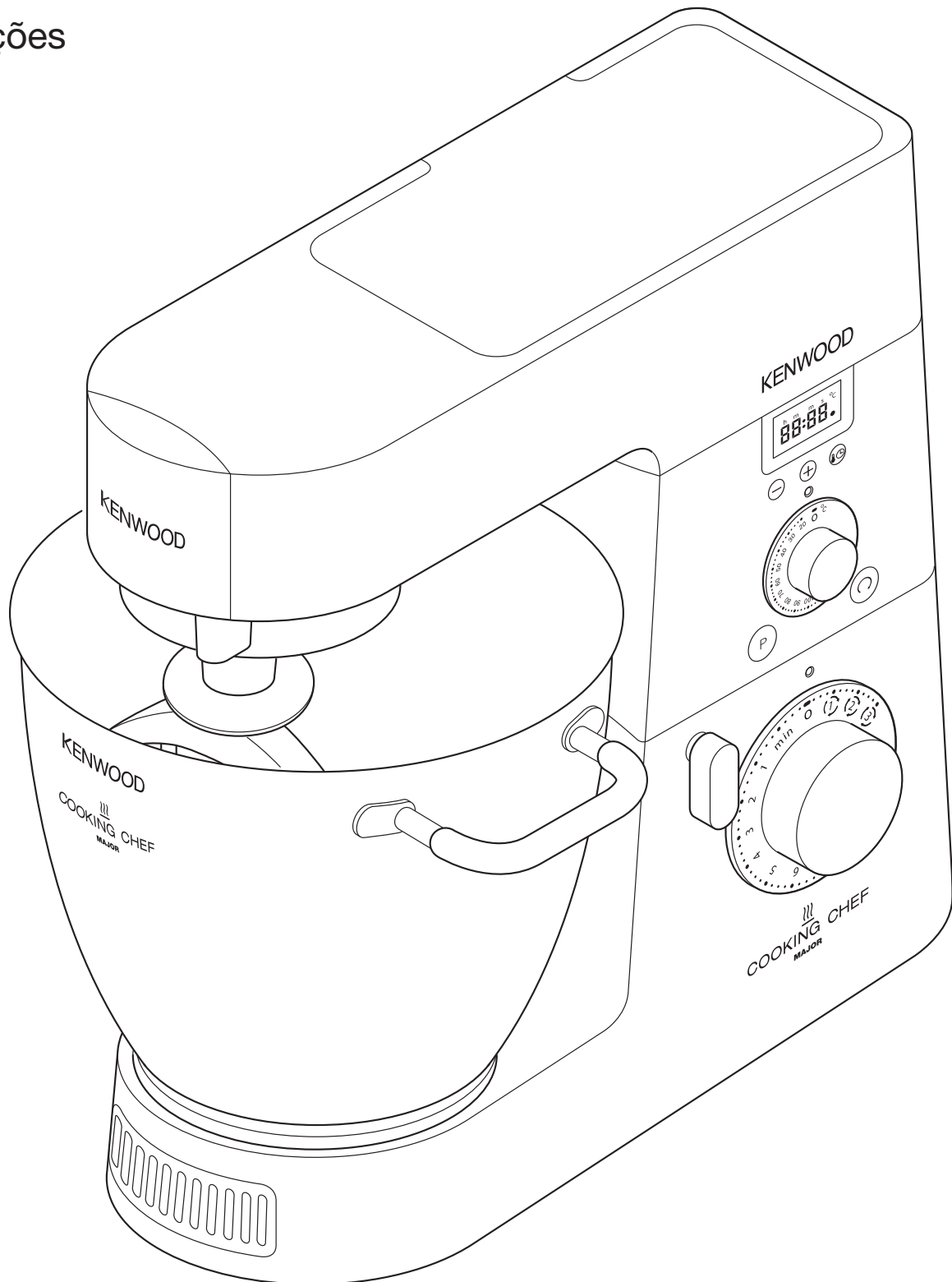


KENWOOD

KM080 series

instruções



antes de usar o acessório Kenwood

- **Por favor, leia todas as instruções relacionadas ao produto e guarde este manual para futura referência.**
- Remova completamente todas as embalagens.

conheça a Máquina de Cozinha por indução de calor Kenwood *Cooking Chef*

segurança

nota importante – implantes médicos eletrônicos

- Tal como todos os produtos de aquecimento por indução, este aparelho gera campos eletromagnéticos de curto alcance. Se algum usuário ou pessoa próxima fizer uso de um marcapasso ou de outros implantes ativos, ela deverá consultar um médico antes de utilizar este aparelho, para informar-se de alguma possível incompatibilidade e prevenir qualquer risco de saúde.
- Desligue o aparelho e retire-o da tomada antes de levantá-lo ou retirar qualquer acessório, depois de utilizar e antes de limpar.
- Mantenha os dedos, cabelos, jóias, roupas/tecidos e utensílios afastados das partes móveis e dos acessórios colocados.
- Nunca coloque os dedos, etc., na dobradiça.
- Nunca deixe o aparelho funcionando sem supervisão.
- Nunca utilize um aparelho danificado. Leve-o ao posto autorizado, ver “serviço de atendimento ao cliente”, página 14.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais do que um acessório ao mesmo tempo.
- Nunca exceda as capacidades máximas (vide página 12) e quando utilizar o aquecimento por indução; nunca exceda o nível máximo de preenchimento de 3 litros, como indicado no interior do recipiente.
- Quando utilizar um acessório leia as instruções de utilização e de segurança que acompanham o aparelho.
- Este aparelho é pesado, tenha cuidado quando levantá-lo. Certifique-se de que a parte superior do aparelho esteja presa e que o recipiente, acessórios, tampa das entradas e cabo também estejam seguros antes de levantar o aparelho.
- Nunca deixe o cabo elétrico pendurado de forma a que uma criança possa puxá-lo.
- Nunca deixe a base principal, o cabo elétrico ou o plugue receberem umidade.
- Tenha cuidado quando manusear ou tocar em qualquer parte do aparelho, quando este estiver sendo usado no modo de cozinhar ou após cozinhar, PARTICULARMENTE O RECIPIENTE, O PROTETOR CONTRA RESPINGO E OS ACESSÓRIOS, uma vez que eles continuam QUENTES muito tempo depois do aparelho ter sido desligado. Utilize as alças para remover e transportar o recipiente. Utilize luvas de forno quando manusear o recipiente quente ou acessórios de mistura que estejam quentes.
- A parte de baixo do recipiente continua quente muito tempo depois de o processo de aquecimento ter sido interrompido. Tenha cuidado quando manusear e utilizar o aparador térmico ao colocar o recipiente em superfícies sensíveis ao calor.
- Tenha cuidado com o vapor que sai do recipiente especialmente quando abrir a tampa do protetor anti-respingo ou quando levantar a cabeça do multi processador.
- Se você transferir alimentos quentes do multi processador para o liquidificador, sempre deixe os alimentos esfriarem até à temperatura ambiente, antes de colocá-los no liquidificador.
- Apenas utilize o recipiente e os acessórios fornecidos com o aparelho. Nunca utilize o recipiente em outra fonte de aquecimento.
- Nunca opere o aparelho no modo de cozinhar, com o recipiente vazio.
- Nunca insira nada através das aberturas.
- Quando utilizar este aparelho assegure-se de que este esteja em uma superfície lisa e afastado de qualquer extremidade. Assegure-se de que esteja pelo menos a mais de 10 cm das paredes e que as aberturas não estejam bloqueadas. Não posicione o aparelho embaixo do armário.
- Para utilizar de forma correta e segura o aparelho de cozinhar por indução, assegure-se de que a base do recipiente e os sensores de temperatura estejam limpos e secos, antes de começar a cozinhar.
- Assim como com todos os aparelhos de cozinhar por indução, não coloque cartões de crédito, aparelhos magnéticos ou equipamento eletrônico sensível, perto do aparelho quando este estiver funcionando.
- Não utilize este aparelho para fritura de alimentos por imersão.
- Assegure-se sempre de que os alimentos estejam completamente cozidos antes de consumi-los.
- Os alimentos devem ser consumidos pouco tempo depois do cozimento ou então serem cozidos de forma rápida e depois congelados o mais depressa possível.
- A capacidade máxima se baseia no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.
- Este aparelho não deverá ser utilizado por pessoas não capacitadas para fazê-lo, incluindo pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, a não ser com supervisão ou com treinamento sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Utilize o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza se o aparelho for utilizado de forma inadequada ou se estas instruções não forem respeitadas.

