючого приладу.
- Не використовуйте прилад для смаження продуктів у фритюрі.
- Перед вживанням їжі переконайтесь, що вона повністю готова.
- Продукти слід вживати невдовзі після приготування або швидко прохолоджувати і якомога швидше класти в холодильник.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищезнаваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм грратися 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.

перед увімкненням комбайна

- переконайтесь, що параметри електричної мережі збігаються з даними, зазначеними в таблиці на нижній поверхні машини.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЕС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

перед першим використанням

Вимийте всі частини: Див. розділ 'чищення та сервіс' на стор. 196.

ВСТУП

Дякуємо вам за придбання кухонної машини Kenwood Cooking Chef. Ми сподіваємося, що ви будете з радістю користуватися нею довгі роки.

Компанія Kenwood має майже 60-річний досвід розробки кухонних машин і різних насадок для них. Загальнозвідано, що кухонні машини Kenwood Chef – це набагато більше, ніж просто прилад для змішування продуктів.

Створюючи модель Cooking Chef, ми взяли відому своєю універсальністю машину Chef і додали до неї будоване індукційне нагрівання прямо під чашею для змішування. Тепер ви можете не тільки насолодитися всіма перевагами повсякденного змішування продуктів, готуючи свої улюблени тістечка, печиво й тісто, але й нагрівати і готовувати блюда прямо в чаші. Ваші можливості нічим не обмежені.

Завдяки безлічі своїх додаткових насадок, Kenwood Cooking Chef є дійсно повноцінною системою для готовування їжі.

Сила. Надійність. Гнучкість. Kenwood.

Що таке індукційне приготування і як це працює?

Індукція - це нове слово в приготуванні їжі. Перевагою цього методу є те, що в ньому використовується принцип електромагнітної індукції. Електричний струм, що проходить крізь мідний проводник, що розташовано в нагрівальному відсіку, створює електромагнітне поле. Коли ємність машини Cooking Chef блокується в робочому положенні, ланцюг замикається за допомогою контакту з нержавіючої сталі в підставці ємності. В результаті утворюється велика кількість теплової енергії, що проходить вміст ємності й нагріває його.

Індукційний спосіб готовування їжі є дуже ощадливим, оскільки тепло утворюється тільки в підставці ємності. Інші методи підігріву, наприклад, газові плити, витрачають майже 50% теплової енергії на розігрів стінок сковороди або каструлі. Насправді, область нагрівання пристрою Cooking Chef буде гарячої тільки під час і відразу після готовування, оскільки на неї віддається тепло від нагрітого вмісту ємності. Все це говорить про ефективність, безпеку й чистоту цього методу готовування їжі.

Готовування їжі за допомогою машини Cooking Chef подібно готовуванню за допомогою каструлі на звичайній варильній поверхні. Додатковою перевагою є те, що машина Chef автоматично перемішує їжу й регулює температуру готовування відповідно до заданої програми, у той час як ви можете займатися іншими справами на кухні.

У машині Cooking Chef використовується технологія індукційного підігріву, що вкрай ефективна. У порівнянні з готовуванням їжі на газовій або електричній плиті для індукційного методу характерний менший час або менша температура готовування. Про це слід пам'ятати при першому використанні машини або при експериментах з новими рецептами. Якщо ви починаєте готовувати при високій температурі, стежте за продуктами, щоб зменшити температуру, якщо їжа почне підгоряти й приставати до ємності, подібно як у випадку приготування у звичайній каструлі. Звичайно машина Cooking Chef буде автоматично готовувати блюда на заданій температурі за оптимальний час. Тому немає необхідності встановлювати більш високу температуру, щоб прискорити процес готовування. На цьому етапі також слід звернути увагу на частоту помішування. Якщо ви встановили високу температуру готовування, може знадобитися встановити постійний режим помішування (1). Параметри помішування корисні для (2) додання (3) продуктам потрібної консистенції при тривалому готовуванні на малому вогні.

На цьому етапі також важливо правильно вибрати ємність. Далі в цьому посібнику ви знайдете рекомендації з вибору насадок. Згодом ви навчитеся швидко вибирати правильні інструменти для різних завдань. Під час приготування ви побачите, що гнучка високотемпературна збивачка краще підходить для одержання рівномірної консистенції при готованні соусів і кремів, у той час як насадка для помішування краще підходить для готовання їжі, коли потрібна менша консистенція, як для рагу, запіканок і т.п. У нашій книзі рецептів ви знайдете рекомендації з вибору насадок не тільки для кожного блюда, але й для різних етапів приготування.

Під час приготування й відразу після нього ємність, захисні пристосування й інструмент будуть гарячими, як і звичайна сковорода. Поводьтеся обережно з цими частинами машини. Важливо також пам'ятати, що в процесі готовання утворюється пара й конденсат. Будьте обережні, коли заглядаєте в ємність, піднімайте кришку рукава або голівку машини Cooking Chef, щоб отримати доступ до ємності. Попередьте інших людей, що перебувають на кухні про те, що вони повинні бути обережні. Якщо вам необхідно зняти гарячу деталь або доторкнутися до неї, використовуйте кухонні рукавиці й тримайте ємність тільки за її ручки. Також для захисту робочих поверхонь, що нагріваються, можна використовувати захисні килимки.

Під час нагрівання рідин або продуктів з високим вмістом вологи, точність показань температури варіює в діапазоні +/- 5°C. Точність показань температури буде залежати від консистенції вмісту ємності, його обсягу, частоти помішування й використовуваної насадки. Це подібно до готовання на звичайній плиті коли, наприклад, велика кількість продуктів у великій каструлі нагрівається, але не рівномірно перемішується. Біля дна каструлі вміст буде гарячим, або навіть може пригоріти, а вміст, що перебуває зверху, буде значно холодніше.

Крім температурного екрана машина забезпечена невеликим синім індикатором. Індикатор буде мигтіти, доки машина не розігріється до обраної температури. Після того, як обрану температуру буде досягнуто, індикатор перестане мигтіти. Втім ви побачите, що при додаванні інгредієнтів у ємність синій індикатор знову почне мигтіти, оскільки холодні інгредієнти зменшать температуру вмісту ємності. Також ви помітите, що індикатор починає мигтіти при збільшенні швидкості помішування.

Ви швидко навчитеся працювати з машиною Kenwood Cooking Chef і вона стане вашим незамінним помічником у приготуванні їжі.

Ознайомтеся з вашим кухонним комбайном Kenwood Cooking Chef

Гнізда для кріплення насадок ① високошвидкісний привід

② адаптер із середньою швидкістю обертання

③ низькошвидкісний привід

④ гніздо для встановлення насадок

Міксер ⑤ кришка адаптера середньої/високої швидкості обертання

⑥ голівка міксера

⑦ кришка низькошвидкісного приводу

⑧ важіль керування низькошвидкісним приводом

⑨ чаша cooking chef

⑩ важіль підйому голівки міксера

⑪ регулятор швидкості

⑫ вентиляційні отвори

⑬ підставка для чаши/нагрівальний відсік

⑭ випускний отвір

⑮ давачі температури

⑯ К-подібна насадка з нержавіючої сталі

⑰ жаростійка гнучка збивачка

⑱ віничок

⑲ гачкоподібна насадка для вимішування тіста

⑳ мішалка

㉑ жаростійка лопатка

㉒ теплозахисний фільтр

㉓ гумове ущільнювальне кільце

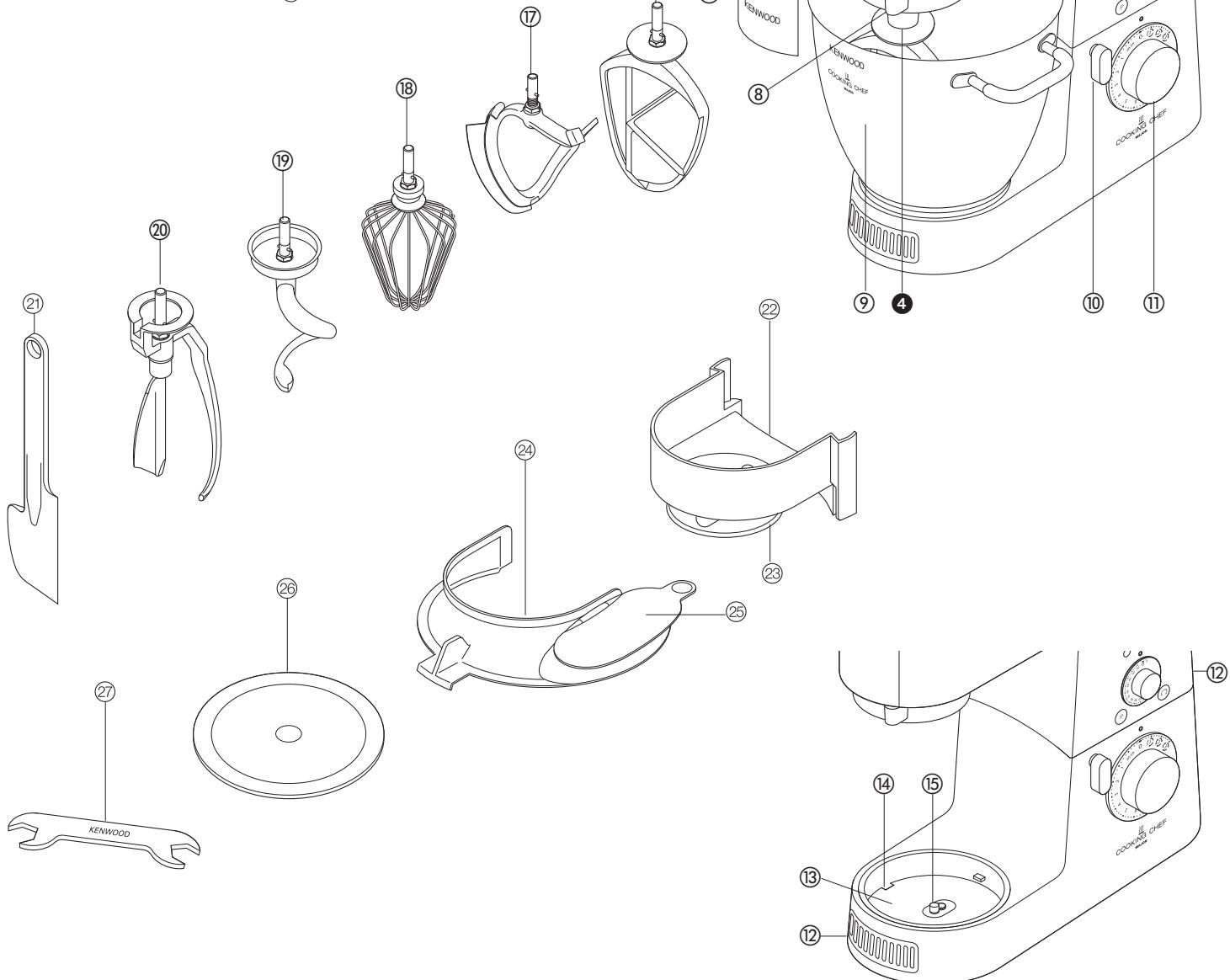
㉔ кришка для захисту від розбризкування

㉕ кришка завантажувальної лійки

㉖ захисний килимок для

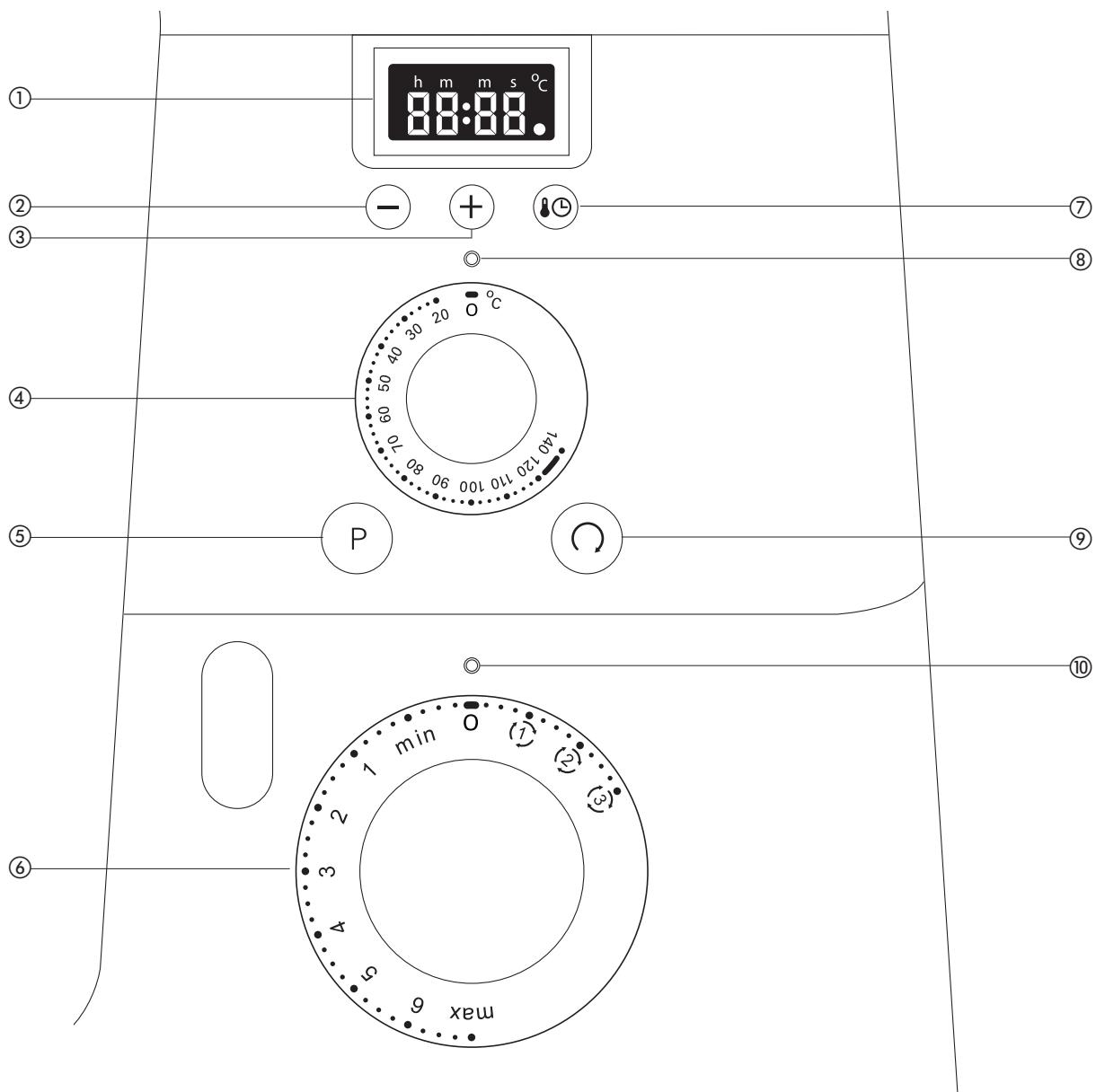
робочої поверхні

㉗ гайковий ключ



Панель управління приладом

- ① дисплей-індикатор таймера/температури
- ② кнопка зменшення часу на таймері
- ③ кнопка збільшення часу на таймері
- ④ регулятор температури
- ⑤ кнопка «Імпульсний режим»/висока швидкість, кнопка увімкнення жаростійкого віничка
- ⑥ регулятор швидкості
- ⑦ кнопка перемикання таймера/температури
- ⑧ індикатор температури
- ⑨ кнопка «лагідне перемішування»
- ⑩ індикатор регулятора швидкості



Регулювання положення насадки

Стосовно питань складання міксера, див. стор. 188.

віничок, К-подібна насадка з нержавіючої сталі, мішалка

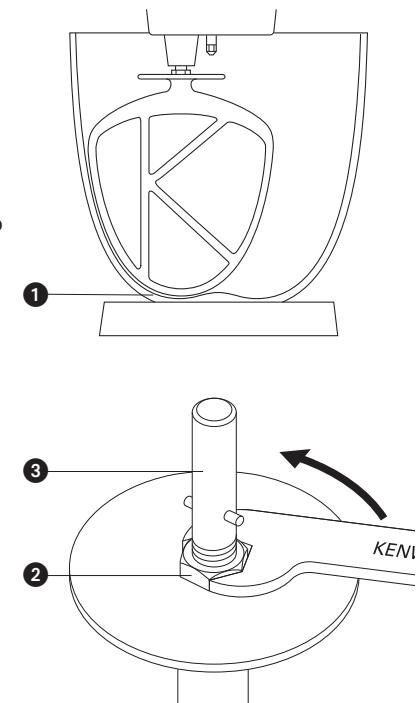
Для кращого перемішування, віничок, К-подібна насадка й мішалка повинні **майже** торкатися dna чаши **1**. При необхідності ви можете відрегулювати висоту за допомогою гайкового ключа, що входить до комплекту приладу.

Основні етапи:

- 1 Від'єднайте прилад від мережі.
- 2 Підніміть голівку міксера й вставте віничок, збивачку або мішалку.
- 3 Опустіть голівку міксера. Якщо необхідно відрегулювати зазор, підніміть голівку міксера й зніміть насадку.
- 4 За допомогою гайкового ключа відкрутіть гайку **2**, щоб можна було регулювати положення вала **3**. Щоб опустити насадку ближче до dna чаши, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоб підняти насадку, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
- 5 Закрутіть гайку.
- 6 Установіть насадку на місце й 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.

Жаростійка гнучка збивачка – ця насадка повинна ледь торкатися dna чаши.

Гачкоподібна насадка для вимішування тіста – положення цієї насадки встановлюється виробником і не потребує подальшого налаштування.



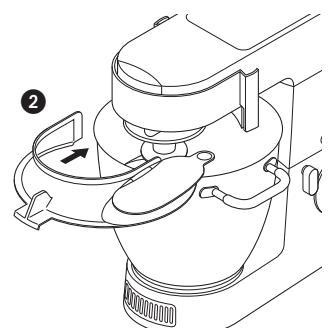
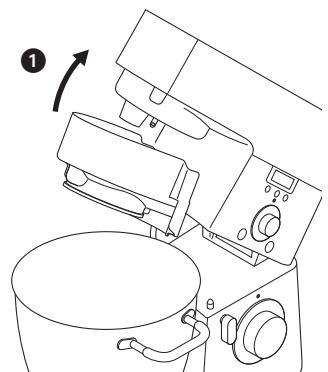
Як установити й користуватися пристроєм для захисту від розбризкування

Пристрій для захисту від розбризкування складається із двох частин: теплозахисного фільтра й кришки для захисту від розбризкування.