antes de ligar à rede elétrica

- Verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma da etiqueta mostrada na base da máquina.
- Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2004/108/EC da Comunidade Económica Europeia sobre Compatibilidade Eletromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contato com alimentos.

antes de utilizar pela primeira vez

Lave todos os componentes: ver “manutenção e limpeza” (página 14).

introdução

Obrigado por ter adquirido esta Máquina de Cozinha por indução de calor Kenwood *Cooking Chef*. Esperamos que você tenha o prazer de utilizá-lo por muitos anos.

A Kenwood tem quase 60 anos de experiência e especialização no desenvolvimento de nossas batedeiras/processadores e na grande variedade de acessórios. As batedeiras e processadores Kenwood *Chef Kitchen* são famosos por serem muito mais que simples misturadores de alimentos.

No desenvolvimento da Máquina de Cozinha *Cooking Chef* levamos a muito conhecida versatilidade da *Chef* um passo mais à frente ao integrar um Cozimento por Indução, diretamente na parte inferior do recipiente de mistura. Você pode agora desfrutar de todos os benefícios de uma mistura planetária cotidiana em “recipiente frio”, quando preparar bolos, confeitaria e massas para pães, favoritos, mais a vantagem suplementar de aquecer e cozinhar diretamente no recipiente, combinada com um misturador planetário. As possibilidades são infinitas.

A Máquina de Cozinha Kenwood *Cooking Chef* com seu leque de acessórios opcionais é um verdadeiro sistema completo de preparação de alimentos.

Forte, Confiável, Versátil, Kenwood.

O que é o Cozimento por Indução e como funciona?

O cozimento por indução é um método avançado de cozimento que emprega os princípios da indução eletromagnética. Quando uma corrente elétrica é passada através de uma resistência em cima da região de cozimento por indução, cria-se um campo eletromagnético. Quando o recipiente da *Cooking Chef* é colocado, o circuito é completado através de uma camada de aço inoxidável que se encontra na base do recipiente. Isto cria uma grande quantidade de energia térmica que passa através dos componentes do recipiente, aquecendo assim os alimentos.

O cozimento por indução tem uma elevada eficácia energética porque apenas produz calor na base do recipiente. Outros métodos de aquecimento tais como os fogões a gás desperdiçam quase 50% da energia calorífica pelas laterais da panela. Na verdade, a área de cozimento por indução da *Cooking Chef* tem calor apenas durante e imediatamente após o cozimento porque o calor é reabsorvido pelos componentes do recipiente. Tudo isto significa que o cozimento por indução é muito eficiente, seguro e limpo.

A funcionalidade de cozimento da Kenwood *Cooking Chef* é similar à utilização de uma panela no fogão. A vantagem adicional é que a *Chef* mistura automaticamente os alimentos e regula a temperatura de cozimento de acordo com as exigências específicas, deixando-a livre para, com toda confiança, poder desempenhar tranquilamente outras tarefas na cozinha.

A *Cooking Chef* utiliza tecnologia de aquecimento por indução que é extremamente eficiente. Quando comparada a cozinhar em um fogão a gás ou elétrico, pode-se comprovar que os tempos de cozimento são reduzidos ou que consegue-se cozinhar a uma temperatura mais baixa. Este fato deve ser levado em consideração quando se utilizar o aparelho pela primeira vez ou quando experimentar uma nova receita. Certifique-se de que, quando começar a cozinhar a uma temperatura alta, supervise e reduza o aquecimento sempre que necessário para impedir que os alimentos queimem e/ou grudem no recipiente, tal como fariam em uma panela. Normalmente, a *Cooking Chef* aquecerá automaticamente os alimentos na temperatura que você desejar e no mais curto espaço de tempo. Não é, portanto necessário estabelecer uma temperatura mais alta para reduzir o tempo de cozimento. Nesta altura você deve também estar atenta à frequência da regulação para misturar os alimentos. Quando cozinhar à temperaturas altas, você pode precisar misturar constantemente utilizando o mecanismo de misturar os alimentos (1). A regulação para misturar (2) e (3) são úteis para manter a consistência dos alimentos durante longos períodos de cozimento em fogo baixo.

A seleção do acessório correto para o recipiente é também importante nesta etapa. Mais à frente neste livro sugerimos as utilizações mais apropriadas para cada acessório e com experiência você vai aprender rapidamente qual o melhor para cada tarefa. Quando cozinhar você vai ver que o batedor flexível para temperatura alta é o melhor para obter uma consistência macia para molhos e cremes, enquanto o batedor para misturar é melhor quando cozinhar alimentos que precisam manter uma consistência mais sólida, tais como os guisados, ensopados, etc. O nosso livro de receitas recomenda as melhores ferramentas para cada receita, e você pode também descobrir que mudar o acessório para os diferentes processos durante a preparação das refeições vai proporcionar-lhe melhores resultados.

Durante o cozimento e imediatamente depois, o recipiente, o protetor anti-respingo e o acessório dentro do recipiente, ficarão quentes – tal como a panela ficaria. Tenha por favor, cuidado quando tocar em qualquer um destes objetos. É importante lembrar que o processo de cozimento vai gerar vapor e condensação, devendo-se, portanto ter cuidado quando olhar para o interior do recipiente, quando levantar a tampa com o bocal de alimentos ou a cabeça da Cooking Chef para ver ou abrir o recipiente. Deve-se avisar outras pessoas que estejam por perto, para que também tenham cuidado quando a máquina estiver trabalhando ou quente. Quando tocar ou retirar componentes da máquina, é aconselhável utilizar luvas apropriadas para forno e transportar o recipiente sempre pelas alças. Você vai notar que o aparador térmico é muito útil para proteger superfícies sensíveis ao calor.

Quando aquecer líquidos ou alimentos com grande quantidade de água, a exatidão da leitura da temperatura encontra-se normalmente entre +/- 5°C. A exatidão do visor e do controle de temperatura vai variar dependendo da consistência e do volume do conteúdo do recipiente, da frequência de misturar e do acessório do recipiente que está usando. Mais uma vez, isto é idêntico a cozinhar em um fogão, por exemplo, quando uma grande quantidade de alimentos é aquecida em uma panela grande, mas não é misturada de forma sistemática. Os alimentos estarão quentes na base da panela ou mesmo queimando, enquanto os alimentos mais próximos à superfície estarão mais frios.

Adicionalmente ao visor da temperatura, a máquina possui um pequeno LED azul. Este pisca até a máquina atingir a temperatura selecionada. Quando a temperatura requerida é atingida, a luz para de piscar. Contudo, tenha atenção quando adicionar mais alimentos ao recipiente, o LED azul volta a piscar, uma vez que a temperatura no interior do recipiente será reduzida por causa dos ingredientes frios. Você vai notar também que a luz estática começa a piscar se aumentar a frequência de misturar.

Você descobrirá rapidamente que a Kenwood Cooking Chef é simples de utilizar e que vai ajudá-la a preparar de forma fácil as refeições do dia-a-dia.

conhecendo a Máquina de Cozinha - Kenwood Cooking Chef

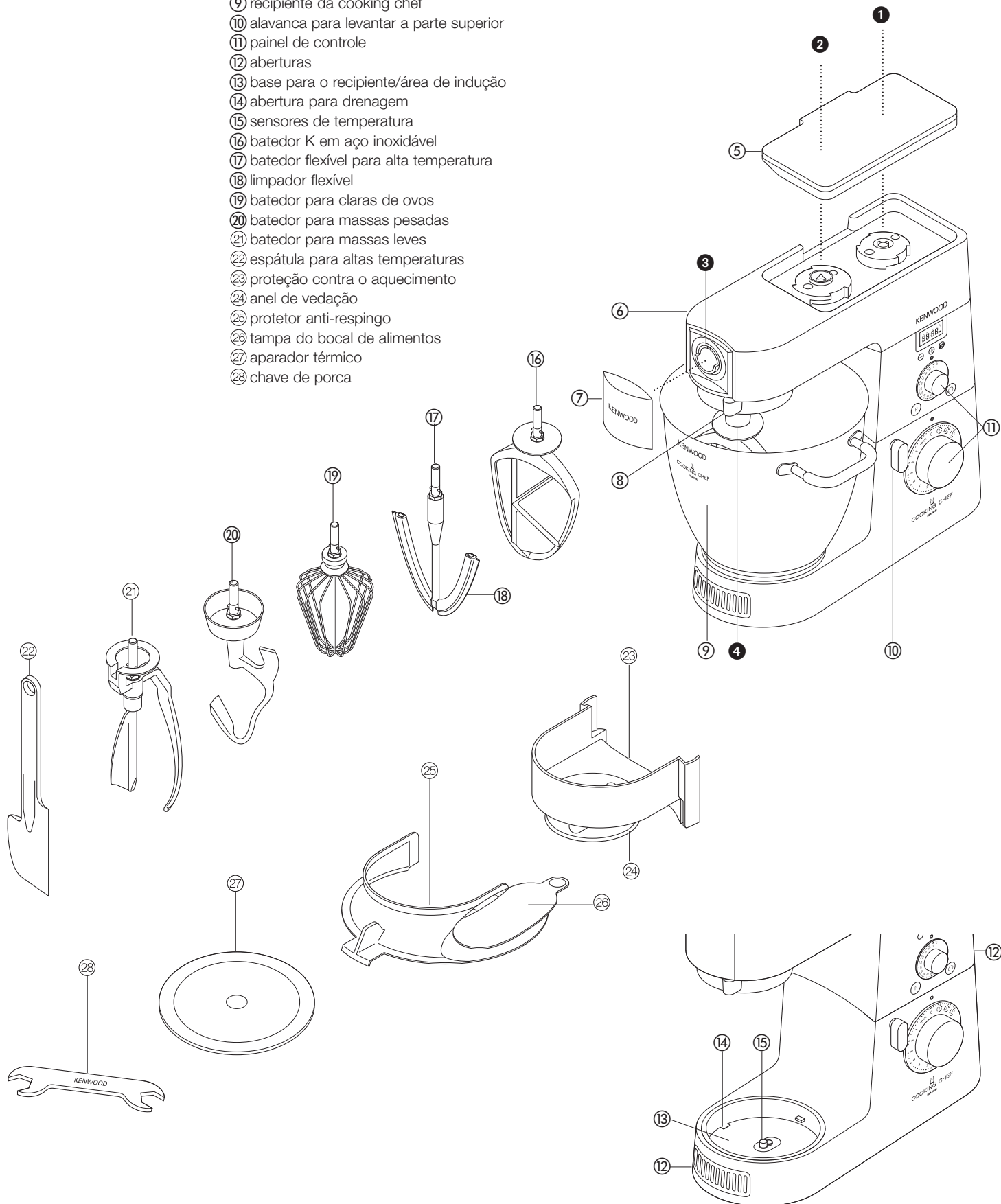
acessório entradas

- 1 entrada de alta velocidade
- 2 entrada de média velocidade
- 3 entrada de baixa velocidade
- 4 encaixe para acessório

o multiprocessador

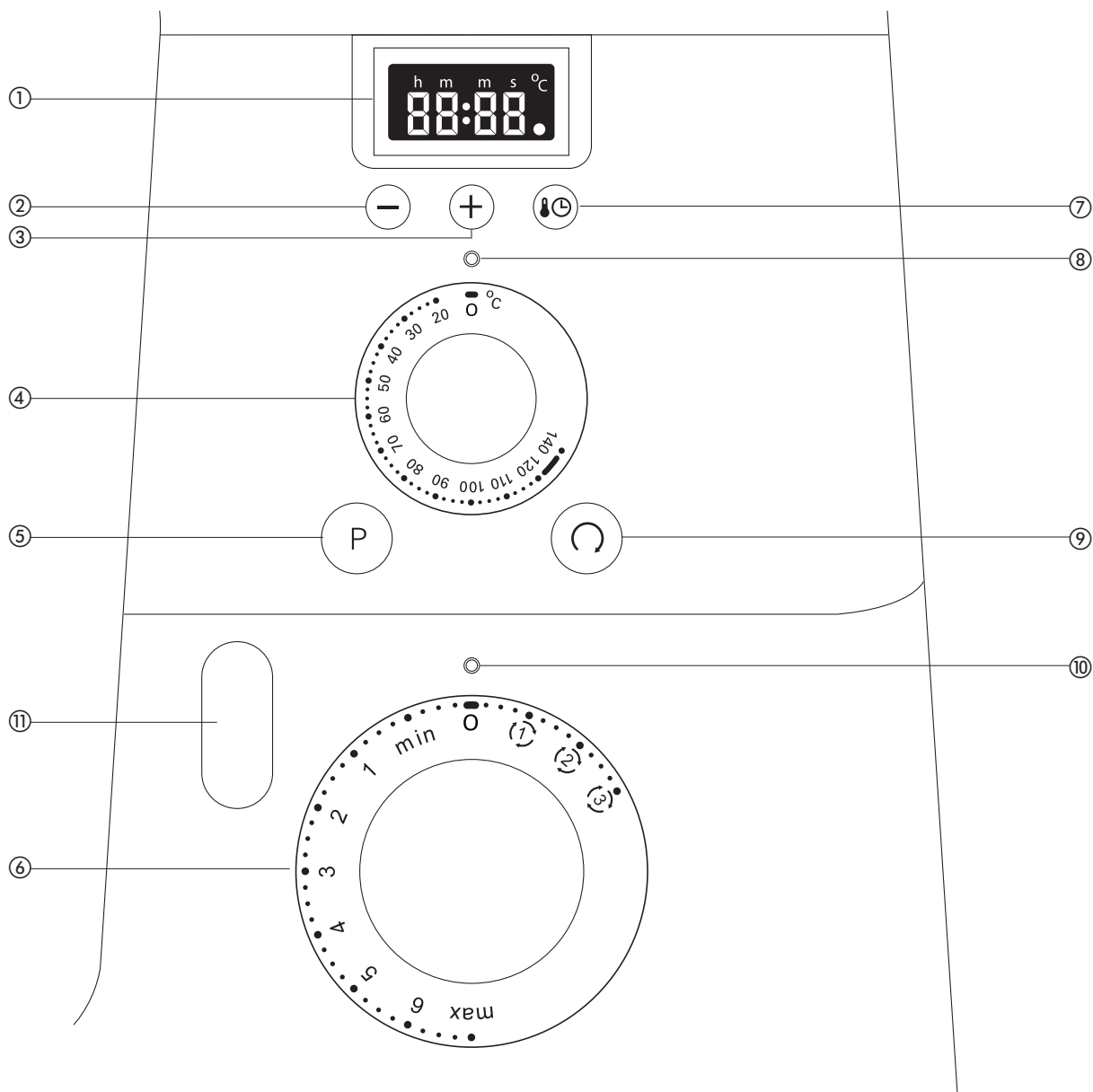
- 5 tampa do multi processador das entradas de velocidade alta/média