Теплозахисний фільтр повинен бути встановлений до початку роботи міксера, в іншому випадку прилад працювати не буде, а на екрані з'явиться код помилки E:03. Теплозахисний фільтр захищає голівку міксера від пари, що утворюється в процесі роботи. За необхідності теплозахисний фільтр і кришка для захисту від розбризкування встановлюють на міксер, щоб інгредієнти залишалися всередині чаши, наприклад, при перемішуванні легких продуктів таких, як борошно й цукрова пудра; також їх використовують для збереження вологи усередині чаши при вимішуванні певних інгредієнтів. Кришка для захисту від бризів встановлюється на міксер тільки в комплекті з теплозахисним фільтром.

- 1 Піднімайте голівку міксера, доки не почуете клацання.
- 2 Щільно прикріпіть теплозахисний фільтр на нижню частину голівки міксера **1** і натисніть для фіксації. Перед використанням теплозахисного фільтра, переконайтесь, що гумове ущільнювальне кільце було встановлено правильно.
- 3 Встановіть чашу на підставку.
- 4 Опустіть голівку міксера.
- 5 Покладіть кришку для захисту від розбризкування на край чаши й потім перемістіть вперед до упору **2**.
- У процесі перемішування інгредієнти додаються безпосередньо в чашу через завантажувальну лійку.
- 6 Щоб зняти кришку для захисту від розбризкування, потягніть її на себе.
- 7 Щоб зняти теплозахисний фільтр, підніміть голівку міксера до упору. Витягніть насадку, потім потягніть фільтр вниз.

Увага! Дозволяється встановлювати або знімати кришку для захисту від розбризкування тільки при зафікованому положенні голівки міксера.



міксер

Насадки та їх призначення

К-подібна збивачка • Призначена для приготування тортів, печива, кондитерських виробів, цукрової пудри, начинок, еклерів і картопляного пюре.

віничок • Призначений для взбивання яєць, рідких кремів, опарного тіста без додавання жирів, тіста для беze, сирних пирогів, мусів і суфле. Не використовуйте віничок для перемішування густих сумішей (наприклад, для приготування жирного крему або здрібнювання цукру). Ви можете пошкодити насадку.

Гачкоподібна насадка
для вимішування тіста • Призначена виключно для вимішування дріжджового тіста.

жаростійка гнутика збивалка • Використовується для виконання більшого числа операцій, у тому числі для готування заварного крему, збивання яєць і соусів. У процесі вимішування зчищає як гарячі, так і холодні суміші зі стінок чаши. Також підходить для перемішування тушкованих овочів.

мішалка • Підходить для підтримки рівномірної консистенції їжі наприклад, м'яса курки, риби, овочів і фруктів.

Як користуватися міксером

Перед тим, як почати користуватися міксером переконайтесь в тім, що перемикачі температури й швидкості встановлені в положення 'O'.

1 Поверніть важіль підйому голівки за годинниковою стрілкою ① і підніміть голівку мікса до упору.

Як установити насадку 2 Установіть насадку у відповідне гніздо, вставте вал у паз і поверніть для фіксації ②.

мішалка – щоб установити мішалку, вставте вал у гніздо так, щоб зазор на виступаючі частині перебував під металевим штифтом, розташованим із внутрішньої сторони голівки мікса. Утримуючи лопатку, поверніть насадку так, щоб штифт вала виявився нижче паза, а потім вставте в паз і поверніть для фіксації ③.

3 Установіть чашу на підставку, натисніть і поверніть за годинниковою стрілкою ④.

4 Щоб опустити голівку мікса, трохи підніміть її, а потім поверніть важіль підйому голівки за годинниковою стрілкою.

Опустіть в зафіковане положення.

Як зняти насадку • Повторіть дії, описані в кроці 2, у зворотному порядку. (Для зняття насадок завжди використовуйте кухонні рукавички).

5 Підключіть міксер до джерела живлення. Засвітиться й згаснуть індикатори швидкості й температури. На екрані з'являться цифри **88:88**, а потім згаснуть. Залишиться лише індикатор джерела живлення **■**.

6 Переведіть регулятор швидкості в необхідне положення (див. рекомендації на стор. 189), міксер почне роботу, під час якої буде мигтіти індикатор швидкості. При натисканні кнопок час буде змінюватися із кроком в 1 сек. Положення регулятора швидкості можна змінювати в будь-який час у процесі роботи мікса.

7 Зупиніть міксер, перевівши регулятор швидкості в положення «вимкн.» 'O'.

Важливо – якщо раптом під час перемішування голівка мікса підніметься, міксер автоматично зупиниться й не буде працювати, доки голівка не опуститься знову. Щоб запустити знову міксер, поверніть регулятор швидкості в положення 'O' та повторно оберіть швидкість.

Імпульсний режим

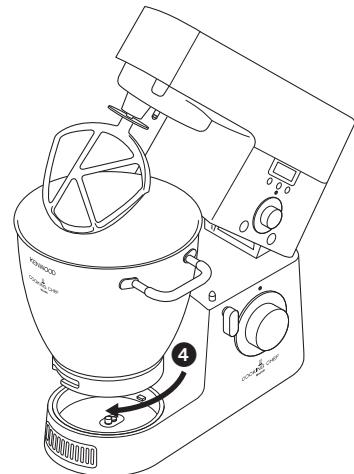
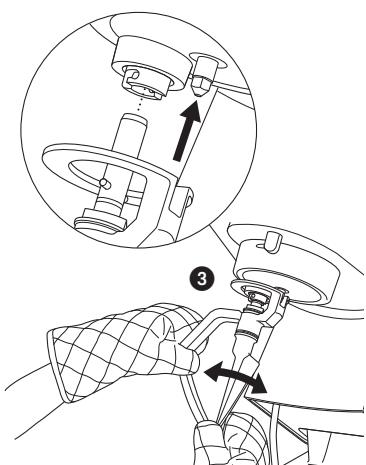
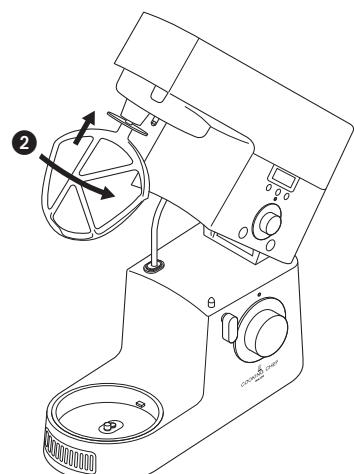
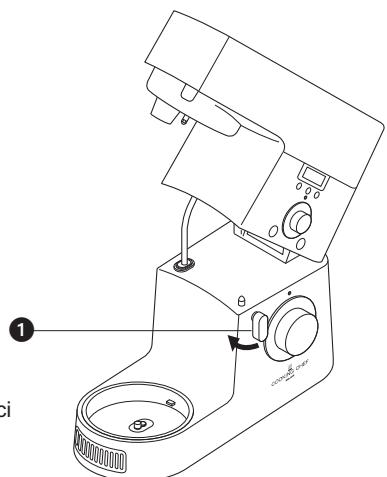
Імпульсний режим можна використовувати лише в тому випадку, якщо регулятор швидкості переведений у положення 'O'.

Щоб вибрати імпульсний режим, натисніть кнопку імпульсного режиму ⑤ і міксер буде працювати на максимальній швидкості, доки ви утримуєте кнопку натиснутою. Якщо температура вмісту ємності перевищує 60°C, швидкість буде збільшуватися поступово. Під час збільшення швидкості ви будете чути звуковий сигнал. Індикатори температури й швидкості будуть часто мигтіти.

Кнопка «лагідне перемішування»

Натисніть і відпустіть кнопку «лагідне перемішування» ⑥, міксер автоматично перемкнеться у режим роботи на мінімальній швидкості у два звороти, і зупиниться. Можна використовувати цю кнопку для більш тривалої операції або натискати декілька разів для перемішування певних інгредієнтів.

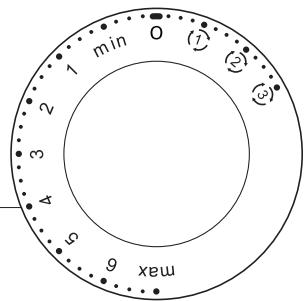
Увага! Якщо ви натиснете кнопку «лагідне перемішування» під час роботи двигуна, міксер виконає стандартне лагідне перемішування, а потім повернеться до обраного раніше швидкісного режиму.



регулятор швидкості 5

Нижче наведені зразкові показники швидкісних режимів, але вибір того або іншого режиму буде залежати від кількості й температури інгредієнтів, що перемішуються.

Повертайте регулятор швидкості за годинниковою стрілкою, перемикаючи режими від 'min' («мінімальна швидкість») до 'max' («максимальна швидкість»)..



- К-подібна збивачка • **Жирний крем і цукрова пудра** - починайте з 'min' («мінімальної швидкості») поступово збільшуючи до 'max' (максимальної).
- **Збивання яєць до кремоподібної суміші** 4 - 'max' («максимальна швидкість»).
- **Перемішування борошна, фруктів і т.п.** 'min' («мінімальна швидкість») - 1
- **Універсальне тісто для торта** починайте з 'min' («мінімальна швидкість») і поступово збільшуйте до max («максимальна швидкість»).
- **Перемішування жиру з борошном** 'min' («мінімальна швидкість») - 2.
- Жаростійка гнучка • **Жирний крем і цукрова пудра** - починайте з 'min' («мінімальної швидкості») поступово збільшуючи до 3.
- збивачка • **Зняття гарячих і холодних сумішей зі стінок чаши** починайте з 'min' («мінімальна швидкість») і поступово збільшуйте до 3.
- **Тушковані овочі, перемішування інгредієнтів для різotto й каши з кукурудзяної крупи, т.д.,** використовуйте (1) .
- віничок • Поступово збільшуйте до 'max' («максимальна швидкість»).
- Гачкоподібна насадка
для вимішування тіста • Починайте з 'min' («мінімальна швидкість») і поступово збільшуйте до 1.
- мішалка • Використовувати тільки відповідно до налаштувань для вимішування (1), (2), (3).

Налаштування для вимішування

Для того, щоб обрати необхідні налаштування для вимішування, поверніть регулятор швидкості проти годинникової стрілки. Частіше за все ці режими використовуються, якщо міксер працює в режимі приготування їжі. Важливо! Перш, ніж перейти до швидкості вимішування, встановіть усі кришки на місце.

- (1) – Використовуйте цей режим, якщо необхідно встановити постійну повільну швидкість, наприклад для вимішування соусів.
- (2) – Якщо регулятор швидкості переведений у це положення, міксер буде працювати із зупинками приблизно кожні 5 секунд на повільній швидкості у два звороти.
- (3) – Якщо регулятор швидкості переведений у це положення, міксер буде працювати із зупинками приблизно кожні 30 секунд на повільній швидкості, використовується для готування суміші для запіканки й т.п.

Щоб відключити цей режим, переведіть регулятор швидкості в положення «вимкн.» 'O'.

Увага!

- При виборі того або іншого режиму швидкості, буде мигтіти індикатор швидкості.
- У процесі роботи прилад видає характерний високий звук. Це - нормальне явище.

ВИКОРИСТАННЯ МІКСЕРА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

ВАЖЛИВО

- Переконайтесь в чистоті нагрівального відсіку, давачів температури й зовнішньої поверхні підставки ємності. У протилежному випадку бруд може вплинути на роботу давача температури й погіршити якість роботи машини.
- Переконайтесь в тім, що всі кришки, включаючи теплозахисний фільтр, установлені. У протилежному випадку, функція нагрівання не буде працювати.
- Для того щоб зняти ємність і інструменти після приготування їжі надягайте кухонні рукавички.

1 Зберіть міксер за інструкцією на стор.188.

2 Установіть регулятор температури у потрібне вам положення.

• **Нагрівання не почнеться, доки ви не оберете швидкість.**

3 Установіть регулятор швидкості у потрібне вам положення; ввімкнеться двигун і нагрівальний елемент. Обидва індикатори почнуть мигтіти.

- 4 Коли встановлена температура буде досягнута, індикатор температури стане горіти безперестанно. Однак, якщо під час готування температура зміниться, індикатор знову почне мигті, тим самим вказуючи на те, що міксер намагається підтримувати встановлену температуру (див. вступ на стор. 183).
- Якщо температура ємності перевищує 60°C, швидкість обмежується автоматично з метою безпеки, навіть якщо задано більш високе значення. Швидкість не буде підвищуватися автоматично, навіть коли температура опуститься нижче 60°C. У цьому випадку варто вимкнути регулятор швидкості, а потім заново обрати бажану швидкість.
 - Увага! З кожним натисканням кнопки вибору таймера/температури, на екрані буде по черзі відображатися таймер і температура ємності.
- 5 Для того щоб призупинити або перервати процес змішування й нагрівання, знову увімкніть регулятор швидкості, встановивши його в положення 'O'. Щоб продовжити операцію, оберіть швидкість.

Поради

- Під час готування 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 в ємність інгредієнти під час готування, зменшуйте швидкість змішування й додавайте інгредієнти повільно й рівномірно.
- Для швидкого нагрівання соусів використовуйте режим з постійним помішуванням (D).
- Під час приготування страв дуже корисно іноді використовувати різні насадки для різних видів оброки, адже це дає кращі результати. Ви можете самі в цьому переконатися. Наприклад, можна використовувати жаростійку гнуучку збивалку для підсмажених овочів, а для приготування шматочків м'яса або птиці - насадку для перемішування.
- Якщо ви використовуєте захисне пристосування, завжди знімайте його, перш ніж піднімати голівку міксера. Не забувайте про те, що на захисному пристосуванні й теплозахисному фільтрі накопичується конденсат.
- Піднімаючи голівку міксера, робіть це повільно, щоб рідина, що могла скопитися на звороті теплозахисного фільтра, могла стекти назад у ємність.
- На ваш вибір представлені три функції змішування, що дозволяє вам обрати відповідний режим змішування для конкретного рецепта. Деякі рецепти вимагають постійного помішування, щоб уникнути прилипання інгредієнтів до dna ємності, у той час, як для інших рецептів краще підходить періодичне помішування для підтримки консистенції продуктів.
- Для оптимальної продуктивності відрегулюйте висоту інструментів, див. стор. 187.
- Максимальний час готування їжі дорівнює 3 годинам, після чого міксер виключиться автоматично.
- Ви можете нагрівати продукти, не встановлюючи інструмент, однак ви повинні обрати потрібну швидкість. Ця функція може бути корисною для розтоплювання продуктів, наприклад, масла або шоколаду.
- З кожним натисканням кнопки вибору таймера/температури, на екрані буде по черзі відображатися час приготування їжі й температура, яку було досягнуто на даний момент.

Висока швидкість, висока температура, керування віничком

Для того щоб збивати віничком при температурі вище 60°C, установіть регулятор швидкості у потрібне вам положення, а потім натисніть і тримайте кнопку імпульсного режиму. Під час збільшення швидкості ви будете чути звуковий сигнал. Індикатори температури й швидкості будуть часто мигті. Швидкість збивання поступово підвищиться до встановленого вами значення. Повторіть процедуру, щоб підвищити швидкість ще більше. Ви також можете знизити швидкість збивання віничком або вимкнути міксер.

Цю функцію можна використовувати ЛІШЕ при збиванні віничком. Не перевищуйте максимальний припустимий обсяг продукції - 3 літри й не забувайте встановлювати захисне пристосування. Не залишайте увімкнену машину без догляду.

після приготування

- Будьте обережні, торкаючись кожної із частин міксера під час роботи в режимі готування або відразу після нього. Особливо це стосується ЄМНОСТІ, ЗАХИСНОГО ПРИСТОСУВАННЯ Й ІНСТРУМЕНТІВ, тому що вони залишаються ГАРЯЧИМИ тривалий час після вимикання приладу. Для зняття й перенесення ємності використовуйте ручки. Торкаючись гарячої ємності або насадок, надягайте кухонні рукавички.
- Дно ємності залишається гарячим тривалий час після припинення нагрівання. Будьте обережні й використовуйте килимок, що додається, для захисту нетермостійких робочих поверхонь.

дисплей

З метою вашої безпеки міксер обладнаний 5 окремими давачами безпеки, які вмикаються, коли міксер працює в режимі готовування. Якщо при вмиканні міксера активується давач безпеки, на дисплеї для відображення часу/температури з'явиться повідомлення про помилку, наприклад 'E:01'. Це буде супроводжуватися звуковим сигналом і міксер не ввімкнеться. Перевірте машину на наявність наступних помилок:-

Повідомлення про помилку	Опис	Рішення
E:01	Голівка машини перебуває в піднятому положенні. Коли голівка піднята, давач безпеки відключає двигун і нагрівач. Якщо регулятор швидкості встановлений у будь-яке положення, крім 'O' при підйомі голівки, відображається це повідомлення й двигун не вмикається.	Закройте голівку. Поверніть регулятор швидкості в положення 'O' а потім знову оберіть потрібну швидкість.
E:02	Ємність Cooking Chef не встановлена. Нагрівач буде працювати тільки в тому випадку, якщо ємність установлена. Ємність також повинна бути правильно встановлена. Давач перевіряє, чи правильна ємність установлена, і чи встановлена вона вірно.	Перевірте, чи встановили ви ємність із комплекту Cooking Chef. Перевірте правильність встановлення ємності. Поверніть регулятор швидкості в положення 'O' а потім знову оберіть потрібну швидкість.
E:03	Теплозахисний фільтр не встановлено. Функція нагрівання буде відключена, якщо теплозахисний фільтр встановлено невірно.	Правильно встановіть теплозахисний фільтр. Поверніть регулятор швидкості в положення 'O' а потім знову оберіть потрібну швидкість.
E:04	Низькошвидкісний привід і високошвидкісний привід/адаптер із середньою швидкістю обертання не накріті кришкою. Кришки постачені давачами безпеки. Якщо кришки встановлені невірно, нагрівач вимикається, а при ввімкненні функції помішування двигун буде обертатися без зупинок. Швидкість перемішування буде змінюватися.	Перевірте правильність установки всіх кришок. Поверніть регулятор швидкості в положення 'O' а потім знову оберіть потрібну швидкість.
E:09	Проблема з давачем температури. Якщо давач температури виявить, що температура ємності є вища, ніж очікується при нормальному використанні, нагрівач і двигун будуть автоматично вимкнені.	Поверніть регулятор швидкості в положення 'O', вийміть вилку шнура живлення машини з розетки й дайте машині охолонути. Перевірте чистоту підставки ємності й давача температури. Вставте вилку в розетку та ввімкніть машину.
E:10	Проблема із двигуном або перегрівом. Якщо двигун зупиняється або перегрівається, система безпеки автоматично виключає двигун і нагрівач.	Поверніть регулятор швидкості в положення 'O' а потім вийміть вилку шнура живлення з розетки. Усуньте перешкоду, що блокує двигун. Перевірте, чи не забилися вентиляційні отвори. Вставте вилку в розетку та ввімкніть машину.