- 6 parte superior da máquina de cozinha
- 7 tampa da entrada de baixa velocidade
- 8 alavanca da entrada de baixa velocidade
- 9 recipiente da cooking chef
- 10 alavanca para levantar a parte superior
- 11 painel de controle
- 12 aberturas
- 13 base para o recipiente/área de indução
- 14 abertura para drenagem
- 15 sensores de temperatura
- 16 batedor K em aço inoxidável
- 17 batedor flexível para alta temperatura
- 18 limpador flexível
- 19 batedor para claras de ovos
- 20 batedor para massas pesadas
- 21 batedor para massas leves
- 22 espátula para altas temperaturas
- 23 proteção contra o aquecimento
- 24 anel de vedação
- 25 protetor anti-respingo
- 26 tampa do bocal de alimentos
- 27 aparador térmico
- 28 chave de porca



painel de controle

- ① timer/visor de temperatura
- ② botão timer de diminuição de tempo
- ③ botão timer de aumento de tempo
- ④ controle de temperatura
- ⑤ botão pulsar/alta velocidade, botão para bater à alta temperatura
- ⑥ controle de velocidade
- ⑦ timer/botão controle de temperatura
- ⑧ luz indicadora de temperatura
- ⑨ botão de misturar ingredientes
- ⑩ luz indicadora de controle de velocidade
- ⑪ alavanca para levantar a cabeça



ajustando a altura dos acessórios

Consulte por favor, a pág. 8 sobre como montar o multiprocessador

batedor, batedor K em aço inoxidável, batedor para massas leves

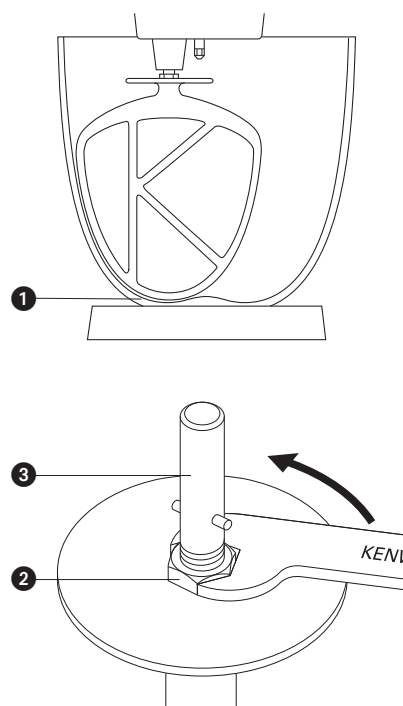
Para um melhor desempenho o batedor, o batedor K e o batedor para massas leves devem **quase** tocar o fundo do recipiente ❶. Se necessário ajuste a altura do acessório utilizando a chave de porca.

Proceda da seguinte forma:

- 1 Desligue o plugue da tomada.
- 2 Levante a cabeça do multi processador e insira o batedor, o batedor K ou o batedor para massas leves.
- 3 Baixe a cabeça do multiprocessador. Se a folga precisar ser reajustada, levante a cabeça do multiprocessador e retire o acessório.
- 4 Utilizando a chave de porca fornecida solte um pouco a porca ❷ para reajustar suficientemente o eixo ❸. Para baixar o acessório mais para o fundo do recipiente, gire o eixo no sentido anti-horário. Para levantar o acessório de forma que este não toque no fundo do recipiente gire o eixo no sentido horário.
- 5 Aperte novamente a porca.
- 6 Coloque o acessório no multiprocessador e baixe-lhe a cabeça. (Confirme a posição, ver pontos acima).
- 7 Repita os passos anteriores até que o acessório esteja na posição correta. Uma vez conseguida a posição correta, aperte a porca de forma segura.

batedor flexível para alta temperatura – este acessório deverá estar quase tocando o fundo da tigela.

batedor para clara de ovos – este acessório é fixo de fábrica e não precisa de ajuste.



inserindo e utilizando o protetor anti-respingo

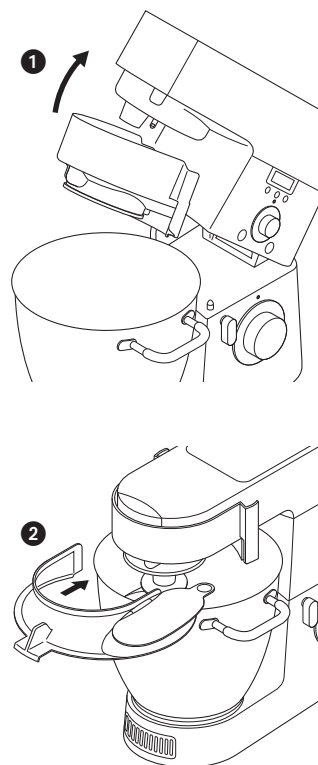
A montagem do protetor anti-respingo é constituída de duas peças: a proteção contra o aquecimento e o protetor anti-respingo.

A proteção contra o aquecimento deve ser colocada durante a operação de preparação da refeição, caso contrário o processador não funciona, sendo mostrado o código de erro E:03. A proteção contra o aquecimento serve para proteger a cabeça do multiprocessador contra o vapor produzido durante o processo de cozimento.

Se necessário, tanto a proteção contra o aquecimento como o protetor anti-respingo podem ser inseridos para manter os ingredientes no recipiente, ex. quando misturar ingredientes leves como farinha e açúcar em pó, ou quando cozinhar alimentos cuja umidade precisa ser retida no recipiente. O protetor anti-respingo não deve ser colocado no recipiente exceto quando utilizado em conjunto com a proteção contra o aquecimento.

- 1 Levante a cabeça do multiprocessador até prender.
 - 2 Empurre a proteção contra o aquecimento para cima na direção da parte de baixo da cabeça do multiprocessador ❶ até fixar totalmente. Nunca se deve usar a proteção contra o aquecimento sem o anel de vedação estar corretamente colocado.
 - 3 Coloque o recipiente na base.
 - 4 Baixe a cabeça do multiprocessador.
 - 5 Coloque o protetor anti-respingo na borda do recipiente e empurre-o para frente até fixar completamente ❷.
- Enquanto o aparelho mistura, você pode adicionar ingredientes diretamente ao recipiente através do bocal de alimentos.
- 6 Para remover o protetor puxe-o simplesmente no sentido contrário ao aparelho.
 - 7 Para remover a proteção contra o aquecimento levante a cabeça do multi processador até prender. Remova o acessório, depois puxe a proteção contra o aquecimento para baixo na direção contrária à parte inferior da cabeça do multi processador.

Nota: Coloque ou remova o protetor apenas quando a cabeça do multi processador estiver na posição presa.



o multi processador

acessórios de bater e misturar e algumas de suas utilizações

- | | |
|--|--|
| batedor K | • Para fazer bolos, biscoitos, massa de pastelaria, glacê, recheios, éclairs e purê de batata. |
| batedor para claras de ovos | • Para ovos, creme de leite, massas para crepes, pães-de-ló sem gordura, suspiros, tortas/bolos de queijo, mousses, suflês. Não utilize o batedor para misturas pesadas (ex. bater creme de leite fresco com açúcar) – pode danificá-la. |
| batedor para massas pesadas | • Apenas para misturas com fermento/levedura. |
| batedor flexível para alta temperatura | • Apropriado para muitas operações de cozimento, em particular creme de ovos ou leite-creme, ovos mexidos e molhos. Ideal raspar misturas, tanto quentes como frias, dos lados do recipiente durante a mistura. É também apropriado para vegetais refogados. |
| batedor para massas leves | • Apropriado para usar durante o cozimento mantendo a consistência dos alimentos, ex. frangos, peixes, vegetais e frutas. |

usando o multi processador

Antes de utilizar o processador assegure-se de que os controles de temperatura e de velocidade estejam nas posições “O” de desligado.

- 1 Gire a alavanca para levantar a cabeça no sentido horário ❶ e levante a cabeça do multiprocessador até prender.
- 2 Posicione o acessório no encaixe, colocando o eixo na ranhura e depois gire para prender na posição ❷.

batedor para massas leves – para colocar o batedor, insira o eixo no encaixe, alinhando ao mesmo tempo a ranhura com o pino saliente do lado e na parte inferior da cabeça do multi processador. Segure na pá e gire para que o pino se posicione por debaixo da ranhura, depois empurre e gire para prender na posição ❸.

- 3 Coloque o recipiente na base – empurre para baixo e gire no sentido horário ❹.

- 4 Para abaixar a cabeça do multi processador, levante-a ligeiramente, depois gire a alavanca de levantar a cabeça, no sentido horário. Abaixar para prender na posição.

- remover um acessório • Repita no sentido contrário o passo 2 descrito antes. (Utilize sempre luvas de forno para remover os acessórios após o cozimento).

- 5 Ligue o multi processador à tomada elétrica. As luzes indicadoras de velocidade e temperatura logo acenderão. O visor irá aparecer **88:88** e depois ficar vazio deixando a luz indicadora acesa ☐.
- 6 Gire o controle de velocidade para o parâmetro desejado (ver pág. 9 para recomendações), o multi processador começará a funcionar e a luz indicadora do controle de velocidade irá piscar. O timer fará a contagem com intervalos de 1 segundo. A velocidade pode ser mudada a qualquer momento enquanto o multi processador estiver funcionando.
- 7 Pare o multiprocessador girando o controle de velocidade para a posição “O” de desligado.

Importante – Se a qualquer momento a cabeça do multi processador for levantada enquanto trabalha, ele parará automaticamente e produzirá um bip, e não reiniciará quando a cabeça for baixada. Ponha o controle de velocidade na posição “O” de desligado e depois selecione a velocidade desejada.

botão pulsar

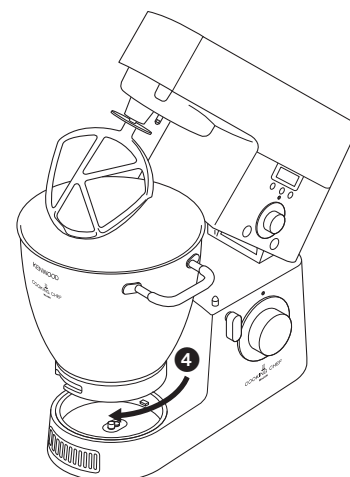
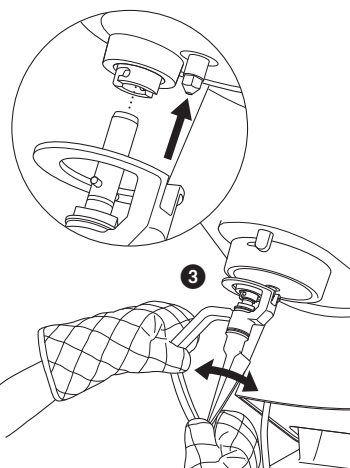
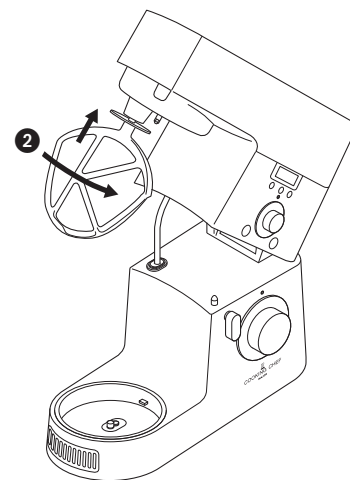
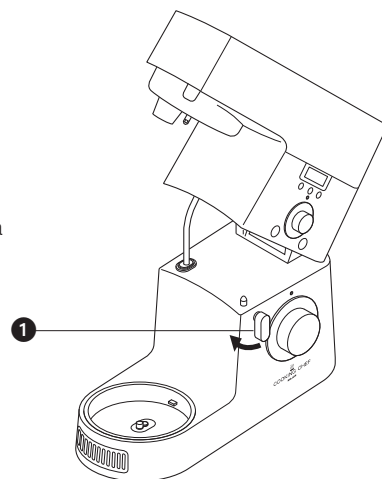
O botão pulsar só pode ser usado quando o controle de velocidade estiver na posição “O” de desligado.

Para selecionar a função pulsar, aperte o botão pulsar **P** e o multi processador trabalhará à velocidade máxima enquanto o botão for mantido nesta posição. Se o conteúdo do recipiente estiver acima dos 60°C, a velocidade vai aumentando gradualmente. Este processo vai ser acompanhado de um bip e as luzes indicadoras de velocidade e temperatura piscarão com rapidez.

botão de misturar ingredientes

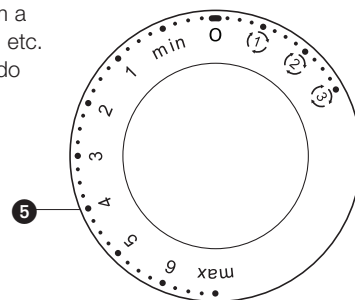
Pressione o botão de misturar ingredientes **M** e o multi processador irá trabalhar automaticamente na velocidade mínima.

Nota: Se o botão de misturar ingredientes for pressionado enquanto o motor estiver funcionando, este vai realizar a função normal de mistura até você soltar o botão. Depois volte à velocidade selecionada.



controle de velocidade ⑤

As seguintes velocidades são apenas indicativas e variam de acordo com a quantidade e temperatura dos ingredientes que estão sendo misturados, etc. Gire o controle de velocidade no sentido horário para obter velocidades do “Mín.” até ao “Máx.”.



batedor K • **bater gordura e açúcar** inicie em “Mín.”, aumentando gradualmente até à velocidade “Máx.”.