Якщо ці або інші коди помилок продовжують з'являтися на екрані, зверніться в службу підтримки Kenwood.

Використання таймера зворотного відліку

Таймер можна використовувати як у режимі приготування їжі, так і поза цим режимом. Якщо час не встановлений, то таймер буде відраховувати його з інтервалом в 1 секунду після ввімкнення міксеру. Максимальний час роботи становить 3 години.

- 1 Підключіть міксер до джерела живлення. На екрані на короткий час з'явиться символ **88:88**. Потім цей символ зникне й на екрані залишиться тільки символ підключення до мережі **□**.
- 2 Натисніть кнопку «+» або «-». На екрані з'явиться індикація «0:00».
- 3 Натискайте кнопки «+» або «-» для вибору часу. З натисканням кнопок час буде змінюватися з кроком в 5 сек. Якщо ви натиснете й будете утримувати одну із цих кнопок, цифри будуть змінюватися швидше (із прискоренням). Максимальний час, який можна встановити, становить 3 години.
Увага! При натисканні кнопки «+», коли таймер показує час «3:00», таймер скінеться на 0. При натисканні кнопки «-», коли таймер показує час «0:00», на екрані з'явиться час «3:00».
- 4 Установіть потрібну швидкість, міксер почне працювати, а таймер буде відраховувати по 1 секунді.
- Призупинити роботу міксера можна в будь-який момент, перевівши регулятор швидкості в положення 'O'. Таймер також призупиниться. Після повторного запуску міксера таймер продовжить відлік.
- 5 Процес перемішування автоматично зупиниться, коли міне встановлений час. Протягом 3 секунд буде звучати сигнал. Екран буде мигтіти протягом 5 секунд. Потім на ньому з'явиться індикатор живлення **□**.

Скидання таймера

- 1 Скинути таймер можна шляхом одночасного натискання кнопок «+» і «-» (регулятор швидкості повинен перебувати в положенні 'O').
- Якщо машина перебувала в режимі паузи протягом 10 хвилин, екран і підсвічування перейдуть в «режим сну» і екран вимкнеться. Щоб вивести екран і індикатори з режиму сну, поверніть будь-який регулятор.

Максимальна норма завантаження

Піскове тісто • Маса борошна: 910 г.

Круте дріжджове тісто • Маса борошна: 1,5 кг.
• Загальна вага: 2,4 кг.

Слабке дріжджове тісто • Маса борошна: 2,6 кг.
• Загальна вага: 5 кг.

Суміш для фруктового

пирога • Загальна вага: 4,55 кг.

Яєчний білок • 16

Режим готування • 3 літри

Загальні поради • Часто робіть перерви в роботі міксера й відскрібайте тісто від дна ємності.
• Для збивання найкраще використовувати яйця, що мають кімнатну температуру.
• Перш, ніж збивати білки, переконайтесь, що на віничку й у ємності не має жиру або шкарлупи.
• Для приготування тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо в рецепті не зазначене інше.

Поради щодо приготування хліба

важливо • Ніколи не перевищуйте зазначені норми завантаження.
• Якщо ви відчуєте, що машина ледве справляється з перемішуванням, вимкніть її, витягніть половину тіста і вимішайте кожну половину окремо.
• Інгредієнти краще перемішуються, якщо спочатку додати рідину.

Усунення несправностей під час готування

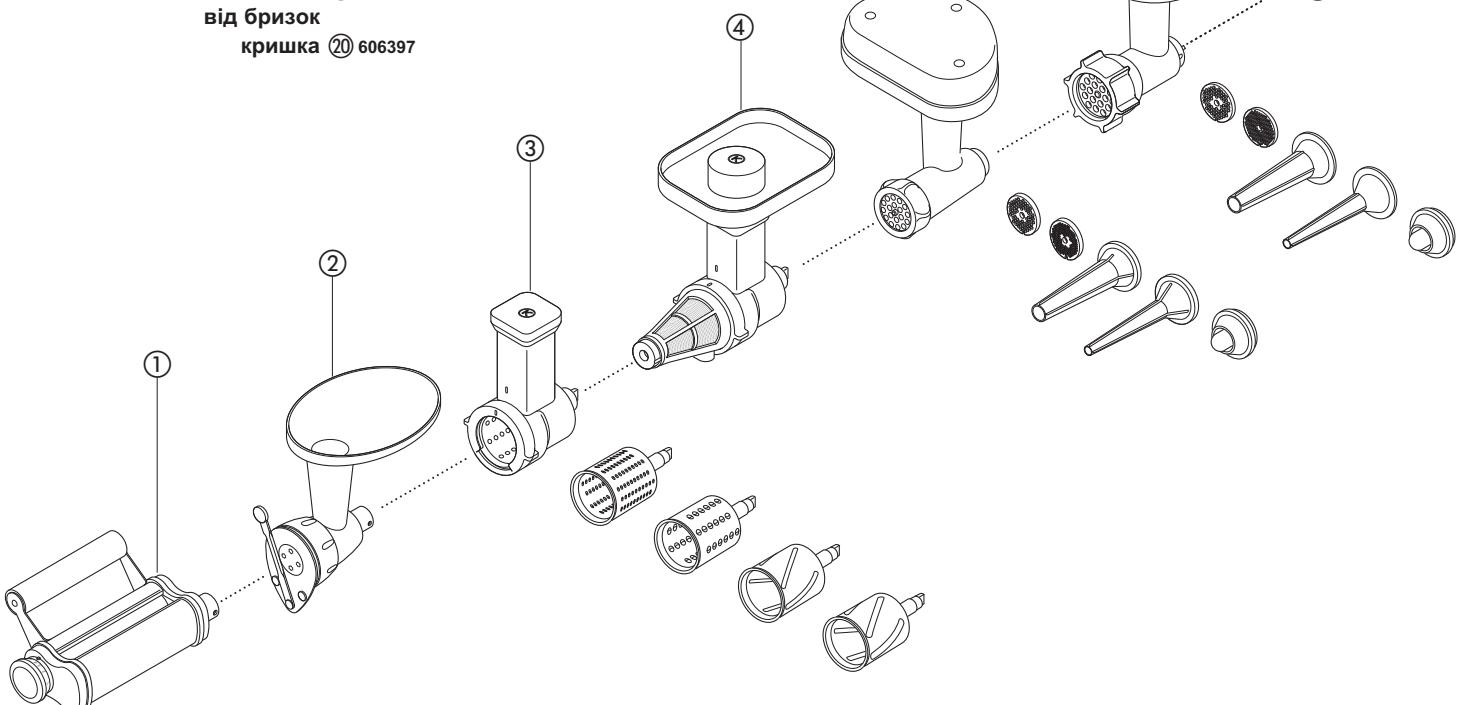
Проблема	Причина	Рішення
Міксер не працює в режимі нагрівання, відображається повідомлення про помилку й звучить попереджувальний сигнал.	Відключено один з давачів безпеки	<p>Див. таблицю з повідомленнями про помилки на стор. 191.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Опустіть й заблокуйте голівку. • Правильно встановіть кришки приводів. • Правильно встановіть теплозахисний фільтр. • Правильно встановіть ємність із комплекту.
Температура обрана, але вміст ємності не нагрівається (індикатор температури не світиться).	Швидкість не обрана.	Оберіть швидкість.
Міксер змінює швидкість перемішування в процесі готування.	Швидкість автоматично обмежується, коли температура досягає значення 60°C.	Це є функцією безпеки.
Їжа пригоряє до підставки ємності.	1 Обрана занадто висока температура. 2 Використовується неправильний інструмент. 3 Занадто низька швидкість помішування. 4 Інструмент недостатньо опущений у ємність. 5 Установлено занадто тривалий період часу на таймері. 6 Забруднений давач і/або підставка ємності.	1 Зменшіть температуру за допомогою регулятора. 2 Перевірте, чи використовується відповідна насадка. 3 Збільшіть швидкість помішування, або оберіть режим безперервного обертання. 4 Відрегулюйте насадку. 5 Зменшіть час готування (однак їжа повинна пройти достатню термообробку). 6 Почистіть й висушіть ці ділянки.
Консистенція не підтримується.	1 Обрана занадто висока температура. 2 Занадто висока швидкість помішування. 3 Інгредієнти готуються занадто довго. 4 Використовується неправильний інструмент.	1 Зменшіть температуру. 2 Зменшіть швидкість помішування. 3 Зменшіть час готування (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 ємність (однак швидкість повинна бути обрана). 2 Додайте інгредієнт після опускання голівки. 3 Перевірте, чи використовується відповідна насадка.
Холодні інгредієнти додані до гарячої суміші, але температура на дисплеї не змінюється досить швидко.	Якщо вміст ємності погано перемішується, то інгредієнти будуть мати різну температуру.	1 Дайте інгредієнтам добре перемішатися. 2 Збільшіть швидкість обертання.
Важко опустити голівку міксера в ємність із їжею.	Тверді інгредієнти, наприклад, шоколад на дні ємності, не дають голівці міксера заблокуватися.	Додайте інгредієнти після опускання голівки.
Міксер обертається без зупинок в режимі помішування (або).	Кришки приводів встановлені невірно.	Правильно встановіть кришки приводів.
Обмежена швидкість обертання двигуна при використанні насадок.	Встановлено гарячу ємність.	Зніміть ємність або остудіть її до температури нижче 60°C.

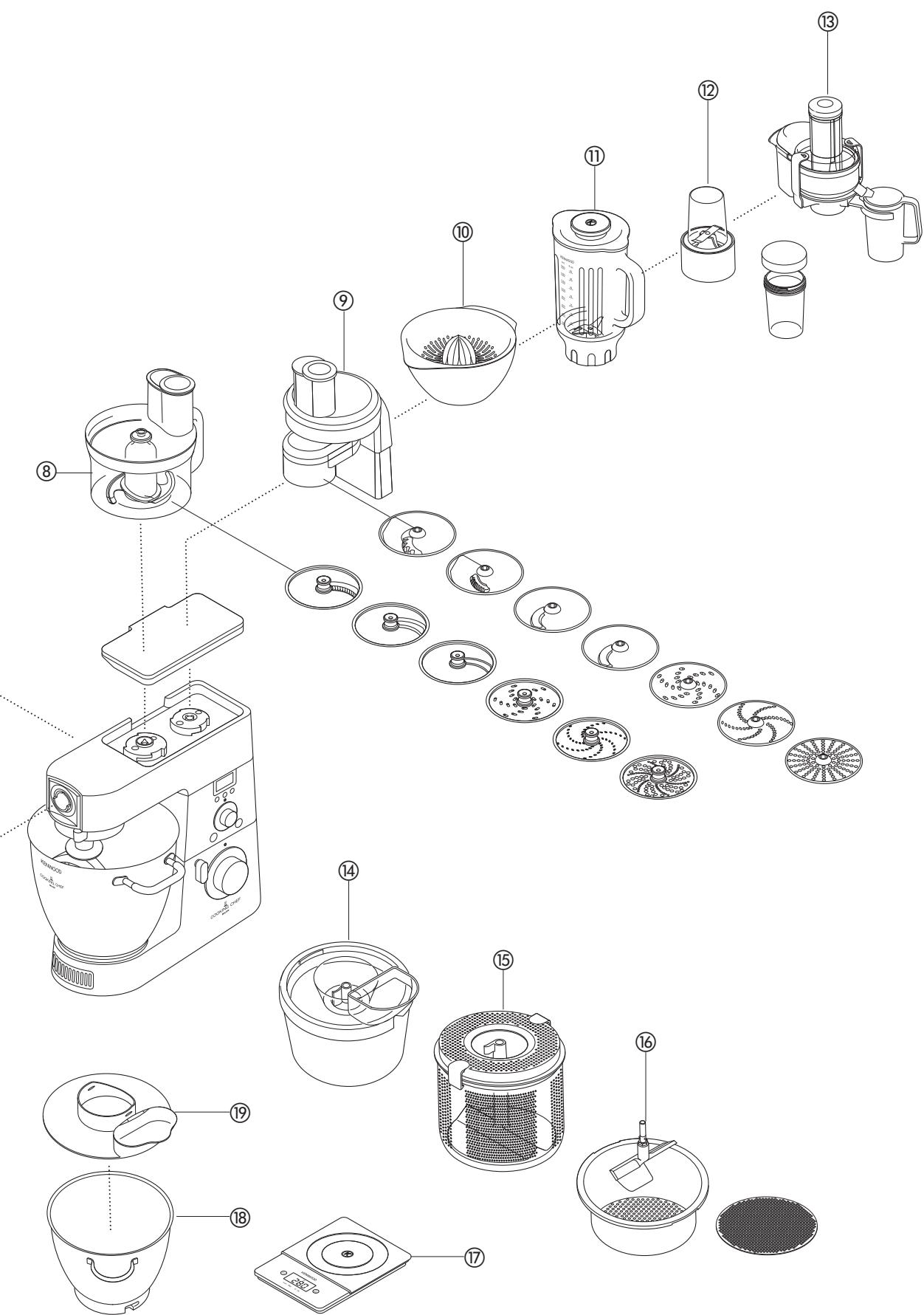
Насадки, які можна придбати окремо

Щоб придбати насадку, що не входить у комплект поставки, див. інформацію в розділі "Обслуговування покупців"

Насадка Код насадки

- плоска макаронниця** ① AT970A
додаткові насадки для макаронних виробів (не показано) використовується разом із та AT970A
 - макаронниця** ② AT910 поставляється разом з насадкою для приготування рігаті (можна встановити 12 додаткових насадок та насадку для приготування печива)
 - обертовий ніж** ③ AT643 поставляється у комплекті з 5 барабанами
- соковижималка для фруктів** ④ AT644
багатофункціональний подрібнювач ⑤ AT950A поставляється разом із решітками для дрібного, середнього та грубого рубання, з малою та великою порційними насадками для ковбаси та насадкою для приготування «кебе»
- багатофункціональний подрібнювач** ⑥ AT955 поставляється разом із решітками для дрібного, середнього та грубого рубання, з малою та великою порційними насадками для ковбаси та насадкою для приготування «кебе»
- подрібнювач для зернових** ⑦ AT941A
насадка для обробки продуктів ⑧ AT647 включає 6 різальних дисків та ніж тертка ⑨ AT340 включає 7 різальних дисків
- соковижималка для цитрусових** ⑩ AT312
соковижималка ⑪ 1,5 л акрил AT337, 1,6 л, термостійке скло AT358, 1,5 л нержавіюча сталь AT339
міні-подрібнювач/ подрібнювач ⑫ AT320A поставляється з 4 скляними чашами та 4 кришками для зберігання
- соковижималка** ⑬ AT641
безперервної дії
- насадка для приготування морозива** ⑭ AT957A
картоплечистка ⑮ AT445
друшляк та сіто ⑯ AT930A
ваги ⑰ AT850B
- чаша із нержавіючої сталі** ⑱ 36386A
кришка для захисту від бризок
кришка ⑲ 606397

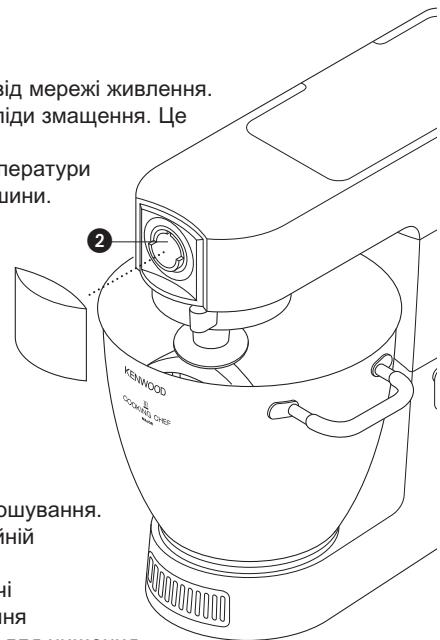




Чищення й обслуговування

Догляд і очищення

- Перед чищенням завжди вимикайте машину й відключайте її від мережі живлення.
- При першому використанні на приводі **2** можуть з'явитися спіді змащення. Це нормально – просто витріть змащення.
- При нормальному використанні металеві поверхні давача температури можуть зношуватися. Це не впливає на нормальну роботу машини.
- Не залишайте жаростійку гнучку збивалку у міксері, якщо ви його не використовуєте.



- Прилад, кришки приводів
- Протріть вологою ганчіркою, висушіть.
 - Не використовуйте абразивні матеріали й не занурюйте машину у воду.
- жаростійка гнучка збивалка
- Завжди знімайте гнучкий скребок з насадки перед чищенням.
 - Помийте гнучкий скребок та насадку у гарячій мильній воді, а потім просушіть. Також дозволяється мити ці деталі у посудомийній машині.

Увага: до та після використання слід перевіряти стан корпуса приладу. Регулярно перевіряйте ножі збивалки на предмет зношування.

- Ємність, насадки, захисні пристосування
- слід мити руками, ретельно висушити або вимити в посудомийній машині.
 - Не використовуйте дротову щітку, металеву мочалку або миючі засоби для чищення ємності з нержавіючої сталі. Для видалення вапняного нальоту використовуйте оцет або відповідний засіб для чищення.
 - Якщо до внутрішньої частини ємності прилипла їжа, видаліть як найбільше пригару за допомогою лопатки, що входить у комплект поставки. Заповніть ємність теплою мильною водою та залиште на деякий час. За допомогою нейлонової щітки очистіть пригар.
 - Знебарвлення поверхні ємності не вплине на продуктивність.

- Випускний отвір
- Стежте, щоб в отворі не накопичувалась їжа. При необхідності почистіть отвір йоржем або ватним тампоном.

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

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
 - Якщо вам необхідна консультація з приводу:
 - використання приладу або
 - обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту
- Зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
 - Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГДНО ІЗ ДИРЕКТОВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

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.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси.

Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

Рецепти

Важливі рекомендації стосовно випічки хліба знаходяться на стор.192.