• **bater ovos em misturas cremosas** 4 – “Máx.”.

• **bater farinha, fruta, etc.** “Mín.” - 1

• **tudo de uma só vez** inicie em velocidade “Mín.” aumentando gradualmente até ao “Máx.”.

• **misturar gordura em farinha** “Mín.” - 2.

batedor flexível para alta temperatura • **bater gordura e açúcar** inicie em “Mín.”, aumentando gradualmente até 3.

• **raspar misturas, tanto quentes como frias, dos lados do recipiente** inicie em “Mín.” aumentando gradualmente até 3.

• **refogar vegetais, misturar risoto e polenta, etc.,** utilize ①.

batedor para claras de ovos • Gradualmente aumente até ao “Máx.”.

batedor para massas pesadas • Comece em “Mín.”, aumente gradualmente até 1.

batedor para massas leves • Use só com as regulações para misturar ①, ②, ③.

regulações para misturar

Para selecionar uma regulação para misturar os alimentos gire o controle de velocidade no sentido anti-horário. Estas regulações são as mais apropriadas quando o multi processador é utilizado em modo de cozinhar. Note por favor, que para utilizar as velocidades de misturar, todas as tampas das entradas devem estar colocadas.

① - Use esta regulação quando precisar manter uma velocidade lenta e constante, ex. misturar molhos.

② - Quando o controle de velocidade está regulado nesta posição, o multi processador funciona intermitentemente em uma velocidade lenta a cada 5 segundos durante 2 voltas.

③ - Quando o controle de velocidade está regulado nesta posição, o multi processador funciona intermitentemente em uma velocidade lenta a cada 30 segundos, sendo esta regulação apropriada para misturar ensopados, etc.

Volte a pôr o controle de velocidade na posição “O” de desligado para parar a operação.

Nota:

- Sempre que uma velocidade é selecionada, a luz indicadora de velocidade, pisca.

usando o processador para cozinhar alimentos

IMPORTANTE

- Assegure-se de que a área de indução, os sensores de temperatura e a superfície externa da base do recipiente estejam limpos e secos, antes de começar a cozinhar. Caso contrário, o sensor será afetado, resultando em um desempenho fraco do aparelho.
- Certifique-se de que todas as tampas que cobrem as entradas, incluindo a proteção contra o aquecimento, estejam bem colocadas. Caso contrário, a função de aquecimento não irá funcionar.
- Utilize sempre luvas de forno para remover o recipiente e os acessórios após cozinhar.

1 Monte o multi processador seguindo as instruções da pág. 8.

2 Gire o controle de temperatura até a temperatura exigida.

- O aquecimento não começa exceto quando uma velocidade é selecionada.

3 Gire o controle de velocidade até a velocidade desejada, o que ligará o motor e o aquecimento. Ambos os indicadores de luz piscam.

4 Uma vez atingida a temperatura requerida, a luz indicadora de temperatura irá manter-se sempre acesa. Contudo, enquanto você cozinha, a luz começa a piscar se a temperatura muda, indicando que o multi processador está tentando manter a temperatura estabelecida (leia, por favor, a introdução na pág. 3).

- Se a temperatura do recipiente exceder 60°C, por razões de segurança a velocidade é automaticamente limitada, mesmo se tiver selecionado uma velocidade alta. A velocidade não aumentará automaticamente quando a temperatura abaixar dos 60°C. O controle de velocidade deve ser primeiro desligado e depois selecionado novamente na velocidade desejada.

Nota: Cada vez que o botão de controle do timer/temperatura for pressionado, o visor alternará entre o visor do timer e o da temperatura do conteúdo do recipiente.

5 Para parar ou pausar a mistura ou o processo de aquecimento, gire o controle de velocidade para a posição “O” de desligado. Para retomar a operação selecione uma velocidade.

dicas

- **Algumas receitas, em particular aquelas com alto teor de água, não conseguirão atingir uma temperatura acima dos 100°C (temperatura do ponto de ebulição da água).**
- Quando adicionar ingredientes ao recipiente enquanto cozinha, selecione uma velocidade mais lenta e adicione os ingredientes de forma uniforme e lenta.
- Para aquecer molhos rapidamente use continuamente a regulação para misturar (1) .
- Pode verificar que a mudança de acessório para os diferentes processos de preparação das refeições, lhe trará melhores resultados, por ex.: use o batedor flexível para alta temperatura para fritar vegetais e o batedor para massas leves para cozinhar pedaços de carne ou aves.
- Se usar o protetor anti-respingo enquanto cozinha, retire-o sempre antes de levantar a cabeça do aparelho. Cuidado com a condensação que se forma no protetor e na proteção.
- Quando levantar a cabeça do multi processador faça-o lentamente para permitir que o líquido que se encontra na parte inferior da proteção escorra para o recipiente.
- Estão disponíveis três funções de misturar, o que lhe permite selecionar a quantidade apropriada de vezes que quer misturar, em cada receita. Algumas receitas precisam ser misturadas constantemente para impedir que os ingredientes grudem no fundo do recipiente, enquanto outras receitas se beneficiarão mais se forem misturadas ocasionalmente, para manterem a consistência dos alimentos.
- Para um desempenho ótimo, ajuste a altura do acessório, ver pág. 7.
- O tempo máximo de cozimento é de 3 horas, após o qual o multi processador desliga-se automaticamente.
- É possível aquecer comida sem que nenhum acessório esteja colocado. Contudo deve ser selecionada uma velocidade. Isto pode ser vantajoso quando se for derreter alimentos, como por exemplo, manteiga ou chocolate.
- Cada vez que o botão de controle do timer/temperatura for pressionado, o visor alternará entre o visor do timer e o da temperatura atingida neste momento.
- Pode ouvir-se um som agudo quando o aparelho estiver funcionando. Isto é normal.

Alta velocidade, controle para bater em alta temperatura

Para bater a uma velocidade alta e temperatura acima dos 60°C, gire o controle de velocidade para a velocidade desejada e depois mantenha pressionado o botão pulsar. Este processo será acompanhado de um bip e as luzes indicadoras de velocidade e temperatura piscarão com rapidez. A velocidade de misturar vai aumentando lentamente até à velocidade selecionada. Repita o procedimento para aumentar mais a velocidade. Pode-se reduzir a velocidade de misturar ou desligar o multi processador normalmente.