Білий хліб круте дріжджове тісто

- інгредієнти
- 1,36 кг. (3 фунти) звичайного борошна із сильною клейковиною
 - 15 мл. (3 чайні ложки) солі
 - 25 г (1 унція) свіжих дріжджів; або 15 г/20 мл. (1 2 унції) сухих дріжджів + 5 мл (1 чайна ложка) цукру
 - 750 мл. (11/4 пінти) теплої води: 43°C (110°F). Використовуйте термометр або додайте 250 мл (9 рідких унцій) окропу в 500 мл. (18 рідких унцій) холодної води
 - 25 г. (1унція) сала (жиру)

- Спосіб готування
- 1 **сухі дріжджі** (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): наливайте теплу воду в чашу. Потім додайте дріжджі й цукор, і відставте приблизно на 10 хвилин до появи піни.
Свіжі дріжджі: покришіть в борошно.
інші типи дріжджів: виконуйте інструкції виробника.
 - 2 Налийте рідину в чашу. Потім додайте борошно (перемішане із дріжджами, якщо вони застосовуються, сіль і сало (жир)).
 - 3 Вимішуйте на мінімальній швидкості протягом 45 - 60 секунд. Потім переведіть регулятор швидкості в положення 1, додайте ще борошна при необхідності й перемішуйте до консистенції тіста.
 - 4 Перемішуйте протягом ще 3 - 4 хвилин на швидкості 1, доки тісто не стане однорідним, еластичним і не буде прилипати до стінок чаши.
 - 5 Покладіть тісто в змазаний жиром поліетиленовий пакет або в чашу, накриту рушником. Потім поставте в тепле місце, щоб тісто збільшилося в розмірах у два рази.
 - 6 Снову перемішайте протягом 2 хвилин на швидкості 1.
 - 7 Заповніть змазані жиром чотири 450-грамових (1 фунт) форми для випічки тістом до половини, або сформуйте булочки.
Потім накройте кухонним рушником і покладіть в тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.
 - 8 Випікайте при 230°C/450°F/ положення 8 регулятора протягом 30 - 35 хвилин, щоб спекти батони або 10 – 15 хвилин - для булочок.

Білий хліб слабке дріжджове тісто

- інгредієнти
- 2,6 кг (5 фунтів 12 унцій) звичайного борошна
 - 1,3 літри (21/4 пінти) молока
 - 300 г. (10 унцій) цукру
 - 450 г. (1 фунт) маргарину
 - 100 г. (4 унції) свіжих дріжджів або 50 г. (2 унції) сухих дріжджів
 - 6 збитих яєць
 - 5 щіпок солі

- Спосіб готування
- 1 Розтопіть маргарин у молоці й доведіть суміш до температури 43°C (110°F).
 - 2 **сухі дріжджі** (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): потім додайте дріжджі й цукор, і відставте приблизно на 10 хвилин до появи піни.
Свіжі дріжджі: покришіть в борошно й додайте цукор.
інші типи дріжджів: виконуйте інструкції виробника.
 - 3 Налийте молоко в чашу (ємність). Додайте збиті яйця й 2 кг (4 фунтів 6 унцій) борошна.
 - 4 Перемішуйте на мінімальній швидкості протягом 1 хвилини, потім ще хвилину на швидкості 1.
Зніміть тісто зі стінок чаши.
 - 5 Додайте частину борошна, що залишилася, й перемішуйте на мінімальній швидкості протягом 1 хвилини, потім ще протягом 2-3 хвилин на швидкості 1, доки суміш не стане однорідною.
 - 6 Заповніть змазані жиром чотири 450-грамових (1 фунт) форми для випічки наполовину тістом, або сформуйте булочки.
Потім накройте кухонним рушником і покладіть в тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.
 - 7 Випікайте при температурі 200°C/400°F/ положення 6 регулятора духовки протягом 20 - 25 хвилин, щоб спекти батони або 10 – 15 хвилин - для булочок.
 - 8 Готовий хліб має при постукуванні по нижній скоринці «порожній» звук.

- Рецепт розрахований на 10 батонів.

Рецепти (продовження)

Торт із полуницею й абрикосами

- Інгредієнти: тісто
- 3 яйця
 - 75 г. (3 унції) цукрової пудри
 - 75 г. (3 унції) звичайного борошна
- Начинка й прикраса
- 150 мл. (1/4 пінти) подвійних вершків
 - Цукор за смаком
 - 225 г. (8 унцій) ягід полуниці
 - 225 г. (8 унцій) абрикосів
- Спосіб готування
- 1 Розділіть абрикоси навпіл і виділіть кісточки. Варіть на слабкому вогні з невеликою кількістю води, доки ягоди не стануть м'якими. Додайте цукор за смаком.
 - 2 Помийте й розріжте навпіл ягоди полуниці.
 - 3 Для приготування тіста збийте яйця й цукор на максимальній швидкості до отримання густої світлої маси.
 - 4 Витягніть чашу й віничок. Додайте борошно й ретельно перемішайте вручну за допомогою великої металевої ложки. Будьте обережні – надлишок борошна зробить опару занадто густою.
 - 5 Покладіть тісто в дві змазані жиром 18-сантиметрові форми для випічки.
 - 6 Випікайте при 180°C/350°F/регулятор духовки в положенні 4 протягом приблизно 20 хвилин, доки тісто не стане пружнім при натисканні.
 - 7 Викладіть тісто на решітку.
 - 8 Збийте вершки на максимальній швидкості до густої піни. Додайте цукор за смаком.
 - 9 Крупно поріжте абрикоси й третину полуниці. Додайте фрукти до половини приготовленого крему.
 - 10 Розподіліть суміш на першому коржі, а потім покладіть зверху другий.
 - 11 Розподіліть крем, що залишився, на поверхні торта й прикрасьте ягодами полуниці.

Безе

- інгредієнти
- 4 яєчних білки
 - 250 г. (9 унцій) цукрової пудри, просіяни
 - Постеліть на лист харчовий пергамент, що не прилипає.
- Спосіб готування
- 1 Збивайте яєчні білки й цукор на максимальній швидкості протягом 10 хвилин до отримання стійкої піни.
 - 2 Викладіть ложкою суміш на лист (або використовуйте кулінарний мішочок розміром 2,5 см. (1") із зіркоподібним носиком).
 - 3 Випікайте при 110°C/225°F/регулятор духовки в положенні 1 4 протягом 4-5 хвилин. Тістечка безе повинні затвердіти й стати хрусткими. З появою коричневого відтінку, відкрийте дверцята духовки.
 - Зберігайте тістечка в герметичній тарі.

Піскове тісто

- інгредієнти
- 450 г. (1 фунт) борошна, просіяни сіллю
 - 5 мл. (1 чайна ложка) солі
 - 225 г. (8 унцій) жиру (змішайте охолоджене сало й маргарин)
 - Приблизно 80 мл. (4 столових ложки) води
 - поради
 - Не перемішуйте тісто занадто довго
- Спосіб готування
- 1 Насипте борошно в чашу. Наріжте жир великими кубиками й додайте в борошно.
 - 2 За допомогою К-образної насадки перемішуйте на швидкості 1 до отримання суміші, що нагадує хлібні м'якуші.
 - Припиніть перемішування, як тільки тісто набуде «сального» вигляду.
 - 3 Додайте воду й перемішайте на мінімальній швидкості. Зупиніть процес, як тільки тісто вbere воду.
 - 4 Випікайте при 200°C/400°F/регулятор духовки в положенні 6, залежно від начинки.

Маринад з перців чилі

- інгредієнти
- 200 г (7 унцій) холодного рідкого меду (поставити на ніч до холодильнику)
 - 1 зелений перець чилі (цілий)
 - 5 мл (1 чайна ложка) арахісового масла з шматочками горіхів
 - присмаки
- Спосіб готування
- 1 Покладіть усі інгредієнти до міні-подрібнювача/подрібнювача.
 - 2 Установіть насадку на міксер та розподіліть інгредієнти навколо леза.
 - 3 Увімкніть імпульсний режим на 10 секунд.
 - 4 Продукт готовий до вживання.

متابعة وصفات التحضير

جاتوه الفراولة والمشمش

المكونات: عجينة أسفنجية

- ٢ بيضات
- ٧٥ غرام سكر بودرة
- ٧٥ غرام دقيق عادي
- ١٥٠ مل كريمة مزدوجة
- سكر حسب المذاق
- ٢٢٥ غرام فراولة
- ٢٢٥ غرام مشمش

الطريقة

- ١ قطعى شمرة المشمش إلى نصفين وأذبلي البذور. اطهي المشمش برفق في كعيبة قليلة من الماء وأضيفي السكر حسب المذاق حتى يصبح القوام ليناً.
- ٢ اغسلى شار الفراولة وقطعيها إلى نصفين.
- ٣ لتحضير العجينة الأسفنجية، اخفقى البيض والسكر على السرعة القصوى "max" لحين الحصول على قوام شاحب وكتيف.
- ٤ أذبلي السلطانية وخفاقه البيض. اطوي الدقيق يدوياً باستخدام ملعقة معدنية كبيرة - قومي بهذه الخطوة بحذر لحفظها على خفة العجينة الأسفنجية.
- ٥ ضعي الخليط في علبتين معدنيتين للشطائر مدهوتين بالزرت بطول ١٨ سم.
- ٦ اخبرنى العجين عند درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية/ عند علامه الغاز ٤ لمدة ٢٠ دقيقة تقريباً لحين الحصول على القوام الأسفنجي عند لمس الكعكة.
- ٧ ضعي الكعكة على رف سلاكي للتبريد.
- ٨ اخفقى الكريمة على السرعة القصوى "max" لحين الحصول على قوام سميك. أضيفي السكر حسب المذاق.
- ٩ افرمى المشمش مع ثلث كعيبة الفراولة للحصول على مفروم خشن. قابلي المفروم في نصف كمية الكريمة.
- ١٠ افردى هذا الخليط على إحدى الكعكتين ثم ضعي الكعكة الأخرى عليها.
- ١١ افردى الكريمة المتبقية على السطح وزيني الكعكة بكعيبة الفراولة المتبقية.

المرنخ

بياض ٤ بيضات

المكونات

- ٢٠٠ غرام مسحوق سكر منخل
- بطني صينية الخبز بورق مانع للالتقاص.

الطريقة

- ١ اخفقى بياض البيضات مع صينية الخبز باستخدام ملعقة (أو استخدمي كيس تزيين الحلويات بفتحة نجمية الشكل ٢.٥ سم).
- ٢ افردى الخليط على درجة ١١٠ درجة مئوية/ عند علامه الغاز ١/٤ لمدة ٤ - ٥ ساعات لحين يصبح القوام صلب ومقرمش. إذا بدأ الخليط في التحول إلى اللون البنى، اتركي باب الفرن مفتوحاً قليلاً.
- خزنى المرنخ في عبوة معدنية محكمة الغلق.

المعجنات ذات القشرة الهشة

٤٥٠ غرام دقيق وينخل مع الملح

المكونات

- ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) ملح
- ٢٢٥ غرام دهن حيواني (استخدمي السمن من الثلاجة مباشرة)
- حوالي ٨٠ مل (٤ ملاعق كبيرة) ماء
- لا تفطري في الخليط.

تمليس

- ١ ضعي الدقيق في السلطانية، قطعى الدهن وأضيفيه إلى الدقيق.
- ٢ اخلطي المكونات باستخدام مضرب حرف K على السرعة ١ حتى يشبه الخليط فتاتات الخبز.
- ٣ أوقفى الخليط قبل أن يبدأ الخليط دهنياً.
- ٤ أضيفي الماء واخلطي على أقل سرعة "min". أوقفى الخليط بمجرد اندماج الماء داخل العجينة.
- ٥ اخبرنى عند درجة ٤٠٠ درجة مئوية تقريباً/ عند علامه الغاز ٦ وهذا يتوقف على الحشوة.

تنبيلة الفلفل

المكونات

- ٢٠٠ غرام عسل نحل صافي بارد (موضوع طوال الليل داخل الثلاجة)
- ١ شمرة طفل أخضر (كاملة)
- ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) زبدة فول سوداني خشنة
- توابل

الطريقة

- ١ ضعي كل المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة.
- ٢ ركبي الملح في الخليط وأسمحي للمكونات بملء الفراغات حول السكين التقطيع.
- ٣ شغلى الجهاز على وضع التشغيل النبضي لمدة ١٠ ثوان.
- ٤ استخدميه حسب الحاجة.

وصفات التحضير

راجع النقاط الهمة لتحضير الخبز صفحة ٢٠٩.

الخبز الأبيض عجينة الخميرة السميكة

- المكونات ١,٣٦ كيلوغرام دقيق الخميرة الغني ١٥ مل (٣ ملاعق صغيرة) ملح ٢٥ غرام خميرة طازجة أو ١٥ غرام / ٢٠ مل خميرة جافة + ٥ مل (ملعقة صغيرة) سكر ٧٥٠ مل ماء دافئ؛ درجة مئوية. استخدمي ثرمومتراً أو أصيفي ٢٥٠ مل من الماء المغلي إلى ٥٠٠ مل من الماء البارد ٢٥ غرام دهن حيواني
- الطريقة ١ الخميرة الجافة (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صبي الماء الدافئ في السلطانية. ثم أضيفي الخميرة والسكر واتركيها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.
- الخميرة الطازجة: فتتبيها داخل الدقيق.
- أنواع الخميرة الأخرى: اتبعي تعليمات الصنّع.
- ٢ صبي السائل في السلطانية. ثم أضيفي الدقيق (المضاف إليه الخميرة الطازجة إن استخدمنتها) والملح والدهن.
- ٣ اعجنى الخليط على أقل سرعة "min" لمدة ٤٥ - ٦٠ ثانية. ثم زيني السرعة إلى ١ وأضيفي المزيد من الدقيق إذا لزم الأمر حتى تتكون عجينة.
- ٤ اعجنى لمدة ٣ - ٤ دقائق إضافية على السرعة ١ حتى تصبح العجينة لينة ومرنة وتترك جوانب السلطانية نظيفة.
- ٥ ضعي العجينة في كيس بلاستيك مدون بالزيت أو سلطانية وغطيها بفوطة. ثم اتركيها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.
- ٦ أعيدي العجن لمدة دقيقتين على السرعة ١.
- ٧ املئي نصف أربعة على مدهونة بالزنزانت سعة ٤٠٠ غرام بالعجينة أو شكليها إلى لفافات.
- ثم غطيها بفوطة واتركيها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.
- ٨ أخبرى العجين عند درجة حرارة ٢٣٠ درجة مئوية/عند علامة الغاز ٨ لمدة ٣٥ - ٣٠ دقيقة للأرفة أو ١٠ - ١٥ دقيقة لللفافات.
- عندما ينضج الخبز سيصبح مفرغاً من الداخل وستشعرين بذلك عند شقه من القاعدة.

الخبز الأبيض عجينة الخميرة الخفيفة

- ٢,٦ كيلوغرام دقيق عادي ١,٣ لتر حليب ٣٠٠ غرام سكر ٤٥٠ غرام سمن ١٠٠ غرام خميرة طازجة أو ٥٠ غرام خميرة جافة ٦ بيضات مخفوقة ٥ مقادير صغيرة ملح

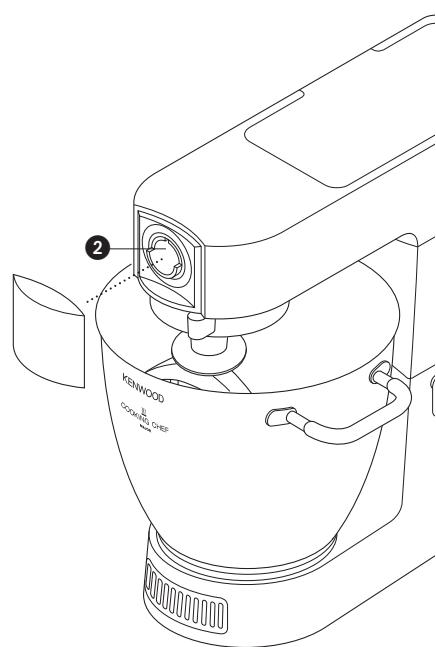
الطريقة ١ ذوبى السمن في الحليب واجعلى الخليط عند درجة ٤٣ درجة مئوية.

- ٢ الخميرة الجافة (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): أضيفي الخميرة والسكر إلى الحليب واتركيها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.
- الخميرة الطازجة: فتتبيها داخل الدقيق وأضيفي السكر.
- أنواع الخميرة الأخرى: اتبعي تعليمات الصنّع.
- ٣ صبي الحليب في السلطانية. أضيفي البيض المخفوق و ٢ كيلوغرام من الدقيق.
- ٤ اخلطي المكونات على أقل سرعة "min" لمدة دقيقة ثم على السرعة ١ لمدة دقيقة أخرى. اكتسيطي جوانب السلطانية.
- ٥ أضيفي الكمية المتبقية من الدقيق واخلطي المكونات على أقل سرعة "min" لمدة دقيقة ثم على السرعة ١ لمدة ٣ - ٢ دقائق لحين الحصول على خليط خفيف ومتنساً.
- ٦ املئي نصف بعض من العلب المدهونة بالزيت سعة ٤٥٠ غرام بالعجينة أو شكليها إلى لفافات.
- ثم غطيها بفوطة واتركيها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.
- ٧ أخبرى العجين عند درجة حرارة ٢٣٠ درجة مئوية/عند علامة الغاز ٦ لمدة ٢٥ - ٢٠ دقيقة للأرفة أو ١٥ دقيقة لللفافات.
- ٨ عندما ينضج الخبز سيصبح مفرغاً من الداخل وستشعرين بذلك عند شقه من القاعدة.
- تكفي الكمية لتحضير ١٠ أرغفة.