Esta função SÓ pode ser utilizada com o batedor. Não se deve exceder a capacidade máxima de 3 litros e deve assegurar-se de que o protetor esteja colocado. A máquina não deve trabalhar sem supervisão.

depois de cozinhar

- Tenha cuidado quando manusear ou tocar em qualquer parte do multi processador, quando este está sendo usado em modo de cozinhar ou após cozinhar, PARTICULARMENTE O RECIPIENTE, O PROTETOR ANTI-RESPINGO E OS ACESSÓRIOS, uma vez que eles continuam QUENTES muito tempo depois do aparelho ter sido desligado. Utilize as alças para remover e transportar o recipiente. Utilize luvas para forno quando manusear o recipiente quente ou acessórios de mistura que estejam quentes.
- A parte de baixo do recipiente continua quente muito tempo depois do aquecimento ter sido parado. Tenha cuidado quando manusear e utilizar o aparador térmico fornecido para proteger superfícies sensíveis ao calor.

visor

Para a sua segurança o multi processador foi fabricado com 5 sensores independentes de segurança, que funcionam quando se utiliza o modo de cozinhar. Se o multi processador é ligado e o sensor de segurança é ativado, o visor do timer/temperatura mostrará uma mensagem de erro, ex. 'E:01'. Isto será acompanhado de um bip e o multi processador não funcionará. Confirme as seguintes mensagens de erro:

Mensagem de Erro	Descrição	Solução
E:01	A cabeça da máquina está levantada. Quando a cabeça está levantada, o sensor de segurança desliga o motor e o aquecimento. Quando a cabeça está levantada, se o controle de velocidade for configurado em qualquer velocidade que não seja a posição 'O' de desligado, esta mensagem é mostrada e o motor não liga.	Baixe a cabeça do multiprocessador. Ponha o controle de velocidade na posição "O" de desligado e depois selecione a velocidade desejada.
E:02	O recipiente da Cooking Chef não está colocado. A função de aquecimento só funciona se o recipiente de cozinhar estiver sendo usado. Este recipiente também deve estar bem colocado. Os sensores de segurança detectarão um recipiente errado ou mal colocado.	Assegure-se de que esteja utilizando o recipiente da Cooking Chef. Verifique se o recipiente está colocado corretamente. Ponha o controle de velocidade na posição "O" e depois selecione a velocidade desejada.
E:03	A proteção contra o aquecimento não está colocada. A função de aquecimento será desligada se a proteção contra o aquecimento não estiver corretamente colocada.	Verifique se a proteção do aquecimento está corretamente colocada. Ponha o controle de velocidade na posição "O" e depois selecione a velocidade desejada.
E:04	As tampas da entrada de baixa velocidade e de alta/média velocidades, não estão colocadas. Estas tampas têm sensores de segurança. Se as tampas não estiverem colocadas corretamente, o aquecimento será desligado e se as funções de misturar estiverem selecionadas, o motor irá trabalhar continuamente. As velocidades de misturar de Mín. a Máx. irão trabalhar continuamente.	Verifique se todas as tampas estão corretamente colocadas. Ponha o controle de velocidade na posição "O" e depois selecione a velocidade desejada.
E:09	Problema com o sensor de temperatura. Se o controle de aquecimento detecta que a temperatura do recipiente é superior à desejada durante uma utilização normal, o motor e o aquecimento desligam-se automaticamente.	Ponha o controle de velocidade na posição "O", retire o plugue da tomada e deixe esfriar. Verifique se os sensores da base do recipiente e da temperatura estão limpos. Conecte novamente o plugue à tomada e ligue normalmente.
E:10	Motor com sobrecarga/sobreaquecido. Nota: A potencia disponível para o motor é reduzida quando o aquecimento estiver funcionando.	Gire o controle de velocidade para a posição "O" e desligue o plugue da tomada. Remova qualquer obstrução que leve o motor a perder velocidade e se necessário reduza a quantidade de ingredientes que está processando. Assegure-se de que todas as aberturas estejam desobstruídas. Conecte o plugue à tomada e ligue ON (liga).

Se estes ou qualquer outro código de erro continuar aparecendo no visor, contate o Atendimento ao Cliente da Kenwood.

usando o timer em contagem regressiva

O timer pode ser usado quer no modo de cozinhar quer no modo de não-cozinhar. Se você não selecionar uma contagem regressiva, o timer contará automaticamente para frente em intervalos de 1 segundo enquanto o multi processador estiver funcionando. O tempo máximo de funcionamento é de 3 horas.

- 1 Conecte o plugue do multiprocessador na tomada. O visor irá aparecer brevemente **88:88** e depois limpa-se deixando a luz indicadora acesa .
- 2 Pressione o botão “+” ou “-”, aparecerá no visor “0:00”.
- 3 Pressione o botão “+” ou “-” até o tempo desejado aparecer no visor. O timer fará a contagem com intervalos de 5 segundos. Se o botão for pressionado continuamente, os números mudam mais rapidamente conforme o tempo que estiver pressionando. Você pode programar o timer por no máximo de 3 horas.
Nota: Se o botão “+” é pressionado, quando o timer já está em “3:00”, o tempo mostrado no visor muda para “0:00”. Se o botão “-” é pressionado, quando o timer já está em “0:00”, o tempo mostrado no visor muda para “3:00”.
- 4 Gire o controle de velocidade para a velocidade desejada, o multi processador irá iniciar e o timer contará de trás para frente a cada 1 segundo.
 - Pode pausar o multi processador a qualquer momento, girando o controle de velocidade para a posição “O” de desligado. Isto também vai pausar o timer. O timer continuará a contagem decrescente quando o multi processador for reiniciado.
- 5 O processo de mistura parará automaticamente quando decorrer o tempo total e emitirá bips durante 3 segundos. O visor irá piscar durante 5 segundos e depois limpar-se mostrando o indicador .

reiniciando o timer

- 1 Ponha o timer no zero, pressionando ao mesmo tempo os botões “+” e “-” (o controle de velocidade deve estar na posição “O” de desligado).
 - Se a máquina estiver inativa durante 10 minutos, o visor LCD e a luz de fundo entrarão em “modo de repouso” e todas as mensagens do visor irão sumir. Se qualquer botão ou o botão de comando for ativado, o visor retoma à forma anterior.

capacidades máximas

massa para tortas	• Farinha: 910 g.
massa com fermento seco	• Farinha: 1,2 kg.
	• Peso total: 2,1 kg.
massa com ferment fresco	• Farinha: 2,6 kg.
	• Peso total: 5 kg.
mistura para bolo de fruta	• Peso total: 4,55 kg.
claras em neve	• 16
modo de cozedura	• 3 litros

- dicas gerais
- Pare de misturar e raspe freqüentemente o recipiente por dentro com a espátula.
 - Os ovos misturam melhor se estiverem em temperatura ambiente.
 - Antes de bater as claras de ovos, certifique-se de que não exista gordura ou gema de ovo no batedor ou no recipiente.
 - Use ingredientes frios para a massa exceto se a receita disser o contrário.

indicações para fazer pão

- importante
- Nunca exceda as capacidades máximas mencionadas – você vai sobrecarregar a máquina.
 - Se você perceber que a máquina está funcionando com dificuldade, desligue-a, retire metade do conteúdo e bata cada metade separadamente.
 - Os ingredientes misturam melhor quando se coloca primeiro os líquidos.
 - Para melhores resultados use água aquecida a 43°C.