التنظيف والصيانة

العناية والتنظيف

- أوقفي دائمًا تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشحوم عند المخرج **②** عند الاستخدام لأول مرة، هذا أمر طبيعي – فقط امسحه.
- قد يظهر على الأسطح المعدنية لمستشعرات درجة الحرارة آثار تأكل أثناء الاستخدام العادي. لن يؤثر ذلك على أداء الجهاز.
- لا تتركي المضرب المرن لدرجات الحرارة المرتفعة في الجهاز (مركب في الجهاز) في حالة عدم استخدامه.
- **الجهاز وأغطية المخارج** مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.
- **الخفاقة المرنة لدرجات الحرارة المرتفعة** أزيلي دائمًا شفرة الخفاقة المرنة عن الملحق (الأداة) قبل التنظيف.
- **اغسلى الخفاقة المرنة والمحلق (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 وبعد الاستخدام وأيضاً فحص حالة شفرة المضرب بانتظام واستبدلها في حالة ظهور أي من علامات التأكل.
- **السلطانية والأدوات وواقي الرذاذ** سهل يدووي ثم التجفيف جيداً أو غسل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف السلطانية المصنوعة من الصلب عديم الصدأ. استخدمي الخل أو سائل مناسب لإزالة التربضات الجيرية.
- في حالة التتساق أو احتراق الطعام داخل السلطانية، أزيلي أكبر كمية ممكنة باستخدام الملعقة المزودة، املئي السلطانية بمحلول ماء وصابون دافئ واتركيها منقوعة. أزيلي أي رواسب صعبة باستخدام فرشاة مصنوعة من التاليلون.
- أي تغير في لون السلطانية لن يؤثر على الأداة.
- **فتحة التصريف** تأكدي من خلا هذه المنطقة من الطعام، إذا لزم الأمر استخدمي منظف أنابيب (سلاكة مواسير) أو طرف مدبوب من القلنل لتنظيفها.
- **مستشعرات درجة الحرارة** مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف تماماً. يحذر استخدام مواد كاشطة أو أدوات حادة لتنظيف المستشعرات.



الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأنسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.
- للحصول على مساعدة حول:
 - استخدام الجهاز أو
 - إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
 - اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات

المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

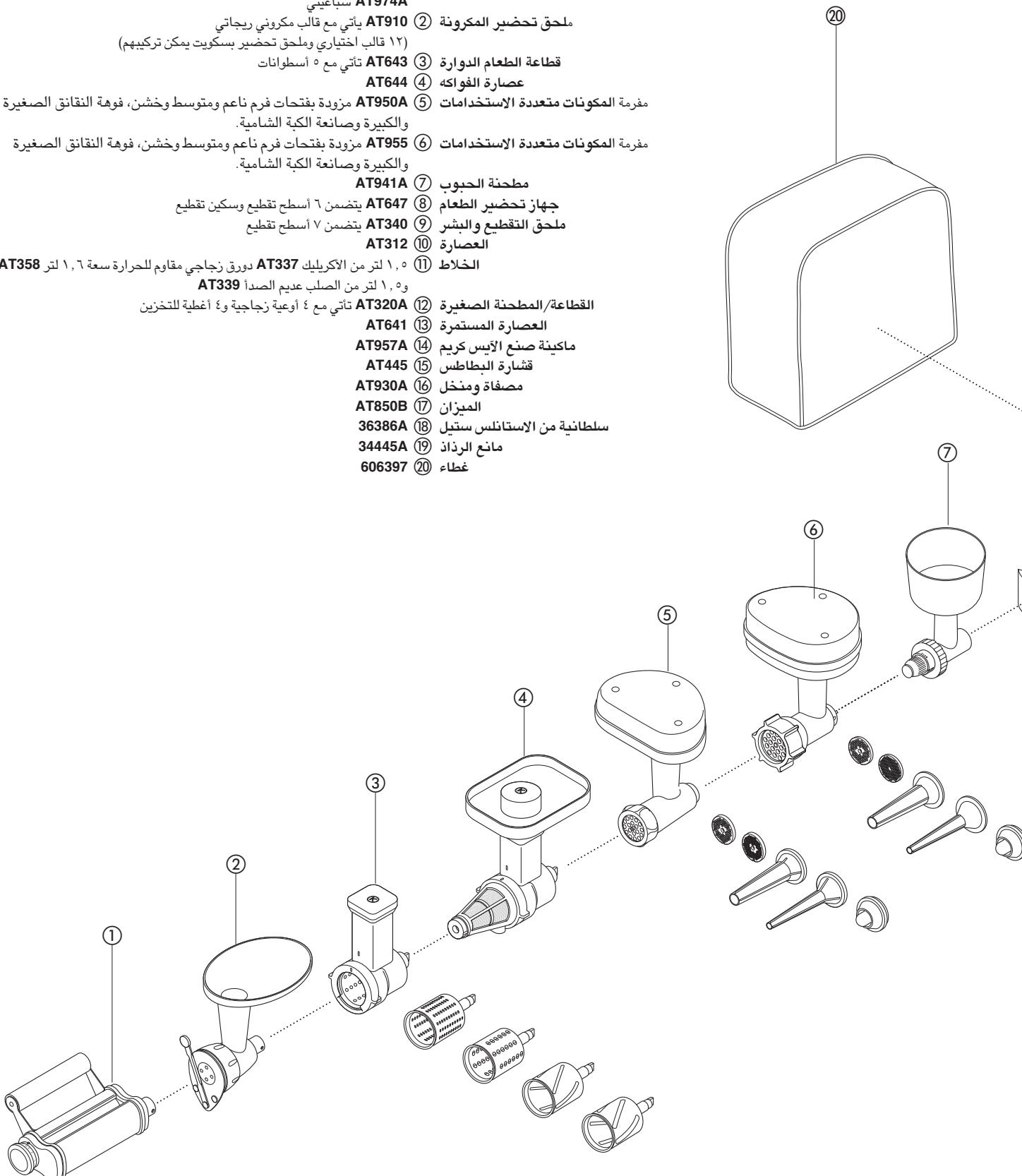
عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية. لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناتجة من التخلص من الأجهزة بصورة غير سلية كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكرة بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

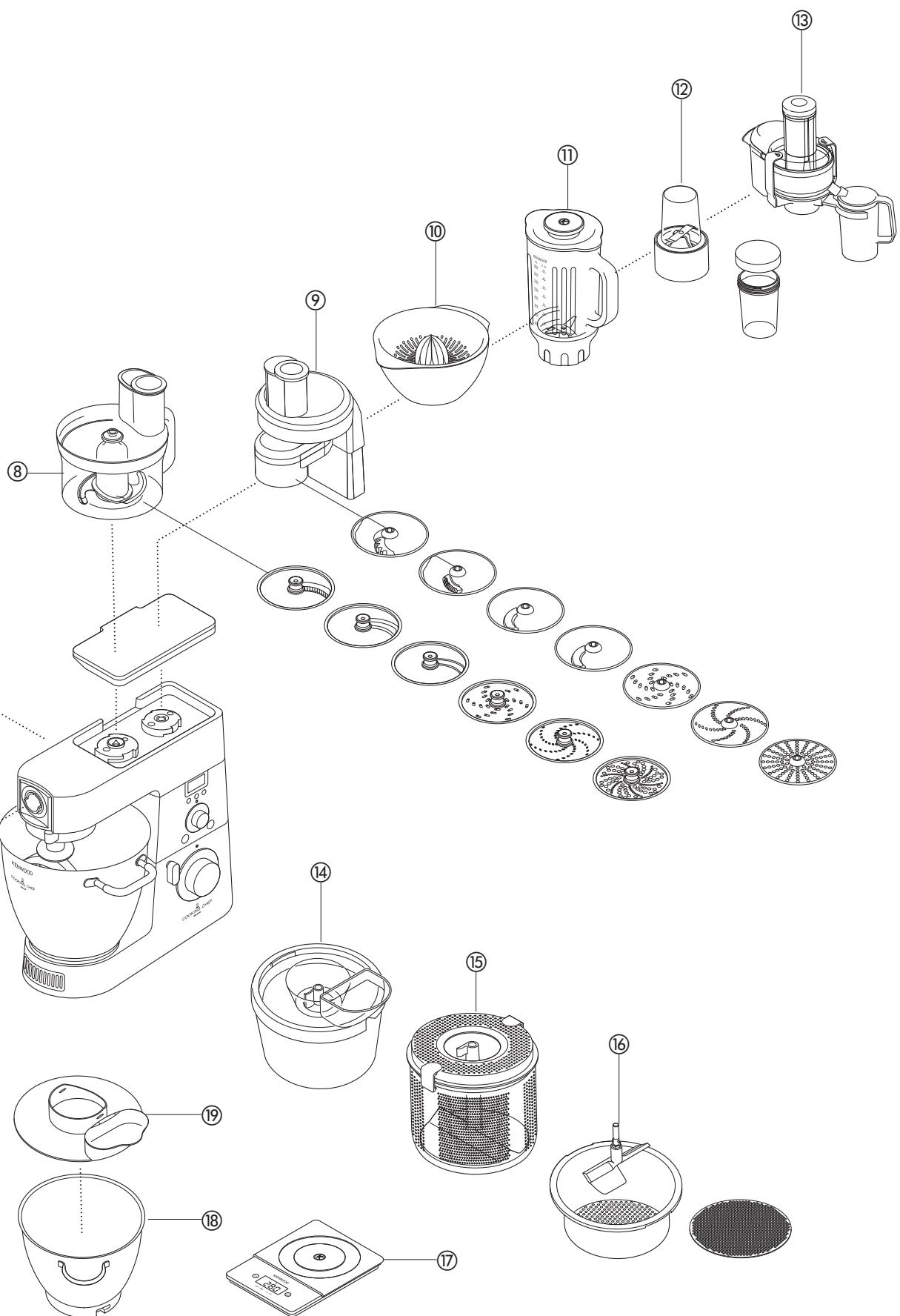
الملحقات الاختيارية المتوفرة

لشراء ملحقة غير متضمنة مع مجموعتك، اتصلي بمركز صيانة KENWOOD القريب منك.

الملحق رمز الملحق

ملحق تحضير المكرونة المسطحة	AT970A	①
ملحقات إضافية للمكرونة	AT971A	تاغلياتيلي
(غير موضحة) تستخدم مع AT970A	AT972A	تاغليوليني
تربيتي	AT973A	تربيتي
سباغيتي	AT974A	سباغيتي
ملحق تحضير المكرونة	AT910	يأتي مع قالب مكروني ريجاتي (12) قالب اختياري وملحق تحضير بسكويت يمكن تركيبهم
قطاعة الطعام الدوارة	AT643	③ تأتي مع ٥ أسطوانات
عصارة الفواكه	AT644	④
مفرمة المكونات متعددة الاستخدامات	AT950A	⑤ مزودة بفتحات فرم ناعم ومتوسط وخشن، فوهه النقانق الصغيرة والكبيرة وصانعة الكبة الشامية.
مفرمة المكونات متعددة الاستخدامات	AT955	⑥ مزودة بفتحات فرم ناعم ومتوسط وخشن، فوهه النقانق الصغيرة والكبيرة وصانعة الكبة الشامية.
مطحنة الحبوب	AT941A	⑦
جهاز تحضير الطعام	AT647	⑧ يتضمن ٦ أسطح تقاطع وسكين تقاطع
ملحق التقاطع والبشر	AT340	⑨ يتضمن ٧ أسطح تقاطع
العصارة	AT312	⑩
الخلاط	AT358	١١ ١,٥ لتر من الأكريليك AT337 دورق زجاجي مقاوم للحرارة سعة ١,٦ لتر
١,٥ لتر من الصلب عديم الصدا	AT339	١٢
القطاعة/المطحنة الصغيرة	AT320A	١٣ تأتي مع ٤ أوعية زجاجية و٤ أغطية للتخزين
العصارة المستمرة	AT641	١٤
ماكينة صنع الآيس كريم	AT957A	١٥ قشارة البطاطس
مصفاة ومنخل	AT445	١٦
الميزان	AT930A	١٧
سلطانية من الاستainless ستيل	36386A	١٨
مانع الرذاذ	34445A	١٩
غطاء	606397	٢٠





الساعات القصوى

- المعجنات ذات القشرة الهشة وزن الدقيق: ٩١٠ غرام - ٢ رطل
- عجينة الخميرة السميكة وزن الدقيق: ١٥٠ كيلوغرام - ٣ رطل ٥ أونس
- الوزن الإجمالي: ٢٠٤ كيلوغرام - ٥ رطل ٥ أونس
- عجينة الخميرة الخفيفة وزن الدقيق: ٢٦٠ كيلوغرام - ٥ رطل ١٢ أونس
- الوزن الإجمالي: ٥ كيلوغرام - ١١ رطل
- خلطة كيك الفاكهة وزن الإجمالي: ٤٥٥ كيلوغرام - ١٠ رطل
- بياض البيض ١٦
- وضع الطهي ٣ لترات

- تلميحات عامة أوقفي الخلط وأكشطى جوانب السلطانية بانتظام من أعلى لأسفل باستخدام ملعقة التقليب.
- للحصول على أفضل النتائج أخفقي البيض الموجود في درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية.
- استخدمي مكونات باردة للعجين ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

نقاط هامة لتحضير الخبر

- يحذر تجاوز الساعات القصوى المحددة - سوف تتبين في حمل زائد على الجهاز.
- إذا سمعت صوت الجهاز مثلاً، فأوقفي التشغيل وأزيلاي نصف العجين ثم تعاملني مع كل نصف على منفراً.
- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها أثناء الطهي

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
راجعي الجدول الموضح في صفحة ٢٠٨ لمعرفة رمز رسالة الخطأ.	تم تنشيط أحد مستشعرات الأمان.	الخلاط الطاهي لا يعمل في وضع التسخين ويعرض رسالة خطأ ويصدر نغمة قصيرة عالية للتذير.
<ul style="list-style-type: none"> • تأكدي من خفض رأس الخلاط الطاهي واستقرارها في موضع التشغيل. • تأكدي من تركيب جميع أغطية المخارج بشكل صحيح. • تأكدي من تركيب الباقي الحراري بشكل صحيح. • تأكدي من تركيب سلطانية جهاز شيف الطهي بشكل صحيح 		
حددي السرعة المطلوبة.	لم يتم تحديد سرعة التشغيل.	تم تحديد درجة حرارة ولكن لا يتم تسخين محتويات السلطانية (ضوء مؤشر مفتاح التحكم في درجة الحرارة لا يضيء).
هذه إحدى ميزات الأمان.	سرعة التشغيل محدودة تلقائياً عند وصول درجة حرارة محتويات السلطانية إلى ٦٠ درجة مئوية.	يغير الخلاط الطاهي من السرعات أثناء الطهي.
<ul style="list-style-type: none"> ١ خفضي درجة الحرارة من خلال مفتاح التحكم في درجة الحرارة أو اطهي على درجة حرارة منخفضة. ٢ تأكدي من استخدام الأداة الأكثر ملاءمة. ٣ زيدي تكرار وظيفة التقليب 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ١ قد يكون إعداد درجة الحرارة المحدد عالي جداً. ٢ الأداة المستخدمة غير صحيحة. ٣ وظيفة التقليب بطيبة جداً. ٤ قد لا تكون الأداة منخفضة بالشكل الكافي داخل السلطانية. ٥ تم تعين زمن الموقت لفترة زمنية طويلة جداً. ٦ قد يكون المستشعر و/أو الجزء السفلي من السلطانية غير نظيف. 	يحترق الطعام الموجود في قاع السلطانية.
<ul style="list-style-type: none"> ١ خفضي درجة الحرارة. ٢ خفضي سرعة التقليب. ٣ خفضي زمن الطهي (تأكدي من طهي المكونات تماماً). ٤ تأكدي من استخدام الأداة الأكثر ملاءمة. 	<ul style="list-style-type: none"> ١ درجة الحرارة المحددة عالية جداً. ٢ وظيفة التقليب المحددة سريعة جداً. ٣ تم طهي المكونات لفترة زمنية طويلة جداً. ٤ الأداة المستخدمة غير صحيحة. 	لا يتم الحفاظ على قوام الطعام.
<ul style="list-style-type: none"> ١ قطعي المكونات إلى قطع صغيرة وأزيلاي البذور عن الفاكهة وأذيببي المكونات ببطء بدون تركيب أية أدلة (وكلن تأكدي من تحديد إحدى السرعات). ٢ أضيفي المكونات بعد خفض رأس الخلاط الطاهي في موضع التشغيل. ٣ تأكدي من استخدام الأداة الأكثر ملاءمة. 	١ المكونات كبيرة جداً في الحجم أو صلبة جداً.	سرعة الخلط غير متسقة.
<ul style="list-style-type: none"> ١ اتركي فترة زمنية للسماح بخلط المكونات تماماً. ٢ زيدي سرعة التقليب. 	في حالة عدم تقليل مكونات السلطانية بشكل متساو فسيكون هناك تفاوتاً في درجة حرارة المكونات داخل السلطانية.	أضيفت مكونات باردة إلى الخليط الساخن ولكن شاشة عرض درجة الحرارة لم تستجب سريعاً.
أضيفي المكونات بعد خفض رأس الخلاط الطاهي في موضع التشغيل.	المكونات الصلبة الموجودة في قاع السلطانية مثل الشكولاتة تعيق خفض رأس الخلاط الطاهي في وضع التشغيل.	صعوبة في خفض رأس الخلاط الطاهي في وضع التشغيل مع وجود مكونات داخل السلطانية.
تأكدي من تركيب أغطية المخارج بشكل صحيح.	أغطية المخارج مرکبة بطريقة غير صحيحة.	يتم تشغيل الخلاط الطاهي بشكل مستمر عند تحديد إعداد التقليب (٢) أو إعداد التقليب (٣).
أزيلاي السلطانية أو برديها لدرجة حرارة أقل من ٦٠ درجة مئوية.	تم تركيب سلطانية ساخنة.	سرعة المotor محدودة عند استخدام الملحقات

الشاشة

يوجد في الخلط الطاهي ⁵ مستشعرات أمان لسلامتك والتي يتم تشغيلها عند استخدام الخلط الطاهي في وضع الطهي. أثناء تشغيل الخلط الطاهي، في حال تنشيط مستشعر الأمان، سترسل رسالة مؤقت درجة الحرارة رسالة خطأ مثل "E:01". يكون ذلك مصحوباً بإصدار الجهاز لنغمة قصيرة عالية ويتوقف الخلط الطاهي عن العمل. اخصوصي رسائل الخطأ التالية:-

رسالة الخطأ	الشاشة	الحل
E:01	رأس الخلط الطاهي مرفوعة في وضع التشغيل. عند رفع رأس الخلط الطاهي، يقوم مستشعر الأمان بتعطيل المотор والسخان. في حالة تعيين أي سرعة غير وضع إيقاف التشغيل "0" بواسطة مفتاح التحكم في السرعات أثناء رفع رأس الخلط الطاهي في وضع التشغيل، يتم عرض هذه الرسالة وإن يتم تشغيل المotor.	أعدي رأس الخلط الطاهي إلى وضع التشغيل. لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل "0" ثم حدي السرعة المطلوبة مجدداً.
E:02	سلطانية جهاز شيف الطهي غير مرکبة. يتم تشغيل وظيفة التسخين فقط عند استخدام سلطانية الطهي. يجب أيضاً تركيب هذه السلطانية بشكل صحيح. تستكشف مستشعرات الأمان وجود سلطانية غير صحيحة أو في عدم تركيب السلطانية بشكل صحيح.	تأكد من استخدام سلطانية جهاز شيف الطهي. تأكد من تركيب السلطانية بشكل صحيح. لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل "0" ثم حدي السرعة المطلوبة مجدداً.
E:03	واقي الحراري غير مرکب. يتم تعطيل وظيفة التسخين في حالة تركيب الواقي الحراري بشكل غير صحيح.	تأكد من تركيب الواقي الحراري بشكل صحيح. لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل "0" ثم حدي السرعة المطلوبة مجدداً.
E:04	غطاء مخرج السرعة المنخفضة مع غطاء مخرج السرعة العالية/المتوسطة غير مرکبين. هذه الأغطية مجدهزة بمستشعرات أمان. في حالة تركيب الأغطية بشكل غير صحيح يتم إيقاف تشغيل وظيفة التسخين وفي حالة تحديد وظائف التقليب سيتم تشغيل المotor بشكل متواصل. سرعات الخلط من أقل سرعة "min" إلى السرعة القصوى "max" يتم تشغيلها بشكل متواصل.	تأكد من تركيب جميع الأغطية بشكل صحيح. لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل "0" ثم افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركيه فترة ليريد. تأكدي من نظافة قاعدة السلطانية ومستشعرات درجة الحرارة. أعدي توصيل مقبس سلك الكهرباء، وشغلِي الجهاز طبيعياً.
E:09	مشكلة في مستشعر درجة الحرارة. إذا استشعر نظام المراقبة في السخان درجة حرارة عالية للسلطانية أعلى مما كان متوقعاً خلال الاستخدام العادي، سيتم إيقاف تشغيل المotor والسخان تلقائياً.	لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل "0" ثم افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركيه فترة ليريد. تأكدي من نظافة قاعدة السلطانية ومستشعرات درجة الحرارة. أعدي توصيل مقبس سلك الكهرباء، وشغلِي الجهاز طبيعياً.
E:10	مشكلة في سرعة المotor أو درجة حرارة زائدة. في حالة توقف المotor فجأة أو ارتفاع درجة حرارته بشكل بالغ، سيقوم نظام المراقبة بإيقاف تشغيل المotor والسخان تلقائياً.	لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل "0" ثم افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وشغليه. وключи الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وشغليه.