solucionando problemas enquanto cozinha

Problema	Causa	Solução
O multiprocessador não funciona no modo de aquecimento, o visor mostra uma mensagem de erro e produz um bip de aviso.	Um dos sensores de segurança foi ativado.	Ver o quadro referente a mensagens de erro na pág. 11. • Certifique-se de que a cabeça está abaixada e presa. • Verifique se todas as tampas das entradas estão corretamente colocadas. • Verifique se a proteção do aquecimento está corretamente colocada. • Verifique se o recipiente da Cooking Chef está corretamente colocado.
Foi selecionada uma temperatura mas o conteúdo do recipiente não aquece (a luz indicadora de temperatura não iluminou).	Não foi selecionada uma velocidade.	Selecione uma velocidade.
O multiprocessador muda de velocidade enquanto cozinha.	A velocidade é automaticamente limitada quando o conteúdo do recipiente atinge 60°C.	Isto é uma característica de segurança.
Os alimentos estão se queimando no fundo do recipiente.	1 A regulagem de temperatura selecionada pode estar alta demais. 2 Você está usando o acessório errado. 3 A função de misturar está muito lenta. 4 O acessório pode não estar suficientemente baixo dentro do recipiente. 5 O timer foi regulado para tempo demais. 6 O sensor e/ou a parte por baixo do recipiente podem não estar limpos.	1 Reduza a temperatura no visor ou cozinhe em temperatura mais baixa. 2 Certifique-se de que está usando o acessório mais apropriado. 3 Aumente a frequência da função de misturar ou mude para operar continuamente. 4 Ajuste o acessório. 5 Cozinhe em menor tempo (certifique-se de que os alimentos estejam bem cozidos). 6 Verifique se estas áreas estão limpas e secas.
A consistência dos alimentos não é mantida.	1 A temperatura selecionada está muito alta. 2 A função de misturar está muito rápida. 3 Os ingredientes foram cozidos tempo demais. 4 Você está usando o acessório errado.	1 Reduza a temperatura. 2 Reduza a velocidade do misturar. 3 Reduza o tempo de cozimento (certifique-se de que os alimentos estejam bem cozidos). 4 Certifique-se de que esteja usando o acessório mais apropriado.
A velocidade de mistura não é consistente.	1 Ingredientes muito grandes, duros ou sólidos.	1 Corte os alimentos em pedaços pequenos, retire os caroços das frutas, derreta devagar os ingredientes sem que nenhum acessório esteja colocado (mas confirme que selecionou uma velocidade). 2 Adicione ingredientes depois de abaixada a cabeça da máquina. 3 Certifique-se de que está usando o acessório mais apropriado.
Foram adicionados ingredientes frios à mistura quente, mas o visor de temperatura não responde depressa.	Se o conteúdo do recipiente não for misturado homogeneamente, então haverá diferentes temperaturas nos vários alimentos que estão no recipiente.	1 Dê tempo para que os ingredientes sejam cuidadosamente misturados. 2 Aumente a velocidade do misturar.
Dificuldade para fechar a cabeça quando há alimentos no recipiente.	Os ingredientes sólidos como o chocolate no fundo do recipiente impedem que a cabeça do multi processador seja fechada.	Adicione ingredientes depois de abaixada a cabeça da máquina.
O multi processador trabalha continuamente quando os modos de misturar (2) ou (3) estão selecionados.	As tampa das entradas estão mal colocadas.	Certifique-se de que todas as tampas das entradas estejam corretamente colocadas.
A velocidade do motor é limitada quando se usam acessórios.	Recipiente colocado quente.	Retire o recipiente ou arrefeça-a abaixo de 60°C

limpeza e assistência técnica

manutenção e limpeza

- Antes de limpar, desligue e retire sempre o plugue da tomada.
- Pode aparecer alguma gordura na **entrada 2** quando se usar a primeira vez. Isto é normal – limpe-a simplesmente.
- As superfícies de metal dos sensores de temperatura podem mostrar sinais de desgaste durante o funcionamento normal. Isto não afeta o desempenho do produto.
- Não deixe o batedor flexível para alta temperatura no multi processador quando não o estiver utilizando.

aparelho, tampas das entradas

batedor flexível para alta temperatura

- Limpe com um pano úmido e depois com um pano seco.
- Nunca mergulhe em água ou use abrasivos.
- Remova sempre os limpadores flexíveis depois de utilizá-los para lavar e guardar: Puxe firmemente e gire cada limpador até que deslizem para fora do braço do batedor em aço inoxidável.
- Para limpar o braço do batedor em aço inoxidável remova simplesmente os limpadores flexíveis e lave-os à mão utilizando água quente com detergente, secando muito bem depois. Os limpadores flexíveis devem ser limpos imediatamente após a utilização e lavados à mão em água quente com detergente. Utilize a escova de limpeza fornecida, para limpar **DENTRO** de cada limpador. Lave os limpadores flexíveis em água quente direto da torneira e seque cuidadosamente.
- Para recolocar os limpadores flexíveis, lubrifique os braços em aço inoxidável com uma pequena quantidade de óleo de cozinha novo. Deslize os limpadores flexíveis para dentro do braço em aço inoxidável. Assegure-se de que cada limpador cubra totalmente o braço e ultrapasse a ponta no fim. Repita o procedimento para o segundo limpador.
Nota: o acessório deve ser usado apenas com ambos os limpadores inseridos.

recipiente, acessórios, protetor anti-respingo

- Lave-o à mão e depois seque, ou lave na máquina de lavar louça.
- Nunca use uma escova ou lâ de aço ou alvejante para limpar o recipiente de aço inoxidável. Utilize vinagre ou um produto para desincrustar apropriado para remover calcário.
- Se os alimentos queimaram ou grudaram no fundo do recipiente, remova o máximo possível utilizando a espátula fornecida. Encha o recipiente com água morna e detergente e deixe repousar. Remova qualquer depósito que não sair facilmente com uma escova de náilon.
- Qualquer descoloração do recipiente não afetará o desempenho.

ranhura para drenagem

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

sensores de temperatura

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

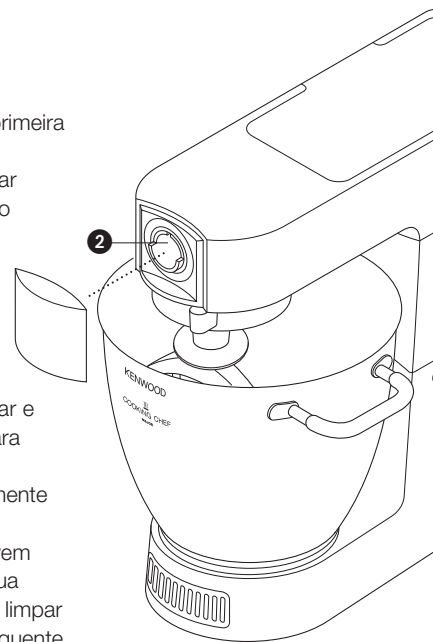
serviço de atendimento ao cliente

- Ocorrendo danos ao cabo elétrico, por razões de segurança para o usuário, este deverá ser substituído somente pela KENWOOD ou por Serviço Autorizado KENWOOD.

Se você precisa de ajuda para:

- utilizar o produto
- assistência ou conserto
- Contate o estabelecimento onde adquiriu a máquina.

- Concebido e projetado pela Kenwood no Reino Unido
- Fabricado na China





**INFORMAÇÃO IMPORTANTE PARA UMA ELIMINAÇÃO
CORRETA DO PRODUTO DE ACORDO COM A DIRETIVA
EUROPÉIA 2002/96/CE.**

Ao final da vida útil, o produto deve ser descartado de forma separada do lixo doméstico comum.

Deve ser levado para um posto de recolhimento seletivo de resíduos da prefeitura ou um agente credenciado que preste este serviço.

Eliminar um aparelho doméstico de forma separada causa menor impacto negativo ao meio ambiente e à saúde que surgem da eliminação inapropriada e permite que seus materiais constituintes sejam recuperados para obter poupanças importantes em energia e recursos.

Para você não se esquecer de que este produto precisa ser eliminado de forma separada do resto do lixo doméstico, o produto está marcado com um recipiente do lixo traçado.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
C R E A T E M O R E

Brazil
KW00800095/1