في حالة استمرار ظهور هذه الرسالة أو غيرها من رسائل الخطأ على الشاشة، اتصلي بمركز رعاية العملاء في Kenwood.

استخدام مؤقت العد التنازلي

يمكن استخدام المؤقت في كل من وضع الطهي ووضع التشغيل العادي. في حالة عدم تحديد مؤقت العد التنازلي، سيعمل المؤقت تصاعدياً بفاصل زمني ¹ ثانية تلقائياً أثناء تشغيل الخلط الطاهي. الحد الأقصى لزمن تشغيل المؤقت هو 2 ساعات.

- ١ وصلني الخلط الطاهي بمصدر التيار الكهربائي. تعرض الشاشة الرمز **88:88** لفترة قصيرة ثم يختفي تاركاً مؤشر توصيل الطاقة واضحاً .
- ٢ اضغط على أي من الزرين + أو - وفي هذه الحاله ستظهر القيمة 0:00 على الشاشة.
- ٣ اضغط على أي من الزرين + أو - لظهور الزمن المطلوب على الشاشة. بدأ المؤقت في العد التصاعدي بفاصل زمني ٥ ثوان. في حالة الضغط سريعاً على أي من الزرين ستتغير الأرقام بسرعة أكبر كلما طالت مدة الضغط. الحد الأقصى لفترة المؤقت التي يمكن تعيينها هو ٣ ساعات. ملاحظة: في حالة الضغط على الزر + عندما يكون الزمن المعروض على الشاشة هو ٣:٠٠:٠٠ ستتغير قيمة المؤقت وتصبح ٠:٠٠:٠٠. في حالة الضغط على الزر - عندما يكون الزمن المعروض على الشاشة هو ٠:٠٠:٠٠ ستتغير قيمة المؤقت وتصبح ٣:٠٠:٠٠.
- ٤ لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى السرعة المطلوبة. سيدأ الخلط الطاهي في العمل وبدأ المؤقت في العد التنازلي بفاصل زمني ١ ثانية.

- يمكنك إيقاف تشغيل الخلط الطاهي مؤقتاً في أي وقت من خلال لف مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل "0". سيقوم ذلك بإيقاف المؤقت الزمني مؤقتاً. سيعادل المؤقت العد التنازلي مجدداً عند متابعة تشغيل الخلط الطاهي.
- ٥ ستنوقف عملية الخلط تلقائياً عند انتهاء الزمن الكلي المحدد وسيصدر عن الجهاز نغمة قصيرة عالية لمدة ٣ ثوان. ستومض الشاشة لمدة ٥ ثوان ثم يختفي القيمة الموجودة عليها تاركة مؤشر توصيل الطاقة .

إعادة تعيين المؤقت "التصغير"

- ١ يمكنك إعادة تعيين المؤقت "تصغيره" بالضغط على الزرين + و - في نفس الوقت (يجب أن يكن مفتاح التحكم في السرعات في وضع إيقاف التشغيل "0").
- في حالة عدم استخدام الجهاز لمدة ١٠ دقائق، ستخلص الشاشة والإضاءة الخلفية في "وضع السكون" وسيتم إيقاف تشغيل جميع القيم المعروضة. في حالة الضغط على أي من الأزرار أو تحريك أي من مفاتيح التحكم، ستعود الشاشة عرض تنسيقها السابق.

• تلميحات

- 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، قلل سرعة التسخين وأضيفي المكونات ببطء وبشكل متوازن.
- لتسخين الصلصات سريعاً استخدمي إعداد تقليل مستمر (١).
- قد تجدين في تغيير الأداة المستخدمة للقيام بعمليات مختلفة أثناء إعداد وجبة نتائج أفضل، على سبيل المثال، استخدمي المضرب المرن لدرجات الحرارة المرتفعة لقلي الخضروات ثم استخدمي أداة التقليل أثناء طهي قطع اللحم أو الدجاج.
- في حالة استخدام واقي الرذاذ أثناء الطهي، أزيليه دائمًا قبل رفع رأس الخلط الطاهي. توخي الحذر من التكثف المتكون على واقي الرذاذ والواقي الحراري.
- عند رفع رأس الخلط الطاهي، ارفعها ببطء وذلك للسماح لأي سائل على الجانب السفلي للواقي الحراري بالاتفاق إلى السلطانية.
- تتوافق ثلاثة وظائف تقليل والتي تتبع لك اختيار القدر المناسب من التقليل لكل وصفة على حدة. بعض الوصفات تتطلب تقليلياً مستمراً لمنع التصاق المكونات في قاع السلطانية، في حين أن وصفات أخرى تستفيد التقليل المتقطع للحفاظ على قوام الطعام.
- للحصول على الأداء الأمثل، أضطيطي ارتقاب الأدوات، راجعي صفحة ٤٢٠.
- الحد الأقصى لزمن الطهي هو ٣ ساعات بعد هذه الفترة سيتوقف الخلط الطاهي تلقائياً.
- من الممكن تسخين الطعام بدون استخدام آلة إداة ولكن يجب تحديد السرعة المطلوبة. قد يكون ذلك مفيداً عندما إذابة بعض الأغذية مثل الزبدة والشوكولاتة.
- في كل مرة يتم فيها الضغط على زر محدد المؤقت/درجة الحرارة، ستعرض الشاشة بالتناوب زمن الطهي ودرجة الحرارة التي تم الوصول إليها حتى هذه المرحلة.

التحكم في السرعات العالية ودرجة الحرارة المرتفعة لخفاقة البيض

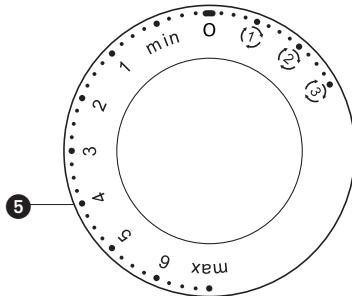
التحقق على سرعات عالية في درجة حرارة أعلى من ٦٠ درجة مئوية، لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى السرعة المطلوبة ثم اضغط على زر التشغيل النبضي. يكون ذلك مصحوباً بإصدار الجهاز لنفحة عالية قصيرة وويمض ضوء مؤشرًا مفاتحي التحكم في السرعات ودرجة الحرارة بشكل سريع. ستزيد سرعة المفق ببطء لحين الوصول إلى السرعة المطلوبة. كرري نفس الإجراء لزيادة السرعة أكثر من ذلك. يمكنك حفظ سرعة الخفق أو إيقاف تشغيل الخلط الطاهي بالطريقة العادية. يجب استخدام هذه الوظيفة فقط مع خفاقة البيض. ينبغي عليك عدم تجاوز سعة الطهي القصوى وهي ٣ لترات كما ينبغي عليك التأكد من تركيب واقي الرذاذ. يجب عدم ترك الجهاز مهملًا دون ملاحظة.

بعد الطهي

- توخي الحذر عن التعامل مع أي جزء من الجهاز أو لمسه أثناء استخدام الخلط الطاهي في وضع الطهي أو فور الانتهاء من الطهي، وبصفة خاصة السلطانية وواقي الرذاذ والأدوات حيث تقل هذه الأجزاء ساخنة لفترة طويلة بعد إيقاف تشغيل الجهاز. استخدمي المقبضين لإزالة وحمل السلطانية. استخدمي قفازي الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة وأدوات الخلط الساخنة.
- يظل الجانب السفلي للسلطانية ساخناً لفترة طويلة بعد إيقاف التسخين. توخي الحذر عند التعامل مع السلطانية واستخدمي مفرش حماية سطح العمل المزود عند وضع السلطانية على أسطح حساسة للحرارة.

مفتاح التحكم في السرعات ٥

السرعات الموضحة مرجعية فقط وتحتفل حسب كمية المكونات المراد خلطها ودرجة حرارتها. لفي مفتاح التحكم في السرعات في اتجاه عقارب الساعة للحصول على السرعات من أقل سرعة "min" إلى السرعة القصوى "max".



- خلط السمن مع السكر ابدي على أقل سرعة "min" ثم زيدي السرعة تدريجياً لحين الوصول إلى السرعة القصوى "max".
- خفق البيض مع الخلط ذات القوام الكريمي ابدي على السرعة ٤ ثم زيدي السرعة تدريجياً لحين الوصول إلى السرعة القصوى "max".
- طي الدقيق أو الفاكهة وغيرها من الأطعمة ذات نفس القوام ابدي على أقل سرعة "min" ثم زيدي السرعة إلى السرعة ١.
- الكيك متعدد المكونات ابدي على أقل سرعة "min" ثم زيدي السرعة تدريجياً لحين الوصول إلى السرعة القصوى "max".
- هرس السمن مع الدقيق ابدي على أقل سرعة "min" ثم زيدي السرعة إلى السرعة ٢.
- خلط السمن مع السكر ابدي على أقل سرعة "min" ثم زيدي السرعة تدريجياً لحين الوصول إلى السرعة ٢.
- كنفط الخلطات الساخنة والباردة عن جوانب السلطانية ابدي على أقل سرعة "min" ثم زيدي السرعة إلى السرعة ٢.
- **الخضار السوئية وتقليل الأرز والعصيدة، استخدمي السرعة ١.**
- زيدي السرعة تدريجياً إلى السرعة القصوى "max".
- ابدي على أقل سرعة "min" ثم زيدي السرعة تدريجياً إلى السرعة ١.
- استخدميها فقط مع إعدادات التقليل (١) و(٢) و(٣).

إعدادات التقليل

لتحديد إعدادات التقليل، لفي مفتاح التحكم في السرعات في اتجاه عقارب الساعة. هذه الإعدادات مناسبة جداً عند استخدام الخلط الطاهي في وضع الطهي. يرجى الملاحظة، أنه لاستخدام سرعات التقليل يجب تركيب جميع أغطية المخارج.

- (١) - استخدمي هذا الإعداد عندما تحتاجين إلى سرعة ثابتة منخفضة، على سبيل المثال عند تقليل الصلصات.
 - (٢) - عند تعين مفتاح التحكم في السرعات لهذه السرعة، سيتم تشغيل الخلط الطاهي على نحو متقطع على سرعة بطيئة كل ٥ ثوان لمدة دورتين تقريباً.
 - (٣) - عند تعين مفتاح التحكم في السرعات لهذه السرعة، سيتم تشغيل الخلط الطاهي على نحو متقطع على سرعة بطيئة كل ٣٠ ثانية وهذا الإعداد مناسب لتقليل الأطعمة المقلية.
- أعيدي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل "O" لإيقاف هذه الوظيفة.
- ملاحظة:**
- عند تحديد سرعة ما، سيومض ضوء مؤشر مفتاح التحكم في السرعات.
 - سيتم سماع نغمة صوت عالية صادرة عن الجهاز أثناء تشغيله. يعتبر ذلك أمراً طبيعياً.

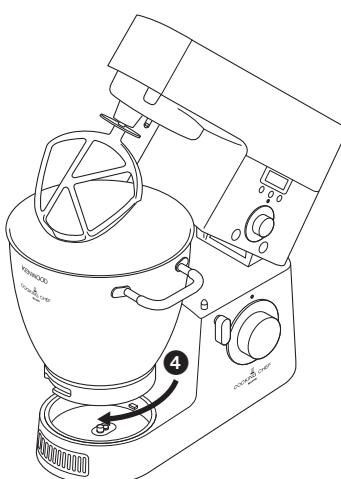
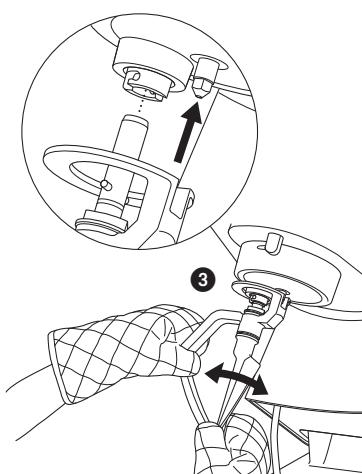
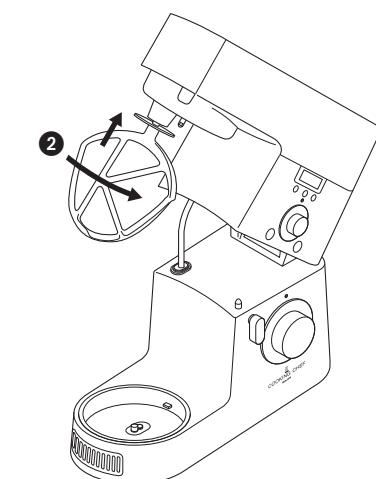
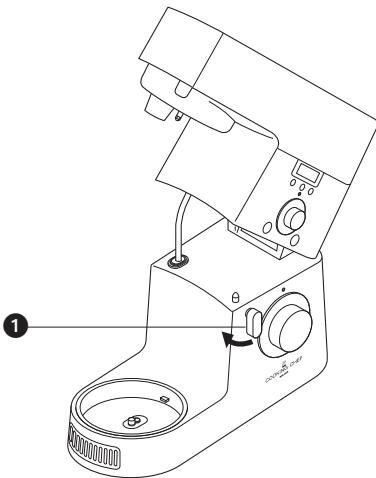
استخدام الخلط الطاهي في طهي الطعام

هام

- تأكدي من نظافة منطقة الحث ومستشعرات درجة الحرارة والسطح الخارجي لقاعدة السلطانية. يؤثر الفشل في القيام بهذا الإجراء مستشعر درجة الحرارة مما أدى إلى ضعف آداء الطهي.
- تأكدي من تركيب جميع أغطية المخارج بما في ذلك الواقي الحراري. في حالة عدم تركيبها بشكل صحيح لن يتم تشغيل وظيفة التسخين.
- استخدمي دائمًا قوارير الفرن لإزالة السلطانية والأداة المستخدمة بعد الطهي.

- ١ ركبي الخلط الطاهي باتباع التعليمات الواردة في صفحة ٢٠٥.
- ٢ لفي مفتاح التحكم في درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة.
- لن تبدأ عملية التسخين بدون تحديد السرعة.
- ٣ لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى السرعة المطلوبة، يؤدي تحديد السرعة المطلوبة إلى تشغيل المотор والساخن. يومض المؤشران الضوئيان.
- ٤ بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، يضيء مؤشر مفتاح التحكم في درجة الحرارة بثبات.
- على الرغم من ذلك، أثناء عملية الطهي سيبدأ المؤشر الضوئي في الوميض في حالة تغير درجة الحرارة مما يشير إلى محاولة الخلط الطاهي الحفاظ على درجة الحرارة المحددة (يرجى قراءة المقدمة في صفحة ٠٠٠٠).
- إذا تجاوزت درجة حرارة السلطانية ٦٠ درجة مئوية، لأنابيب تتعلق بالسلامة سيتم خفض سرعة الجهاز وتقييدها تلقائياً حتى في حالة تحديد سرعة تشغيل عالية. لن تزيد السرعة تلقائياً عند انخفاض درجة حرارة السلطانية عن ٦٠ درجة مئوية. يجب إعادة مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل ثم إعادة تحديد السرعة المطلوبة.
- **ملاحظة:** في كل مرة يتم فيها الضغط على زر حدد الموقت/درجة الحرارة، ستعرض الشاشة بالتناوب زمن المؤقت ودرجة حرارة محتويات السلطانية.
- ٥ لإيقاف عملية الخلط والتسخين أو إيقافها بشكل مؤقت، أعيدي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل "O". لمتابعة العملية، حددي سرعة التشغيل.

الخلاط الطاهي الطاهي



أدوات الخلط وبعض من استخداماتها

- مضرب حرف K لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للحلوى والخشوات وجاتوه الإكلير والبطاطس المفروسة.
- خفقة البيض لخفق البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة والكيك الإسفنجي خالي الدسم وأغطية الحلوي (المرنخ) وكيك الجبن والموس والسوفليه. لا تستخدمي خفقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل خلط السمن مع السكر) - فقد تتلفيها.
- خفاف العجين يستخدم مع خلطات الخبيرة فقط.
- الخفافة المرنة لدرجات الحرارة المرتفعة مناسب لعمليات طهي متعددة وعلى وجه الخصوص طهي الكاسترد والبيض المقلي والصلصات. مثالي لكتش الخلطات سواء الباردة أو الساخنة عن جوانب السلطانية أثناء عملية الخلط. مناسب أيضاً للخضار السوقيه.
- أداة التقليب مناسبة للاستخدام خلال عملية الطهي للمحافظة على قوام الأطعمة مثل الدجاج والسمك والخضروات والفاكهه.

استخدام الخلط الطاهي الطاهي

قبل استخدام الخلط الطاهي الطاهي تأكدي من وجود مفتاح التحكم في السرعات ودرجة الحرارة عند موضع الإيقاف "0".

١ لفي رافعة رأس الخلط الطاهي حتى تستقر في موضع التثبيت.

لتركيب أداة ٢ أدخل الأداة في مقبس تركيب الأداة من طريق إدخال سن محور الدوران في التجويف ثم لفي الأداة حتى تستقر في موضع التثبيت.

اداة التقليب - لتركيب اداة التقليب، أدخل محور دوران الاداة في مقبس تركيب الاداة، ثم حاذي الفتحة الموجودة على الامتداد بحيث تقع أسفل السن المعدني تحت رأس الخلط الطاهي، امسكي البندال بحيث يصبح السن الموجود على محور دوران الاداة أسفل التجويف ثم ادفعي الاداة لأعلى ولفيهما حتى تستقر في موضع التثبيت.

٣ اضبطي السلطانية على القاعدة - اضغطلي لأسفل ولفي في اتجاه عقارب الساعة.

٤ لخفض رأس الخلط الطاهي، ارفعها قليلاً ولفي رافعة رأس الخلط الطاهي في اتجاه عقارب الساعة.

ثم اخفضيها إلى موضع التثبيت.

٥ اعكسي الخطوة ٢ الموضحة أعلاه. (استخدمي دائمًا فنازي الفرن لإزالة الأداة المستخدمة بعد الطهي).

٦ وصلـي الخلط الطاهي بمصدر التيار الكهربـي. يـضـيـ كلـ منـ مؤـشـرـ مـفتـاحـ التـحـكمـ فيـ السـرـعـاتـ وـمـؤـشـرـ التـحـكمـ فـيـ درـجـةـ الـحرـارـةـ لـفـتـرـةـ قـصـيرـةـ. تـعرـضـ الشـاشـةـ ٨٨:٨٨ـ ثـمـ تـختـفـيـ هـذـهـ الـقـيـمـةـ مـنـ الشـاشـةـ تـارـكـةـ مـؤـشـرـ التـشـغـيلـ مضـاءـ.

٧ لـفـيـ مـفتـاحـ التـحـكمـ فـيـ السـرـعـاتـ إـلـىـ إـلـاـدـادـ المـطـلـوبـ (راجـعـيـ صـفـحةـ ٢٠ـ لـلـحـصـولـ عـلـىـ التـوـصـيـاتـ). بـيـدـأـ الـخـلـطـ الطـاهـيـ فـيـ الـعـلـىـ وـيـوـمـ ضـوءـ مـؤـشـرـ التـحـكمـ فـيـ السـرـعـاتـ. بـيـدـأـ المـؤـقـتـ فـيـ العـدـ التـصـاعـديـ بـفـاـصـلـ زـمـنـيـ ١ـ ثـانـيـةـ. يـمـكـنـكـ تـغـيـرـ السـرـعـةـ فـيـ أيـ وـقـتـ أـثـنـاءـ تـشـغـيلـ الـخـلـطـ الطـاهـيـ.

٨ أـفـقـيـ تـشـغـيلـ الـخـلـطـ الطـاهـيـ مـنـ خـلـالـ إـعادـةـ مـفـتـاحـ التـحـكمـ فـيـ السـرـعـاتـ إـلـىـ وضعـ إـيقـافـ التـشـغـيلـ "0ـ".

هامـ - أـثـنـاءـ تـشـغـيلـ، إـذـ تـمـ فـيـ أيـ وـقـتـ رـفـعـ رـأسـ الـخـلـطـ الطـاهـيـ، فـسـوفـ يـتـوقفـ الـخـلـطـ الطـاهـيـ تـلقـائـيـاـ وـيـسـدـ نـفـفـ عـالـيـةـ قـصـيرـةـ وـلـنـ يـعـاـودـ تـشـغـيلـ تـلقـائـيـاـ بـعـدـ خـفـقـ رـأسـ الـخـلـطـ الطـاهـيـ. لـمـ يـعـاـودـ تـشـغـيلـ الـخـلـطـ الطـاهـيـ لـفـتـرـةـ قـصـيرـةـ. لـفـتـرـةـ قـصـيرـةـ دـرـجـةـ حرـارـةـ مـحـتـويـاتـ السـلـطـانـيـةـ أـعـلـىـ مـنـ ٦٠ـ درـجـةـ مـئـوـيـةـ سـتـزـدـادـ السـرـعـةـ تـدـريـجـيـاـ. يـكـنـ ذلكـ مـصـحـوـيـاـ بـإـصـدـارـ الـجـهاـزـ لـنـفـفـ عـالـيـةـ قـصـيرـةـ وـوـمـيـضـ ضـوءـ مـؤـشـرـ مـفتـاحـ التـحـكمـ فـيـ السـرـعـاتـ وـدـرـجـةـ الـحرـارـةـ بـشـكـلـ سـرـيعـ.

زر التشغيل النبضي

يمـكـنـ فـقـطـ استـخـدـمـ زـرـ التـشـغـيلـ النـبـضـيـ فـيـ حـالـةـ وـجـودـ مـفـتـاحـ التـحـكمـ فـيـ السـرـعـاتـ فـيـ وضعـ إـيقـافـ التـشـغـيلـ "0ـ".

لتـحـدـيـدـ التـشـغـيلـ النـبـضـيـ، اـضـغـطـ عـلـىـ زـرـ التـشـغـيلـ النـبـضـيـ (Pـ) فـيـ هـذـهـ الـحـالـةـ يـمـ تـشـغـيلـ الـخـلـطـ الطـاهـيـ عـلـىـ السـرـعـةـ العـالـيـةـ طـوـالـ الضـغـطـ عـلـىـ زـرـ التـشـغـيلـ النـبـضـيـ. إـذـ كـانـ درـجـةـ حرـارـةـ مـحـتـويـاتـ السـلـطـانـيـةـ أـعـلـىـ مـنـ ٦٠ـ درـجـةـ مـئـوـيـةـ سـتـزـدـادـ السـرـعـةـ تـدـريـجـيـاـ. يـكـنـ ذلكـ مـصـحـوـيـاـ بـإـصـدـارـ الـجـهاـزـ لـنـفـفـ عـالـيـةـ قـصـيرـةـ وـوـمـيـضـ ضـوءـ مـؤـشـرـ مـفتـاحـ التـحـكمـ فـيـ السـرـعـاتـ وـدـرـجـةـ الـحرـارـةـ بـشـكـلـ سـرـيعـ.

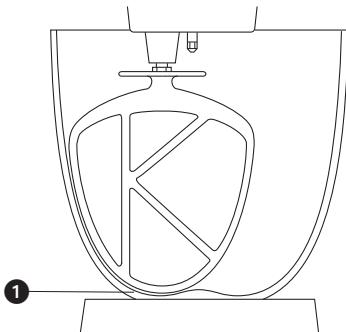
زر الطيّ

اضـغـطـ عـلـىـ زـرـ الطـيـّـ ثمـ حرـرـهـ (Qـ)، سـيـتـشـغـيلـ الـخـلـطـ الطـاهـيـ تـلقـائـيـاـ عـلـىـ أـقـلـ سـرـعـةـ لـدـورـتـيـنـ ثـمـ يـتـوقـفـ. يـمـكـنـكـ الضـغـطـ عـلـىـ الزـرـ مـعـ الـاستـمرـارـ إـذـ أـرـدـتـ تـشـغـيلـ الـخـلـطـ الطـاهـيـ لـفـتـرـةـ أـطـلـولـ أوـ الضـغـطـ المـتـكـرـرـ عـنـ الـحـاجـةـ لـمـرـجـ الـمـكـوـنـاتـ.

مـلـاحـظـةـ: فـيـ حـالـةـ الضـغـطـ عـلـىـ زـرـ الطـيـّـ ثـنـاءـ تـشـغـيلـ الـموـتـورـ فـيـقـومـ الـخـلـطـ الطـاهـيـ بـتـنـفـيـذـ وـظـيـفـةـ الطـيـّـ الـقـيـاسـيـةـ وـمـعاـودـةـ التـشـغـيلـ مـرـةـ آخـرىـ عـلـىـ السـرـعـةـ المـحدـدةـ.

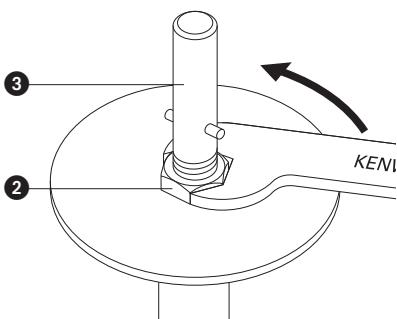
ضبط ارتفاع الأدوات

يرجى مراجعة صفحة ٢٠٥ للحصول على معلومات حول كيفية تركيب الخلاط الطاهي.



خفاقة البيض والمضرب على شكل حرف K من الصلب عديم الصدا وأداة التقليل

للحصول على الأداء الأفضل، خفاقة البيض والمضرب على شكل حرف K وأداة التقليل يجب أن تكاد هذه الأدوات تلامس قاع السلطانية ①. حسب الضرورة يمكنك ضبط الارتفاع باستخدام مفتاح الربط المزود.



وتلك هي الطريقة:

- ١ افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط الطاهي الطاهي وفك خفاقة البيض أو المضرب أو أداة التقليل.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط الطاهي الطاهي. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط الطاهي الطاهي وأزيلاي الأداة.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة ② بشكل كاف للسماح بضبط محور الدوران ٣. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
- ٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
- ٦ ركبي الأداة في الخلاط الطاهي 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.

المضرب المرن لدرجات الحرارة المرتفعة - هذه الأداة يجب بالكاد أن تلامس قاع السلطانية.

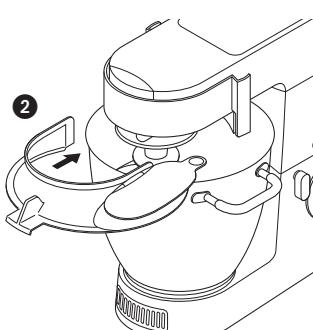
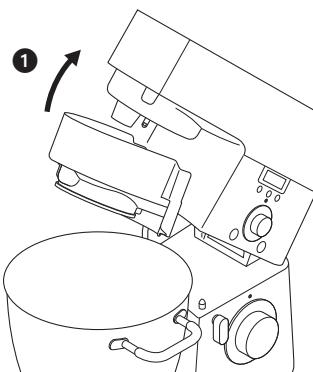
خطاف العجين - تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

تركيب واستخدام مجموعة واقي الرذاذ

يتكون وaci الرذاذ من قطعتين: الواقي الحراري وaci الرذاذ.

يجب تركيب الواقي الحراري أثناء الطهي لأنـه في حالة عدم تركيبـه لن يعمل الخلـاط الطـاهـي الطـاهـي وـسيـتـم عـرـض كـوـد الـمشـكـلة E:03 على الشـاشـة. وـظـيـفـة الواـقـيـ الـحرـارـيـ هي حـمـاـيـة رـأـسـ الـخلـاطـ الطـاهـيـ الطـاهـيـ منـ الـبـخـارـ النـابـحـ عنـ عـلـيـاتـ الطـهـيـ.

إذا لزم الأمر، يجب تركيب الواقي الحراري وaci الرذاذ على حد سواء للاحفاظ بالمكونات داخل السلطانية، على سبيل المثال عند خلط مكونات خفيفة مثل الدقيق ومسحوق السكر أو عند طهي مكونات يتطلب فيها الاحفاظ بالرطوبة داخل السلطانية. يجب عدم تركيب وaci الرذاذ في السلطانية إلا مع تركيب الواقي الحراري.



١ ارفعي رأس الخلاط الطاهي الطاهي حتى تستقر في موضع التثبيت.

٢ ادفعي وaci الرذاذ أعلى الجانب السفلي من رأس الخلـاطـ الطـاهـيـ الطـاهـيـ ① حتى يتم تركيبـهـ بالـكـاملـ. يـحدـرـ استـخـدـامـ الواـقـيـ الـحرـارـيـ بـدونـ تركـيـبـ سـدـادـ الإـحـكـامـ المـطـاطـيـ بـطـرـيـقـ صـحـيـحةـ.

٣ اضبطـيـ السـلـطـانـيةـ عـلـىـ القـاعـدةـ.

٤ اخفضـيـ رـأـسـ الـخلـاطـ الطـاهـيـ الطـاهـيـ.

٥ ضـعـيـ وـاقـيـ الرـذاـذـ عـلـىـ حـافـةـ السـلـطـانـيةـ وـحـرـكـيـ لـلـأـمـامـ حتـىـ يـسـتـقـرـ بـالـكـاملـ فـيـ مـوـضـعـهـ الصـحـيـحـ ②.

● أثناء عملية الخلط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عن طريق أنبوب إدخال المكونات.

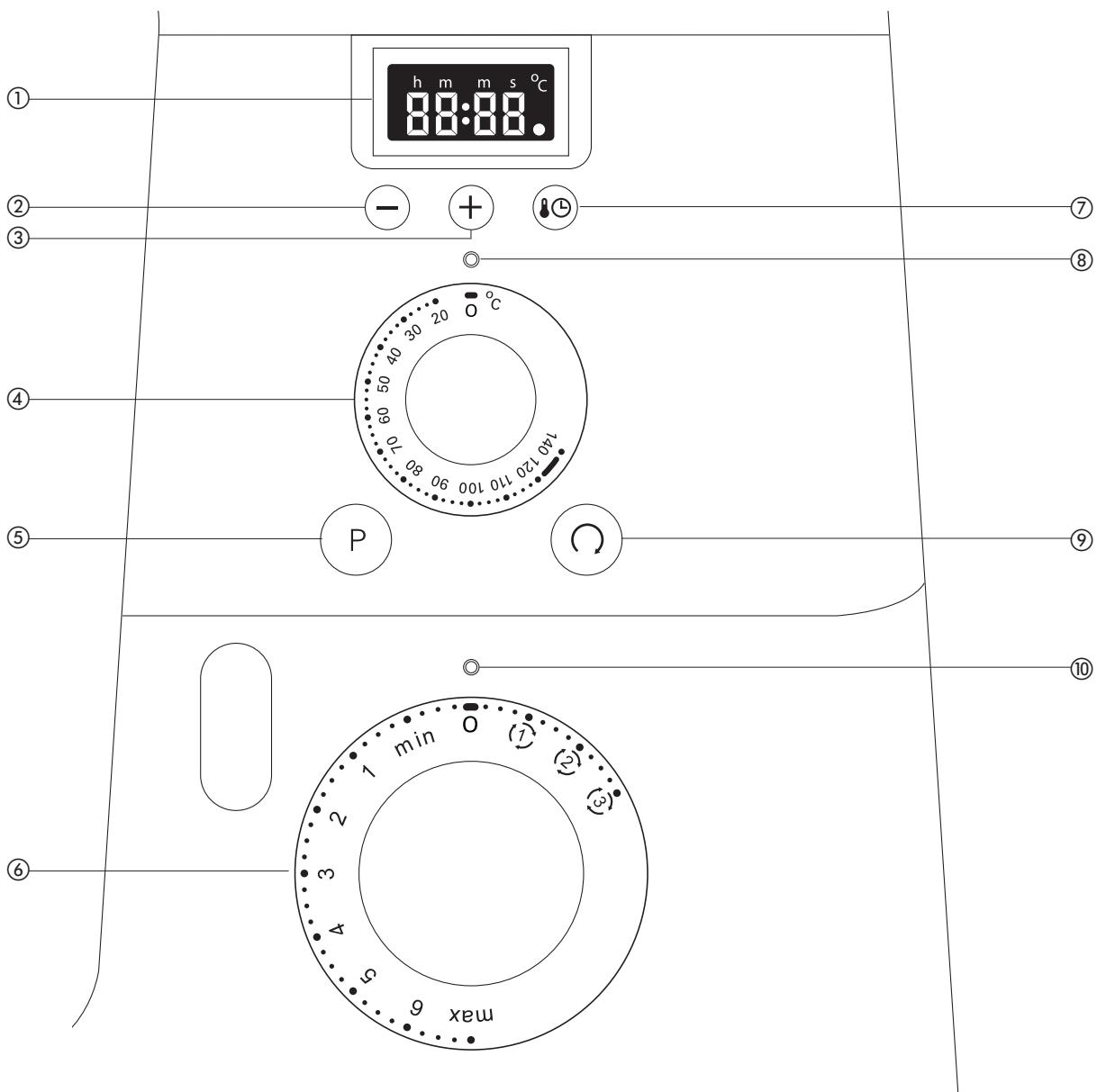
٦ لإـزـالـةـ وـاقـيـ الرـذاـذـ، اـسـحبـيـ بـعـدـهـ عـنـ الجـهاـزـ.

٧ لإـزـالـةـ الواـقـيـ الحرـارـيـ، اـرـفـعـيـ رـأـسـ الـخلـاطـ الطـاهـيـ الطـاهـيـ حتـىـ يـسـتـقـرـ فـيـ مـوـضـعـ التـثـبـيـتـ. أـزـيلـيـ الـأـداـةـ الـمـسـتـخـدـمـةـ ثـمـ اـسـحبـيـ الواـقـيـ الحرـارـيـ لـأـسـفـلـ مـنـ الـجـزـءـ السـفـلـيـ مـنـ رـأـسـ الـخلـاطـ الطـاهـيـ الطـاهـيـ.

مـلاـحظـةـ: رـكـبـيـ أوـ أـزـيلـيـ وـاقـيـ الرـذاـذـ فـقـطـ عـنـدـمـاـ تكونـ رـأـسـ الـخلـاطـ الطـاهـيـ الطـاهـيـ فـيـ مـوـضـعـ التـثـبـيـتـ.

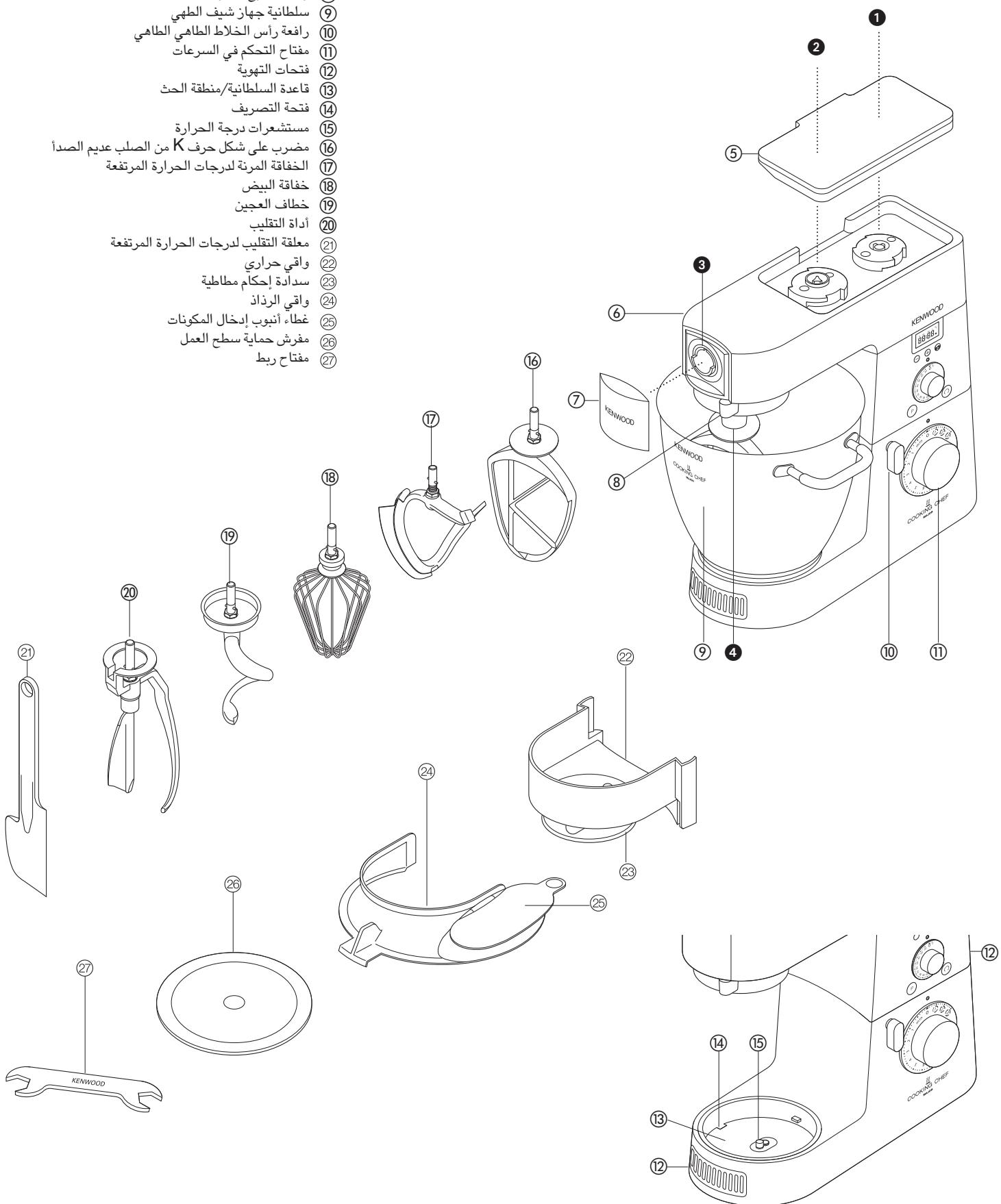
لوحة التحكم

- ① شاشة عرض المؤقت/درجة الحرارة
- ② زر تقليل المؤقت
- ③ زر زيادة المؤقت
- ④ مفتاح التحكم في درجة الحرارة
- ⑤ زر التشغيل النبضي/السرعة العالية، زر خفافه البيض لدرجات الحرارة المرتفعة
- ⑥ مفتاح التحكم في السرعات
- ⑦ زر محدد المؤقت/درجة الحرارة
- ⑧ ضوء مؤشر درجة الحرارة
- ⑨ زر الطي
- ⑩ ضوء مؤشر مفتاح التحكم في السرعات



تعرف على جهاز شيف الطاهي من Kenwood

- | | |
|---|-----------------------------|
| ١ مخرج السرعة العالية | ٥ مخارج الملحقات |
| ٢ مخرج السرعة المتوسطة | |
| ٣ مخرج السرعة المنخفضة | |
| ٤ مقيس تركيب الأداة | |
| ٥ غطاء مخرج السرعة المتوسطة/العالية | الخلاط الطاهي الطاهي |
| ٦ رأس الخلط الطاهي الطاهي | |
| ٧ غطاء مخرج السرعة المنخفضة | |
| ٨ رافعة مخرج السرعة المنخفضة | |
| ٩ سلطانية جهاز شيف الطاهي | |
| ١٠ رافعة رأس الخلط الطاهي الطاهي | |
| ١١ مفتاح التحكم في السرعات | |
| ١٢ فتحات التهوية | |
| ١٣ قاعدة السلطانية/منطقة الحث | |
| ١٤ فتحة التصريف | |
| ١٥ مستشعرات درجة الحرارة | |
| ١٦ مضرب على شكل حرف K من الصلب عديم الصدا | |
| ١٧ خففافة المرنة لدرجات الحرارة المرتفعة | |
| ١٨ خففافة البيض | |
| ١٩ خطاف العجين | |
| ٢٠ أداة التقليب | |
| ٢١ معلقة التقليب لدرجات الحرارة المرتفعة | |
| ٢٢ واقى حراري | |
| ٢٣ سداد إحكام مطاطية | |
| ٢٤ واقى الرذاذ | |
| ٢٥ غطاء أنيبوس إدخال المكونات | |
| ٢٦ مفرش حماية سطح العمل | |
| ٢٧ مفتاح ربط | |



الاختبار الصحيح لأداة السلطانية من العوامل المهمة أيضاً في هذه المرحلة. علاوة على ذلك، خلال هذا الكتاب اقتربنا أنساب الاستخدامات لكل أداة ومع الخبرة ستعزز في الأداة المناسبة لأداء المهمة المطلوبة على أكمل وجه.

عند الطهي، ستجدون أن الخفاقة المرنة في درجات الحرارة المرتفعة هي أفضل أداة يمكن استخدامها للحصول قوام رقيق كما هو الحال مع الصلصات والكريمات، في حين أن أداة التقليب هي الأفضل عند طهي أطعمة بحاجة إلى المحافظة على قوامها الصلب مثل اليخنات والأطعمة المقلية واليختات المتبللة وغيرها من الأطعمة التي لها نفس القوام. يوصي كتاب وصفات الطهي باستخدام الأدوات التي تعد الأفضل في كل وصفة وقد تجدون أيضاً أن تغيير الأدوات لمعالجة المكونات بطريقة مختلفة قد تمنحك نتائج أفضل أثناة تحضير الأطعمة.

أثناء الطهي وبعد مباشرة، ترتفع درجة حرارة السلطانية وواقي الرذاذ وأداة السلطانية - بنفس درجة الحرارة التي ستكون عليها المقلة العادي في حالة استخدامها. لذلك يرجى توثيق الحرارة عند لمس أي من هذه الأجزاء. من المهم أيضاً أن تذكر أن عملية الطهي سيتوقف عنها البخار والتكتيف لذلك يجب عليك توثيق الحرارة أثناء النظر إلى السلطانية أو عند رفع غطاء أنبوب إدخال المكونات أو رفع رأس جهاز شيف الطهي/الجهاز لمشاهدة السلطانية أو الوصول إليها. ينبغي عليك أيضاً تحذير الآخرين أثناء تشغيل الجهاز أو عندما يكون الجهاز ساخناً لكي يكونوا حرصين أيضاً. عند لمس أو إزالة الأجزاء الساخنة ننصح باستخدام قفازي الفرن وحمل السلطانية فقط باستخدام المقبضين المزودين. قد تجدون مفرش حماية سطح العمل مفيداً وذلك لحماية الأسطح الحساسة للحرارة.

عند تسخين السوائل أو أطعمة ذات محتوى مائي مرتفع، عادة ما تكون دقة قراءة درجات الحرارة +/- 5 درجات مئوية. تختلف دقة وتحكم عرض درجة الحرارة تبعاً لقوام المكونات الموجودة في السلطانية وحجم المكونات وتكرار التقليب وأداة السلطانية المستخدمة. مرة أخرى، هذه الطريقة مماثلة للطهي على موقـد، على سبيل المثال، في حالة وجود كمية كبيرة من الطعام في مقلة كبيرة يتم تسخينها بدون تقليبها بشكل كاف. سيكون الطعام ساخناً عند قاعدة المقلة أو حتى محروقاً في حين أن الطعام الموجود بالقرب من السطح سيكون أبرد كثيراً.

بالإضافة شاشة عرض درجة الحرارة، يحتوي الجهاز على مصباح أزرق صغير. يوضـع هذا المصباح لحين وصول الجهاز إلى درجة الحرارة المختارة، وبمجرد وصول الجهاز إلى درجة الحرارة المطلوبة يتوقف المصباح عن الويمض. ومع ذلك، يجب ملاحظة أنه عند إضافة مكونات أخرى إلى السلطانية سيبـدأ المصباح الأزرق في الويمض من جديد حيث تنخفض درجة حرارة المكونات الموجودة داخل السلطانية بفعل المكونات الباردة التي تمت إضافتها. كما ستلاحظين أن الضوء الثابت سيتحول إلى الويمض في حالة زيادة دورات الخلط.

سرعان ما ستجدون أن جهاز شيف الطهي من Kenwood سهل الاستخدام وسوف يساعد على تحضير الطعام يومياً بطريقة سهلة.

- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي تأكدي من تمايز مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 2004/1935/EC تاريخ ٢٧/٤/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى
اغسلي الأجزاء المسماو بغازها: راجعي قسم "العناية والتنظيف"، صفحة ٢١٢.

مقدمة

شكراً لشرائك جهاز تحضير الطعام شيف الطهي من Kenwood، نأمل أن تستمتعي باستدامه لسنوات عديدة.

تمتلك شركة Kenwood ما يقرب من ٦٠ عاماً من التجارب والخبرات في تطوير أجهزة تحضير الطعام وملحقاتها المتعددة. جهاز تحضير الطعام شيف الطهي من Kenwood شهير بأنه ليس مجرد خلاط لمكونات الطعام.

خلال تطوير جهاز شيف الطهي، انتقلنا بجميع إمكانات شيف الطهي المعروفة إلى مستوى آخر من خلال إدخال سخان حث مباشر تحت سلطانية الخلط. يمكنك الآن التمتع بجميع فوائد الخلط اليومية "داخل السلطانية الباردة" عند إعداد الكعك والحلويات والعجين، بالإضافة إلى ميزة إضافية وهي التسخين والطهي مباشرة داخل سلطانية الخلط. إمكانات وفرص بلا حدود.

جهاز تحضير الطعام شيف الطهي من Kenwood مع مجموعة ملحقاته الاختيارية هو حفنة نظام كامل لإعداد الطعام.

القوة وتنوع الاستخدامات من Kenwood.

ما هو أسلوب الطهي بالحث وما هي كيفية عمله؟

الطهي بالحث هو أسلوب طهي متقدم يعمل على أساس مبدأ الحث الكهرومغناطيسي، فعند مرور تيار كهربائي خلال ملف مصنوع من النحاس داخل منطقة الحث يتباين عن هذا التيار مجال كهرومغناطيسي، عند وضع سلطانية جهاز شيف الطهي في موضعها الصحيح تكتمل الدائرة من خلال طبقة من الصلب عديم الصدا موجودة في قاعدة السلطانية. وهذا دوره يتباين عنه قدرًا كبيرًا من الطاقة الحرارية التي تمر عبر محتويات السلطانية وبالتالي تعمل على تسخين مكونات الطعام.

الطهي بالحث هو أسلوب موفر للطاقة بشكل فعال للغاية حيث تتولد الطاقة الحرارية الناتجة عنه في منطقة قاعدة السلطانية فقط. وسائل التسخين الأخرى مثل المواقف الغازية تبدي ما يقرب من ٥٠٪ من الطاقة الحرارية حول جوانب المقلة (وعاء التسخين). في الواقع، تكون منطقة الطهي بالحث في جهاز شيف الطهي ساخنة أثناء وفور الانتهاء من الطهي بسبب الانتقال الحراري من محتويات السلطانية إليها. مما سبق تستنتج أن الطهي بالحث أسلوب فعال جداً وأمن ونظيف جداً.

وظيفة الطهي بواسطة جهاز شيف الطهي من Kenwood مشابهة لاستخدام المقلة على موقد غازى. تتمثل الميزة الإضافية في أن جهاز شيف الطهي سيقوم بتقليص مكونات الطعام وتنظيم درجة حرارة الطهي تلقائياً وفقاً لاحتياجات الخاصة بك على وجه الدقة ويترك لك حرية القيام بهما بأخرى بثقة داخل مطبخك.

يستخدم جهاز شيف الطهي تكنولوجيا التسخين بالحث والتي هي في غاية الكفاءة. بالمقارنة مع الطهي على الموقد الغازى أو الكهربائي، قد تجدين أن أرمنة الطهي قد انخفضت أو أنك تحتاجين إلى الطهي على درجات حرارة منخفضة. وينبغي أخذ هذا الجانب في الحسبان عند استخدام الجهاز للمرة الأولى أو عند تجربته مع وصفة جديدة. في حالة بدء الطهي على درجة حرارة مرتفعة تأكدي من متابعة الجهاز وخفض درجة الحرارة عند الحاجة للحد من حرق المكونات الغذائية والتصاقها في السلطانية تماماً كما لو كنت تستخدمين مقلة. بوجه عام، سيقوم جهاز شيف الطهي تلقائياً بتسخين مكونات الطعام إلى درجة الحرارة المطلوبة في أسرع وقت ممكن، ولذلك ليس من الضروري تحديد درجة حرارة أعلى من درجة الحرارة التي تحتاجينها من أجل تقليل زمن الطهي. في هذه المرحلة يجب أيضاً الانتباه إلى تكرار إعدادات التقطيب. عند الطهي على درجات حرارة مرتفعة قد تجدين أنه من الضروري تقليل المكونات باستمرار باستخدام إعداد التقطيب (١)، إعدادات التقطيب (٢) و(٣) مفيدة في الحفاظ على قوام الطعام أثناء فترات الطهي الطويلة على درجة حرارة منخفضة.

عربي

- قبل استخدام جهاز Kenwood الخاص بك
• اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
• اخلع كل مواد التغليف وأي ملصقات.

تعرف على جهاز تحضير الطعام شيف الطهي من Kenwood

سلامتك

ملاحظة هامة - بالنسبة لمستخدمي الأجهزة الطبية الإلكترونية المزروعة

- كما هو الحال مع كل منتجات التسخين بالحث، ينصح هذا الجهاز مجالات مغناطيسية قصيرة المدى. في حالة توافق 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.
- أوفقي تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الأدوات / الملحقات وفور الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أجزاء الجسم والمجوهرات والملابس الفضفاضة بعيداً عن الأجزاء المتحركة والملحقات المركبة.
- يحذر إدخال الأصابع وغيرها من الأجسام داخل الآلة المفضلة.
- يحذر ترك الجهاز مهملاً.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء"، صفحة 212.
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
- يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة في صفحة ٢٩ وفي حالة استخدام سخان الحث يحذر تجاوز السعة القصوى المحددة للتعبئة وهي ٣ لترات ويشار إلى سعة التعبئة القصوى بعلامة داخل السلطانية.
- عند استخدام ملحق ما، اقرئي تعليمات الأمان والاستخدام الواردة معه.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس الخلط الطاهي وتأمين الخليط الطاهي والأدوات والمخرج وسلك الكهرباء، قبل حمل الجهاز.
- يحذر ترك سلك الكهرباء متداخلاً في حالة وجود طفل فقد يتزرعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة "الموتور" أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- توخي الحذر عن التعامل مع أي جزء من الجهاز أو لمسه أثناء استخدام الجهاز في وضع الطهي أو فور الانتهاء من الطهي، وبصفة خاصة السلطانية وواقي الرذاذ والأدوات حيث تقلل هذه الأجزاء ساخنة لفترة طويلة بعد إيقاف تشغيل الجهاز. استخدمي القبضين لإزالة وحمل السلطانية.
- استخدمي قفازى الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة وأدوات الخلط الساخن.
- يظل الجانب السفلي السلطانية ساخناً لفترة طويلة بعد إيقاف التسخين. توخي الحذر عند التعامل مع السلطانية واستخدمي مفرش حماية سطح العمل عند وضع السلطانية على أسطح حساسة للحرارة.
- توخي الحذر من البخار المتصاعد عن السلطانية الخلط الطاهي الطاهي وخاصة عند فتح الغطاء العلوي الموجود في واقي الرذاذ أو عند رفع رأس الخلط الطاهي الطاهي.
- في حالة نقل مكونات الطعام الساخنة من الخلط الطاهي الطاهي إلى المسيل، اسمحي دائمًا للمكونات بأن تبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها داخل المسيل.
- استخدمي فقط السلطانية والأدوات المزروعة مع هذا الجهاز. يحذر استخدام السلطانية مع أي مصدر حراري آخر.
- يحذر تشغيل الجهاز في وضع الطهي عندما تكون السلطانية فارغة.
- يحذر إدخال أي جسم خلال فتحات التهوية.
- عند استخدام هذا الجهاز تأكدي دائمًا من وضعه بعيداً عن حافة سطح العمل. تأكدي من ترك مسافة ١٠ سم بين الجهاز والحوائط وتوخي من عدم انسداد فتحات التهوية. يحذر وضع الجهاز أسفل خزانة المطبخ المعلقة.
- التشغيل الصحيح والأمن لسخان الحث تأكدي من نظافة وجفاف قاعدة السلطانية ومستشعرات درجة الحرارة قبل الطهي.
- كما هو الحال مع جميع أجهزة الطهي بالحث، لا تضعي بطاقات الاتقان أو الوسائط الممعنطة أو المعدات الإلكترونية الحساسة بالقرب من الجهاز أثناء استخدامه.
- لا تستخدمي الجهاز للقلوي الشديد للمكونات الغذائية.
- تأكدي دائمًا ملئي الأطعمة تماماً قبل تناولها.
- ينبغي تناول الأطعمة بعد فترة وجية من الطهي أو تركها لتبرد بسرعة ثم تجميدها في أسرع وقت ممكن.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام لأطفال آشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبّتهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل **Kenwood** أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

KW00800146/2